

Moluscos

OSTRAS, ALMEJAS, CONCHAS Y MEJILLONES FRESCOS O CONGELADOS

Fuentes autorizadas

El primer paso para garantizar que le ofrecerá comida segura a sus clientes es comprar los moluscos a fuentes autorizadas. Las fuentes autorizadas para moluscos aparecen en la [Lista de Transportistas Interestatales Certificados de Mariscos \(Interstate Certified Shellfish Shippers List\)](#).

Recepción de los moluscos

- Reciba los moluscos frescos a 45°F, o menos.
- Reciba los moluscos congelados en estado de congelamiento total.
- Mantenga todos los moluscos en el recipiente original y asegúrese que tenga la etiqueta o el marbete adecuado. No acepte la entrega si faltan las etiquetas o los marbetes, o bien, si están incompletos o ilegibles. De lo contrario deseche los moluscos.

Moluscos en su concha

Son moluscos que están crudos y sin retirar de su concha.

- Revise estos moluscos en su concha para ver si tienen lodo, si alguno está muerto o hay algunos con las conchas rotas.
- Deseche los moluscos muertos o los que tienen las conchas muy rotas.

Moluscos sin concha

Son moluscos que han sido abiertos y a los que se les ha retirado una o ambas conchas.

- Pida que le entreguen los moluscos sin concha en paquetes no retornables.

Almacenamiento de los moluscos

- Enfríe los moluscos a 41°F, o menos dentro de un lapso de cuatro horas de haberlos recibido. Almacénelos a 41°F, o menos.
- Guarde todos los moluscos congelados a las temperaturas adecuadas de congelamiento.
- Mantenga todos los moluscos en el envase original y asegúrese que tenga su etiqueta o marbete.
- Almacene los moluscos sin concha en su envase original hasta que los venda, sirva o reempaque en envases para autoservicio.
- Proteja los moluscos de la contaminación cruzada. Si se exhiben sobre hielo, se debe drenar el hielo.
- Durante el tiempo que estén almacenados o en exhibición no mezcle los moluscos de diferentes envases.

Mantenimiento de registros

Los requerimientos de mantenimiento de registros se aplican a los moluscos en su concha frescos o congelados.

- En el caso de los moluscos en su concha, registre en la etiqueta o en el marbete la fecha en la que se vendió o sirvió el último molusco del envase.
- Guarde las etiquetas y los marbetes durante 90 días luego de la fecha que registran.
- Guarde las etiquetas y los marbetes en orden cronológico.

Puede retirar los moluscos en su concha o sin concha del envase original para exhibirlos. Es necesario que:

- Identifique la fuente de los moluscos sin concha o en su concha tal como se indica en la etiqueta o en el marbete.

Puede reempacar los moluscos sin concha en los envases de autoservicio. Es necesario que:

- Etiquete cada envase con la información fuente de la etiqueta o del marbete.
- Correlacione la(s) fecha(s) de venta con la información fuente de la etiqueta o del marbete y que guarde esta información durante 90 días.

Excepciones

Los requerimientos de mantenimiento de registros no se aplican a los moluscos semicocidos, blanqueados o parcialmente cocidos. No tiene que conservar las etiquetas o los marbetes de:

- Moluscos que haya recibido como producto cocido.
Vieiras, cuando el producto final es únicamente la carne del molusco fuera de la concha.

Recursos

[Interstate Certified Shellfish Shippers List](https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list)
(<https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>)

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Molluscan shellfish_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)

