



Venta de Moluscos Crudos



Los moluscos crudos pueden representar un riesgo grave para el consumidor si no se reciben, manejan y venden de modo apropiado. El estado de Carolina del Norte ha establecido unos requisitos especiales sobre la venta de moluscos crudos para proteger al público. A continuación, encontrará las respuestas a preguntas que se hacen con frecuencia y que se relacionan con la venta de moluscos crudos en este estado.

¿Qué son los moluscos crudos?

Toda especie de mejillón, almeja u ostra/ostión – ya sea, vivo en la concha, desbullado, en la media concha, fresco o congelado – que no se ha sometido al proceso de cocción.

¿Se consideran moluscos los callos de hacha/vieiras?

Cuando los callos de hacha/vieiras se venden vivos en la concha o desbullados y con el material visceral todavía adjunto, es cuando se consideran moluscos. Cuando se vende solamente el callo o el tejido muscular entonces NO se consideran moluscos conforme a los reglamentos de Carolina del Norte. El tejido muscular o callo se maneja como un producto de molusco o de pescado.

¿Qué es un aviso de notificación al consumidor?

Es un aviso que advierte a los consumidores que padecen de ciertas condiciones médicas de los posibles efectos adversos para la salud si consumen moluscos crudos. Toda persona que vende moluscos crudos en Carolina del Norte debe colocar un aviso de notificación al consumidor para que se pueda ver y leer fácilmente antes de que el consumidor compre moluscos.

¿Qué métodos de refrigeración se requieren para transportar, almacenar y exponer moluscos crudos?

Los moluscos vivos, en la concha, deben mantenerse bajo refrigeración mecánica en todo momento. **NO** se puede usar hielo como el único medio de refrigeración cuando los moluscos son vivos. Los contenedores de moluscos desbullados se pueden almacenar en hielo o bajo refrigeración mecánica.

¿Cuáles son los requisitos de temperatura para mantenimiento de moluscos crudos?

Se exige que los moluscos vivos sean mantenidos a 45°F (7°C) o menos, y los moluscos desbullados se deben mantener a 40°F (4°C) o menos.

¿Se pueden sacar los moluscos de sus recipientes originales antes de venderlos?

No. Todos los moluscos crudos deben quedar en los recipientes en que fueron empacados en la fuente, hasta que se vendan a un cliente al por menor. Eso incluye el embarque, almacenamiento y exposición. Los moluscos se pueden sacar de su recipiente original **solamente** al momento en que se venden a un cliente.

¿Se pueden guardar moluscos vivos en agua, como en un tanque de exposición o en un recipiente de almacenamiento?

No. No se pueden nunca embarcar, almacenar o exponer moluscos vivos en agua ni en ningún otro líquido. Si se guardan moluscos en agua, éstos se pueden contaminar y este método es totalmente prohibido sin un permiso específico emitido por la Sección de salubridad de moluscos y calidad de las aguas recreativas de Carolina del Norte (*N.C. Shellfish Sanitation and Recreational Water Quality Section*).

¿Qué son los rótulos para moluscos?

Todo recipiente de moluscos vivos, que no sean los que vienen empacados en un caja de cartón maestra (sírvese ver el próximo párrafo), debe llevar sujetado un rótulo para moluscos cuando el minorista lo recibe. El rótulo debe permanecer sujetado al recipiente hasta que se hayan vendido o descartado todos los moluscos del recipiente. Luego, los rótulos deben archivarse por el minorista por 90 (noventa) días. Los rótulos archivados deben estar fácilmente disponibles para la inspección por los inspectores de salud pública autorizados. Los rótulos son muy importantes para poder darle seguimiento a la fuente de los moluscos, en caso de alguna enfermedad.

Los recipientes individuales de moluscos vivos se pueden recibir sin rótulos **solamente si** están empacados en una caja de cartón maestra por un concesionario certificado de moluscos y si esa caja de cartón maestra contiene un rótulo maestro que indica el volumen de los paquetes individuales dentro de la caja. El rótulo maestro debe permanecer sujetado a la caja de cartón maestra hasta que quede vacía, y luego, se deberá guardar el rótulo por 90 (noventa) días. Cada caja de cartón maestra debe permanecer intacta y ser embarcada a sólo un minorista.

