

QUY TRÌNH XỬ LÝ TAG CỦA ĐỘNG VẬT THÂN MỀM CÓ VỎ (Hàu, Sò điệp, Trai và Ngao)

Nhân viên bán lẻ – Khi bán động vật thân mềm có vỏ, bạn có trách nhiệm phải bảo vệ khách hàng. Nếu không thể **giữ, ghi ngày và lưu giữ** các tag để các kiểm tra viên có thể xác nhận động vật thân mềm có vỏ đó nguồn gốc từ đâu khi xảy ra tình huống có bệnh do thực phẩm gây ra, hãy thông tin cho các nhà bán lẻ khác về các vấn đề về an toàn, và bảo vệ không để người dân mắc phải những bệnh do thực phẩm gây ra đó.

Sau đây là ba bước đơn giản cần thực hiện để bảo vệ sức khỏe và an toàn của khách hàng:

GIỮ THẺ

- Tag ban đầu phải luôn được để trong túi đựng động vật thân mềm có vỏ.
- Khi chia túi đựng để trữ và để bày bán phải dùng tag/nhãn khác tại nơi bày bán. Việc thực hiện như thế nào sẽ phải có sự đồng ý của cơ quan quản lý tại địa phương và có thể gồm các hình thức sau:
 - Sao một bản sao của tag dùng để bày bán
 - Đánh dấu lên biển bày bán bằng bút không xóa được, nhãn dán hoặc các dấu hiệu nhận biết tương tự (ví dụ như chữ cái, ngày, số, mã màu)
 - Dùng tag nhận biết khác của bên cung ứng để cùng với biển bày bán



****Không được trộn lẫn động vật thân mềm có vỏ của các túi đựng khác nhau****



GHI NGÀY

Ngày đầu tiên và sau cùng động vật thân mềm có vỏ lấy ra từ một túi đựng được bán ra hoặc được cung cấp đều phải được ghi lại trên nhãn.

Ghi lại các ngày này trên tag bằng bút không xóa được. Nếu trên thẻ không có dòng/khoảng trống riêng thì ghi ngày tháng vào bất kỳ khoảng trống nào trên thẻ. Không che bất kỳ dòng chữ nào khác trên thẻ.

LƯU GIỮ

- Lưu giữ tag **ban đầu** theo thứ tự ngày sau cùng bán, cung cấp hoặc vớt động vật thân mềm có vỏ đó đi
 - Chuẩn bị một hệ thống lưu giữ chẳng hạn như hộp đựng thẻ, bia đựng thẻ, mẫu liệt kê, sổ ghi chép hoặc hệ thống kỹ thuật số/điện tử để sắp xếp các tag
- Giữ lại các tag trong **90 ngày**
- Kiểm tra viên có thể yêu cầu xem các tag khi đi kiểm tra theo lịch và trong trường hợp có bệnh do thực phẩm gây ra.

DEALER NAME Dealer Address City, State Zip Code	CERT. NO.	RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as shell, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with liver disease, chronic alcohol abuse, diabetes, cancer, stomach blood or immune disorders may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information.
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:		
HARVEST DATE:	Ghi lại ngày bán hoặc cung cấp động vật có vỏ đầu tiên và cuối cùng ở bất kỳ đâu trên thẻ. Không che bất kỳ văn bản nào khác trên thẻ.	
HARVEST LOCATION:		
TYPE OF SHELLFISH:		
QUANTITY OF SHELLFISH:		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS. RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER SOLD OR SERVED (INSERT DATE).		

THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE IN CHRONOLOGICAL ORDER FOR 90 DAYS. RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER WAS SOLD OR SERVED: _____ (GHI NGÀY)

Bao gồm ngày động vật có vỏ được bán hoặc cung cấp lần đầu tiên ở bất kỳ đâu trên thẻ. Không che bất kỳ văn bản nào khác trên thẻ.

PERISHABLE KEEP REFRIGERATED

"RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS"
"Thoroughly cooking foods of animal origin such as shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions such as liver disease, chronic alcohol abuse, diabetes, cancer, stomach blood or immune disorders may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information."

****Nếu xảy ra tình trạng bệnh do thực phẩm gây ra, các tag được ghi đúng và đủ sẽ cung cấp thông tin rất quan trọng có thể giảm thiểu tối đa các chứng bệnh khác và bảo vệ khách hàng cũng như doanh nghiệp của quý vị****