

软体动物贝类指导文件

定义

软体贝类 ——可食用的新鲜或冷冻的牡蛎、蛤蜊、贻贝、和扇贝或其可食用的部分，但仅包含去壳的闭壳肌的扇贝产品除外。

贝类 —— 生的，在贝壳中的软体动物。

脱壳贝类 —— 去除一个或两个贝壳的软体动物。

混合意味着：

- 将标签上不同日期或不同生长区域收获的**贝类**混合在一起，或者
- 将不同容器或不同剥壳日期的**脱壳贝类**混合在一起。

州际认证贝类托运人名单 (ICSSL) —— 每月出版，供食品管理官员，海鲜行业和其他有关人士使用。根据“国家贝类计划”的统一卫生要求，列出的托运人已获得美国，加拿大，韩国，新西兰和墨西哥监管机构的认证。

卫生风险

贝类中毒（海洋生物毒素）—— 腹泻性贝类中毒，麻痹性贝类中毒，失忆性贝类中毒。烹饪不会破坏海洋生物毒素。贝类必须始终来自批准的来源（ICSSL）。消遣性质的采贝行为是被禁止的。

如果只吃扇贝的闭壳肌，海洋毒素通常不是问题。

可是，如果产品含有卵的部分或者整个扇贝，这的确存在含有天然毒素的潜在危害。

弧菌（创伤弧菌）—— 由称为弧菌的细菌引起的肠道疾病。生活在咸水和淡水与咸水相遇的河流和溪流中的鱼类和贝类中可以发现到弧菌的踪迹。（弧菌感染的）症状通常在食用后约 15 小时出现，但最长可能需要四天。将贝类煮至内部温度为 145° F 15 秒钟，就能消灭弧菌。

监管要求

脱壳贝类，包装和标识

生鲜的**脱壳贝类**须使用带有清晰标签的不可退货包装，标签上标明：

- 该软体贝壳产品的脱壳商、包装商或重新包装商的名称，地址和认证号；和
- 如果包装容量少于 1.89 升（半加仑）则标明“有效销售日期”或“最佳食用日期”；如果包装容量大于 1.89 升（半加仑）就要注明“剥壳日期”。

未包含标签或带有的标签不包含所有信息的生鲜贝壳包装，应根据法律允许**暂停订单**，或根据特别行政决定 21 CFR 中 D 部分的要求，对其进行扣押和销毁。

贝类识别

根据“国家贝类卫生计划指南针对软体贝类的控制”的规定，**贝类**应装在有可识别的来源识别标签的容器中，该标签应注明对壳体进行清洁，运输或再次运输的采集商或经销商的信息。

- 采集商的身份信息或者经销商由贝类管理机构指定的名字。
- 收获日期
- 最准确的收获地点身份信息，或者贝类管理机构系统记录的合适采集水域的水产养殖地点，而且包含收获地点的州或国家的名字英文缩写。
- 贝类的种类和数量
- 下列声明以粗体大写字母表示：“此标签需要一直附在容器上，直到容器被清空或被重新标记，并随后保存 90 天”

如果发现存储**贝类**的容器不含标签，或带有标签但不包含所有信息，应根据法律允许**暂停订单**，或根据特别行政决定 21 CFR 中 D 部分的要求，对其进行扣押和销毁。——关于州际装运的具体行政决定，参见第 1240.60 (d) 条。

贝类的情况

当食品企业收到时，**贝壳**应相对干净没有泥，没有死的和残破的。死的和残破的贝壳应被丢弃。

软体贝类，原始容器

除非马上销售、准备食用或以下情况，否则不可以将**软体贝类**从原始包装中取出来：

为了展示的目的，**贝类**可以从原始包装中取出来，放在排干水的冰块上，或者放在展示容器中。如果适合下列情况，客人可以要求特定数量的贝类从展示或展示容器中取出来：

- 展出的贝类的来源被识别和记录；和

- 展出贝类的标签信息被保留，并与贝类销售或使用日期相吻合；和
- 贝类没有收到污染。

如果满足以下条件，**去壳的贝类**可以从原始包装中取出来，并放在展示容器中，根据客人要求每次单独拿出来使用：

- 展出贝类的标签信息被保留，并与贝类销售或使用日期相吻合；和
- 贝类没有收到污染。

如果满足以下条件，在法律允许的情况下，**去壳的贝类**可以从原始包装中取出来，重新包装，让顾客自取：

- 贝类的标签信息位于每个顾客自取的包装上
- 贝类的标签信息被保留，并与贝类销售或使用日期相吻合
- 标签信息和日期保留 90 天；和
- 贝类没有收到污染。

贝类，保持身份信息

贝类的标签应该一直贴在接收时的容器上，直到容器空了为止。

该**贝类**最后一次被售卖或使用的日期应该记录在标签上。

被售卖或使用的**贝类**的身份来源信息应该保留在**贝类**标签上 90 天，从记录在标签的那天算起。

所有操作人员都必须使用记录保存系统，以便按照时间顺序将标签上的日期与记录中标签上的日期相匹配。

如果从贴有标签的容器中取出贝类，则必须使用经批准的记录保存系统来保存来源标识，并确保在消费者订购之前，来自一个标签容器的**贝类**不与来自另一个容器中的具有不同证书编号，或不同的收获日期，或不同生长区域的**贝类混合**。

软体贝类的养殖水槽

贝类是通过过滤捕食的，可以浓缩可能存在于水中的病原微生物。由于贝类的数量多而且使用的水量有限，展示水槽里可能存在高浓度的致病病毒和细菌。

由于许多人喜欢生吃或者稍微煮熟的贝类，因此在展示水槽中潜在的贝类中的病原微生物的增加引起了人们的担忧。如果储存在软体贝类罐中的贝类供消费使用，则必须按照监管机构批准的详细 HACCP 计划中的规定实施某些保护措施。必须控制或消除污染机会。程序必须强调严格监测包括过滤和消毒系统在内的水箱水质。

检查

在评估批准的贝类（如蛤蜊，牡蛎和贻贝）来源时，检查员应询问贝类在一年中的任何时间是否如常供应。如果是这样，检查员应该检查标签，以确认贝类的供应商是经过认证的，并且是最新的州际认证。

贝类发货人名单可以在以下获得

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/ucm2006753.htm>

检查员应注意标签上是否提供了所有必要信息（采集商的认证号码，收获水域和日期，贝类的类型和数量以及收获后供应商如何处理贝类等类似信息）。贝类标签也应按时间顺序保留 90 天。

食品企业的贝类应始终贴上标签。禁止消遣性的采贝活动。

消费者咨询

所有供应生吃或未煮熟贝类的食品企业必须告知消费者食用这些食品时会增加食源性疾病的风险。

高度易感人群绝不允许食用生的和未煮熟的贝类。