

## Guía para Mariscos Moluscos

### Definiciones

**Mariscos moluscos** – Especie comestible, ya sea fresca o congelada que incluye ostras, almejas, mejillones y vieiras, o porciones comestibles de los mismos, excepto cuando los productos de vieiras consisten únicamente del músculo aductor removido.

**Mariscos en concha** – Mariscos moluscos crudos en su concha.

**Mariscos sin concha** – Mariscos moluscos sin concha.

**Combinado** significa:

- Combinar **MARISCOS EN CONCHA** recolectados en diferentes días o de diferentes criaderos, como se muestra en la etiqueta, o
- Combinar **MARISCOS SIN CONCHA** de contenedores con diferentes códigos de contenedor o diferentes fechas de desconchado.

**Lista de Transportistas Interestatales Certificados de Mariscos** (ICSSL por sus siglas en inglés) – publicada mensualmente para informar y ser utilizada por los oficiales de control de alimentos, la industria de mariscos y otras personas interesadas. Los transportistas enlistados han sido certificados por las autoridades regulatorias en los Estados Unidos, Canadá, Corea, Nueva Zelanda y México, bajo los requisitos de sanidad uniformes del Programa Nacional de Mariscos.

### Riesgos para la Salud

**Envenenamiento por Mariscos** (Biotoxinas Marinas) – Envenenamiento Diarreico por Mariscos, Envenenamiento Paralizante por Mariscos, Envenenamiento Amnésico por Mariscos. El cocinar los mariscos **NO** destruye las biotoxinas marinas. Los mariscos siempre deben venir de una fuente aprobada (ICSSL). La recolección recreativa de mariscos moluscos está prohibida.

Las toxinas marinas por lo general no son un problema en vieiras si se consume únicamente el músculo aductor. Sin embargo, los productos como vieiras con coral y vieiras completas presentan un peligro potencial de toxinas naturales.

**Vibriosis** (*Vivrio* spp.) – Es una enfermedad intestinal causada por la bacteria llamada *Vibrio*. Dicha bacteria puede ser encontrada en peces y mariscos de agua salada y dulce y en corrientes de agua en donde el agua dulce se encuentra con el agua salada. Por lo regular, los síntomas aparecen alrededor de 15 horas después del consumo, pero puede tardar hasta cuatro días. La bacteria *Vibrio* es destruida al cocinar los mariscos a una temperatura interna de 145° F durante 15 segundos.

### Requisitos Regulatorios

#### **Mariscos Desconchados, Empaque e Identificación**

Los **mariscos desconchados** deben ser obtenidos en paquetes desechables con una etiqueta legible que identifique

- El nombre, dirección y número de certificación del desconchador, empacador o re empacador del marisco molusco; y
- Las fechas de caducidad y de consumo preferente en los empaques con una capacidad de menos de 1.89 L (medio galón) o la fecha de desconchado para empaques con una capacidad de 1.89 L (medio galón) o más.

Un paquete de **mariscos desconchados** crudos que no cuente con la etiqueta o que cuente con una etiqueta que no contenga toda la información debe estar sujeto a una **ORDEN DE RETENCIÓN**, en la medida en que lo permita la ley, o sujeto a decomiso y destrucción de acuerdo con 21 CFR inciso D – Decisiones Específicas Administrativas Referentes a

#### **Identificación de Mariscos en su concha**

**Los mariscos en su concha** deben ser obtenidos en contenedores con etiquetas de identificación legibles con la información de la fuente o etiquetas puestas por el recolector o vendedor que depura, embarca o reembarca los mariscos moluscos, como se especifica en la Guía del Programa Nacional de Saneamiento de Moluscos para el Control de Mariscos Moluscos, que enlista;

- La identificación del recolector o nombre del vendedor asignado por la autoridad encargada de los mariscos moluscos
- La fecha de recolección
- La identificación más precisa de la ubicación de donde se recolectan los mariscos o el lugar de acuicultura que sea practicable basado en el sistema de designaciones del área de recolección que esté en uso por parte de la autoridad de control de mariscos moluscos, incluyendo la abreviatura del nombre del estado o condado en donde se recolectan los mariscos moluscos.
- El tipo y cantidad de marisco molusco
- La siguiente declaración en negritas y mayúsculas: “Se requiere que esta etiqueta esté puesta hasta que el contenedor esté vacío o se re etiquete y después de eso, se guarde en los registros por 90 días”

Un contenedor de **mariscos en su concha** que no cuente con la etiqueta o que tenga una etiqueta sin toda la información deberá estar sujeto a una **ORDEN DE RETENCIÓN**, en la medida en que lo permita la ley, o sujeto a decomiso y destrucción de acuerdo con 21 CFR inciso D – Decisiones Específicas Administrativas Referentes a Cargamentos Interestatales, Sección 1240.60(d).

#### **Mariscos, Condición**

Cuando los **mariscos** sean recibidos por un establecimiento alimentario, los **mariscos en su concha** deben estar razonablemente libres de lodo, mariscos muertos y mariscos con conchas rotas. Los mariscos muertos o con conchas rotas deben ser descartados.