¿En qué me tengo que fijar al examinar un rótulo para moluscos al recibirlos?

La información en el rótulo debe incluir: el nombre del concesionario de los moluscos, dirección y número de certificación estatal; la zona en que se cosechó y la fecha de la cosecha; el tipo y la cantidad de moluscos; un aviso de archivar el rótulo por 90 días; y un aviso de notificación al consumidor.

Todos los rótulos deben ser legibles, llenados en su totalidad y hechos de un material aprobado por las autoridades sobre moluscos. Rótulos hechos en casa y escritos en trozos de papel, cartón u otro material, no se podrán aceptar. Es responsabilidad del minorista asegurarse de que los rótulos estén presentes y legibles. Un minorista no deberá aceptar moluscos sin rótulos o con rótulos de procedencia dudosa.

¿Los moluscos crudos se pueden ver afectados por otros productos alimenticios?

Sí. Se debe tener cuidado de que los moluscos crudos, especialmente los vivos, no entren en contacto con otros crustáceos o mariscos o productos alimenticios crudos. Las bacterias de otros productos crudos pueden contaminar fácilmente a los moluscos. Siempre almacene y exponga los moluscos lejos de otros productos, de condensado que gotea o de hielo sucio, y siempre encima del nivel del piso.

¿Los recipientes de moluscos desbullados requieren etiquetado especial?

Sí. Todos los recipientes de moluscos desbullados deben llevar la siguiente información en las etiquetas: nombre y dirección del concesionario o distribuidor de moluscos, y el número de certificación estatal o certificación internacional de los moluscos.

Todo recipiente de 0.5 galón (1.89 litros) o menos también debe indicar la última fecha en que se puede vender el producto al consumidor. Aquellos recipientes con un volumen de más de 0.5 galón (1.89 litros) debe indicar la fecha del desbullado tanto en la tapa como en el cuerpo del recipiente. Las fechas del desbullado en los recipientes de moluscos congelados también deben indicar el año.

¿Existen restricciones sobre la venta de moluscos crudos que originan en países extranjeros?

Sí. En Carolina del Norte, se pueden vender solamente los moluscos crudos producidos por empresas certificadas de moluscos de los siguientes países: Canadá, Chile, Corea, México y Nueva Zelanda. Moluscos crudos de cualquier otro país no se encuentran aprobados para la venta en este estado en estos momentos.

Las empresas extranjeras y estadounidenses que están certificadas actualmente para ventas interestatales de moluscos se pueden ver en la Lista de embarcadores interestatales certificados para moluscos (*Interstate Certified Shellfish Shippers List*) de la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (*U.S. Food and Drug Administration*). Se actualiza esta lista periódicamente y se puede tener acceso a la misma yendo al sitio Web de la Confederación interestatal de salubridad de moluscos (*Interstate Shellfish Sanitation Conference*): www.issc.org.

¿Puedo desbular y empacar mis propios moluscos?

No. Con excepción de una “desbulla” limitada de moluscos que se colocan nuevamente en sus conchas originales (como cuando se sirven ostiones crudos en un bar, por ejemplo), solamente las instalaciones certificadas para la desbulla de moluscos tienen permisos para desbular y empacar moluscos.

Las siguientes preguntas se contestan principalmente en las Reglas de Carolina del Norte que regulan la salubridad de los establecimientos que sirven comida; sírvase comunicarse con el Departamento de Salud de su condado para más detalles.

¿Se pueden volver a usar las conchas de los moluscos para servir comida?

No. Se puede sacar un molusco de su concha original y volver a colocarlo en la misma concha antes de servirlo; o se puede sacar un número limitado de moluscos de sus conchas, se pueden combinar con otros productos y se pueden colocar nuevamente en el mismo grupo de conchas durante la preparación de un plato que se servirá ese mismo día. Después de cualquiera de estos usos, las conchas no se pueden volver a usar para servir comida.

¿Es aceptable usar conchas naturales de moluscos de otras fuentes para servir comida?

No. Las conchas naturales no se pueden limpiar con facilidad y no se consideran objetos aceptables para entrar en contacto con comida.

Sección de salubridad de moluscos y calidad de las aguas recreativas de Carolina del Norte
Teléfono: (252) 726-6827 | Página Web: www.deh.enr.state.nc.us/shellfish/index.html
(en inglés solamente)

