

조개류 태그 절차

(굴, 가리비, 홍합, 조개)

소매 직원 - 태그 작업은 고객을 보호하기 위해 조개류를 판매할 때 해야 하는 업무의 일부입니다. 태그를 **유지하고, 기록하고, 보관하지** 않는 경우, 검사관이 식품으로 인한 질병이 발생했을 때 조개류가 어디에서 왔는지 식별하고, 다른 소매업자들에게 안전 문제에 대해 알리고, 대중을 추가적인 식품으로 인한 질병으로부터 보호할 수 없게 됩니다.

다음은 고객의 건강과 안전을 지키기 위해 필요한 세 가지 간단한 절차입니다.

유지하기

- 원본 태그는 조개류 용기에 그대로 붙어 있어야 합니다.
- 보관 및 전시에 다른 용기를 사용하는 경우 전시대에서는 또 하나의 태그/라벨을 사용해야 합니다. 가능한 방식은 현지 규제 기관이 허용하는 방식이어야 하며, 다음을 포함할 수 있습니다.
 - 태그의 복사본을 만들어 전시대에서 보관합니다
 - 전시대를 지워지지 않는 마커, 스티커 또는 그와 유사한 표시자(예: 글자, 날짜, 숫자, 색상 코드)로 마킹합니다
 - 공급업체로부터 받은 또 하나의 동일한 태그를 디스플레이에 놓습니다



****서로 다른 용기에서 나온 조개류를 섞지 마십시오****



기록하기

라벨에는 반드시 한 용기에서 꺼낸 조개류를 처음 및 마지막으로 판매 또는 서빙한 날짜를 모두 기록해야 합니다. 지워지지 않는 마커를 사용해 태그에 날짜를 기록해야 합니다. 구체적인 밀줄/공간이 없는 경우, 태그의 빈 공간 아무 곳이나 날짜를 적습니다. 태그의 다른 텍스트가 가려져서는 안 됩니다.

보관하기

- **원본** 태그를 마지막 조개류를 판매, 제공 또는 폐기한 날짜 순서로 정리하여 보관합니다
 - 파일 박스, 바인더, 스프레드시트, 공책 또는 전자/디지털 시스템을 사용해 태그를 정리합니다
- 태그를 **90일** 동안 보관합니다
- 검사관은 정기 검사 도중 태그를 보여 달라고 요구할 수 있으며, 식품 관련 질병이 발생하는 경우 태그를 열람할 것을 요구합니다.

****식품 관련 질병이 발생하는 경우, 올바르게 작성된 태그는 추가적인 질병을 최소화하고 고객 및 사업을 보호할 수 있는 중요 정보를 제공합니다****

중개인명 중개인 주소 시, 주 우편번호	인증서 번호	
최초 운송업체 인증서 번호 위와 다른 경우:	소매업자는 고객들에게 알려야 합니다. 이 태그는 용기가 비워지거나 다시 태그될 때까지 부착되어야 하며, 해당 날짜 이후 문서에 시간순으로 90일 동안 보관하여야 합니다. 소매업자: 본 용기에서 마지막 조개류를 판매 또는 제공한 날짜(날짜 삽입)	
채취 날짜:		태그의 빈 공간에 조개류를 판매하거나 제공한
채취 위치:		처음 및 마지막 날짜를 추가합니다
조개류 종류:		
조개류 수량:		

이 태그는 용기가 비워지거나 다시 태그될 때까지 부착되어야 하며, 해당 날짜 이후 문서에 시간순으로 90일 동안 보관하여야 합니다. 소매업자: 본 용기에서 마지막 조개류를 판매 또는 제공한 날짜: (날짜 입력)

또한, 이 태그의 빈 공간에 조개류를 판매하거나 제공한 첫 날짜를 추가합니다

부패 가능, 냉동보관

“소매업자는 고객들에게 알려야 합니다”

조개류와 같은 동물에서 유래한 식품을 철저히 조리하면 식품 관련 질병의 위험이 줄어듭니다. 간질환, 만성 알코올 중독, 당뇨, 암, 복부, 혈액 또는 면역 질환 등 특정 질환을 앓고 있는 사람의 경우 이러한 음식을 날것 또는 완전히 조리되지 않은 상태로 섭취할 때의 위험성이 더 클 수 있습니다. 추가적인 정보는 의사 또는 공중 위생 관리원에게 문의하십시오.”