

Inocuidad Alimentaria e Higiene de los Empleados que Trabajan con Mariscos en su Concha



Inocuidad de los Mariscos en Concha

Como un empleado que procesa mariscos en su concha necesita ser consciente de los elementos clave en el manejo de los mariscos en su concha con relación a mantenerlos seguros y emplear buenas prácticas de higiene. Esta publicación describe cuatro áreas de procesamiento de mariscos de concha y explica cómo reconocer peligros potenciales a su inocuidad.



Prácticas de Higiene

Los empleados deben reportarse para trabajar en un estado de limpieza, usar ropa limpia y con el atuendo apropiado basado en tareas de trabajo que pueden incluir delantales, protectores para el cabello y guantes. Los delantales y guantes deben almacenarse para evitar la contaminación cuando no están en uso.

Las manos deben lavarse antes de empezar a trabajar con los mariscos es su concha. Lavase las manos entre tareas, y si se interrumpe el trabajo. El lavado de manos incluye la parte posterior de las manos, palmas y porciones expuestas de los brazos, entre los dedos y debajo de las uñas. Frotar vigorosamente las manos y los brazos durante al menos 20 segundos, y enjuague completamente con agua limpia. Poner atención particular a las áreas debajo de las uñas y entre los dedos.

Los empleados con una herida infectada deben mantenerla cubierta con un vendaje adecuado (una barrera impermeable seca, duradera y ajustada) y un guante de un solo uso si la herida está en la mano.

- » No use relojes ni joyas o prendas durante el procesamiento de alimentos.
- » Reporte cualquier enfermedad a un gerente y no trabaje con productos alimenticios mientras esté enfermo.
- » Los empleados no deben comer, beber, fumar, mascar chicle o tabaco, ni escupir en ninguna área utilizada para la manipulación, procesamiento, almacenamiento o envasado de alimentos.
- » Los artículos personales deben guardarse en todo momento en áreas designadas lejos de los productos alimenticios.



Fuentes

Todos los mariscos deben provenir de un área de cultivo que esté aprobada para la cosecha. Para minimizar los riesgos, compruebe las etiquetas durante la recepción del producto para asegurarse de que son legibles y están completas. Las etiquetas del cosechador deben provenir de un cosechador autorizado para cosechar ostiones en su concha en áreas de cosecha aprobadas dentro de las horas de cosecha y los tiempos de recolección aprobados durante las épocas apropiadas del año.

Compruebe las etiquetas del cosechador y distribuidor en la recepción del producto para asegurarse de que son legibles y completas.

Las etiquetas de los comerciantes deben proporcionar un número de certificación que se puede comprobar en la lista de Certificación Interestatal (Interstate Certification Shellfish Shippers List). Los remitentes listan y proporcionan información legible y completa sobre zona de cosecha aprobada y fechas.

El producto debe llegar en un transporte limpio y no estar expuesto a contaminantes.

El etiquetado de los ostiones en su concha tiene un papel muy importante en la protección de la salud pública. En caso de una enfermedad relacionada con los mariscos, las etiquetas (en combinación con los registros) deben de



proveer la trazabilidad de los mariscos vivos desde el consumidor final a través de todos los que manipularon el producto, a la zona de cultivo específica, fecha de cosecha y, si es posible, a la persona que recolectó el marisco en su concha.



Controlando la Temperatura

Para minimizar el crecimiento de bacterias y disminuir la posibilidad de enfermedad por el consumo de productos de mariscos recibidos de los cosechadores, se debe cumplir con las regulaciones de VMRC (Virginia Marine Resources Commission, por sus siglas en Ingles) aplicables basadas en el mes de cosecha y las entregas de los distribuidores y el uso de hielo o refrigeración mecánica de 45°F. Almacene inmediatamente los mariscos a 45°F o menos una vez recibidos. Sólo tomar temperaturas con termómetros que han sido calibrados. Los mariscos deben almacenarse a 45°F o menos, por lo que debe informar cualquier fallo en la refrigeración a la gerencia.



El fregadero de tres compartimentos se debe utilizar para lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies de contacto con los alimentos antes de su uso.



El equipo debe estar construido con materiales lisos y no absorbentes que puedan lavarse y desinfectarse.

Equipo y Almacenamiento

- » Todas las superficies de contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de su uso. Esto incluye cuchillos, cubos, mesas de desconchar y cualquier otra superficie que tenga contacto directo con el alimento.
- » El fregadero de tres compartimentos debe instalarse para lavar, enjuagar y desinfectar con un producto químico desinfectante aprobado que haya sido comprobado con una tira reactiva para garantizar una concentración adecuada, 100 ppm para cloro y 200 ppm para amoníaco cuaternario. Pregunte a su empleador que desinfectante químico se está utilizando en la instalación.
- » Los artículos desechables usados deben desecharse.
- » Los cubos de inmersión con desinfectante no se permiten.
- » Asegúrese de que todos los utensilios y equipos no sean fuentes de contaminación para los mariscos.
- » Los equipos de almacenamiento y manipulación de hielo deben estar hechos de materiales lisos y no absorbentes que puedan lavarse y desinfectarse. Ninguna madera debe entrar en contacto con alimentos o hielo.
- » Todo equipo que implique la fabricación, almacenamiento o dispensación de hielo debe lavarse, enjuagarse y desinfectarse y protegerse de la contaminación en todo momento en uso y almacenamiento como hielo se considera un producto alimenticio. No almacene alimentos o bebidas personales en hielo que van a ser utilizados para mariscos.
- » Todos los equipos y utensilios, después de ser limpiados y desinfectados deben almacenarse para evitar la contaminación por polvo, salpicaduras, etc.
- » Mientras que los mariscos estén en almacenamiento, deben estar protegido de la contaminación de otras especies de mariscos y la condensación de las unidades de refrigeración.

Información de Contacto:

**Virginia Department of Health
Division of Shellfish Safety**

Central Office: (804) 864-7484

Kilmarnock Field Office: (804) 567-0749

Norfolk Field Office: (757) 683-8461

Accomac Field Office: (757) 787-5864

[https://www.vdh.virginia.gov/
environmental-health/environmental-health-
services/shellfish-safety/](https://www.vdh.virginia.gov/environmental-health/environmental-health-services/shellfish-safety/)

"Al firmar mi nombre, certifico que he leído la información proporcionada en esta publicación."

Nombre en letra de molde

Firma

Fecha