#### **Mariscos Moluscos, contenedor original**

**Los mariscos moluscos** no deben ser removidos del contenedor en el que son recibidos más que para una venta inmediata, separación para servicio o de acuerdo con las siguientes condiciones;

Para ser mostrados, los **mariscos** pueden ser removidos del contenedor original en el que se recibieron, mostrados en hielo drenado, o mantenidos en un contenedor de mostrador, y la cantidad especificada por el consumidor puede ser removida del mostrador o contenedor de mostrador y proporcionada al consumidor si:

- La fuente del marisco en el mostrador está identificada y registrada; y

- la información en la etiqueta de los mariscos en el mostrador es retenida y correlacionada con la fecha cuando, o las fechas durante las cuales, los mariscos fueron vendidos o servidos; y
- Los **mariscos** están protegidos de la contaminación.

**Los mariscos sin concha** pueden ser removidos del contenedor en el que se recibieron y mostrados en un contenedor de donde se despachen cantidades individuales bajo solicitud del CONSUMIDOR, si:

- la información en la etiqueta de los mariscos en el mostrador es retenida y correlacionada con la fecha cuando, o las fechas durante las cuales, los mariscos fueron vendidos o servidos; y
- Los **mariscos** están protegidos de la contaminación.

**Los mariscos sin concha** pueden ser removidos del contenedor en el que se recibieron y re empacados en contenedores de auto servicio para el consumidor, en la medida en que lo permita la ley, si:

- La información de la etiqueta de los mariscos está en cada contenedor de auto servicio para el CONSUMIDOR
- La información de la etiqueta está retenida y correlacionada con la fecha cuando, o las fechas durante las cuales, los mariscos fueron vendidos o servidos;
- La información de la etiqueta y fechas son preservadas por 90 días; y
- Los mariscos están protegidos de la contaminación.

### **Mariscos, Preservación de la Identificación**

Las etiquetas de los **mariscos** deben permanecer en el contenedor en el que los mariscos fueron recibidos hasta que el contenedor esté vacío.

La fecha en la que el stock final de **mariscos** es vendido o servido debe ser preservada en la etiqueta.

La identidad de la fuente de los **mariscos** que se venden o sirven debe ser preservada guardando las etiquetas de los **mariscos** durante 90 días calendario a partir de la fecha en la que se registra dicha etiqueta.

Todos los operadores deben utilizar un sistema de registro que mantenga las etiquetas en orden cronológico correlacionado con la fecha que está registrada en la etiqueta.

Si los **mariscos** son removidos de su etiqueta o del contenedor etiquetado, la identificación de la fuente deberá preservarse utilizando un sistema de registro aprobado y asegurándose de que los **mariscos** del contenedor etiquetado no estén **combinados** con **mariscos** de otro contenedor con diferentes números de certificación; o con diferentes fechas de recolección; o diferentes áreas de criaderos, como se muestra en las etiquetas antes de ser ordenados por el consumidor.

### **Tanques de Mariscos Moluscos**

Los mariscos se alimentan por filtradores, lo que permite la concentración de microorganismos patogénicos que pueden estar presentes en el agua. Debido al número de mariscos y el volumen limitado de agua utilizada, los tanques de mostrador pueden permitir la concentración de virus patogénicos y de bacterias.

Ya que muchas personas comen mariscos ya sea crudos o ligeramente cocinados, el potencial de los niveles incrementados de microorganismos patogénicos en los mariscos en tanques de mostrador es una preocupación. Si los mariscos almacenados en tanques para mariscos moluscos son ofrecidos para el consumo, se deben de tomar ciertas medidas de seguridad especificadas a detalle en el plan HACCP, el cual está aprobado por la autoridad regulatoria. Las oportunidades de contaminación deben ser controladas o eliminadas. Los procedimientos deben enfatizar un monitoreo estricto de la calidad del agua del tanque, incluyendo el filtrado y sistema de desinfección.

### **Inspecciones**

Cuando se evalúan las fuentes aprobadas de mariscos como almejas, ostras y mejillones, los inspectores deben preguntar si los mariscos son servidos durante el año. En caso de ser así, los inspectores deben revisar las etiquetas para verificar que el distribuidor de mariscos esté certificado y bajo la más reciente certificación estatal.

La Lista de Transportistas de Mariscos puede verse en el siguiente enlace (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm>)

Los inspectores deben notar si toda la información requerida es proporcionada en las etiquetas (número de certificación del recolector, aguas y fecha de recolección, tipo y cantidad de mariscos e información similar de cada distribuidor que maneje los mariscos después del recolector). Las etiquetas de los **mariscos** también deben ser guardadas por 90 días en orden cronológico.

Los mariscos en un establecimiento alimentario deben estar etiquetados en todo momento.

La recolección recreativa de mariscos está prohibida.

### **Alerta al Consumidor**

Todos los establecimientos alimentarios que sirvan mariscos crudos o ligeramente cocinados deben de informarle a los consumidores del riesgo incrementado de enfermedades transmitidas al consumir dichos alimentos.

Los mariscos crudos o ligeramente cocinados nunca deben servirse en poblaciones altamente susceptibles.