

FASON POU MANYEN MOLISK YO

Fason pou konsève dosye

- Kenbe etikèt kokiya yo ak pwodui a jiskaske bwat yo vid.
- Kenbe etikèt kokiya yo nan dosye a pandan 90 jou apre bwat yo vid.
- Kenbe etikèt kokiya yo nan lòd kwonologik dat yo vann oswa konsome yo.
- Pou suiv yo fasil, kenbe yon rejis pou etikèt yo epi ekri dat bwat la vide a sou etikèt la (gade egzamp ki pi ba a).

Keep Refrigerated	Dealers Name Address	Dealers Certification # <i>Start Date:</i>
ORIGINAL SHIPPERS CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE		
HARVEST DATE	SHIPPING DATE	
HARVEST LOCATION:		
TYPE OF SHELLFISH:		
QUANTITY OF SHELLFISH: 0 BUSHELS COUNT POUNDS OTHER		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS		
TO: <i>End Date:</i>	RESHIPPIERS	DATES RESHIPPED <i>End Date:</i>

Resous:

Pou w jwenn dènye lis konpayi ki voye kokiya ki jwenn yon sètifikasyon nan men otorite règlemantasyon nan peyi Etazini oswa aletranje, gade Lis Konpayi Sètifye ki Voye Kokiya Ant Eta yo:

<https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>

Pou w jwenn plis enfòmasyon sou pratik pou manyen manje yo san danje nan etablisman ki vann manje an detay yo ak nan etablisman ki bay sèvis manje yo, al gade Kòd Alimantè FDA a:

<https://www.fda.gov/fda-food-code/food-code-2017>

FASON POU MANYEN KOKIYAJ MOLISK KRI KI FRE E KI JELE



KONSEY SEKIRITE POU
ETABLISMAN KI BAY SÈVIS
MANJE YO AK
ETABLISMAN KI VANN
MANJE AN DETAY YO



Depatman Sante Rhode Island, Sant pou Pwoteksyon Alimantè Pou w jwenn plis enfòmasyon, rele nan 401-222-2750

Dokiman sa a soti nan Administrasyon Manje ak Medikaman Etazini (Food & Drug Administration, FDA).



FASON POU MANYEN KOKIYAJ MOLISK YO

Fason pou resevwa

- Verifye si kagezon kokiay yo soti nan yon sous ki site nan Lis Konpayi Sètifye ki Voye Kokiay Ant Eta yo sou:

<https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>

- Tcheke tanperati pwodui yo lè ou resevwa yo. Verifye si:

- Kokiay ki vivan yo nan 50 degré farennay (10 degré santigrad) oswa mwens.
- Tanperati lè a nan machin livrezon an oswa konntenè transpò a nan 45 degré farennay (7,2 degré santigrad) oswa mwens.
- Ou resevwa pwodui jele a byen jele.

- Verifye si kalite ak kantite pwodui ou te kòmande yo kòrèk. Mete kokiay yo anba yon kontwòl tanperati tousuit.

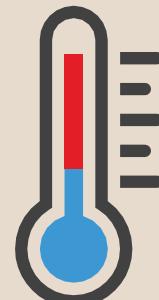
- Aksepte sèlman kokiay ki pwòp, ki vivan e ki gen tout koki yo ki pa kase.

Kenbe etikèt yo avèk bwat ki gen pwodui vivan an.

Konsèvasyon ak Afichaj

- Kenbe frijidè ou itilize pou konsève ak afiche pwodui sa yo frèt ase pou pwodui yo rete nan 41 degré farennay (5 degré santigrad) oswa mwens.

- Pa melanje diferan lo oswa espès kokiay.



Eskalòp



Moul



Paloud



Zuit

- Konsève kokiay yo anlè oswa lwen lòt manje kri ki soti nan bêt ki te ka degoute oswa koule sou kokiay yo.

- Pwoteje kokiay yo kont kontaminasyon, pa egzanp kondansasyon frijidè yo, ki te ka koule sou pwodui a.

- Konsève kokiay kri yo lwen epi anba manje ki tou pare pou manje yo.

- Siveye pwodui yo chak jou. Retire nenpòt kokiay ki mouri oswa ki gen koki li ki kase.

- Netwaye epi dezenfekte regilyèman ekipman ak sifas ki an kontak ak pwodui alimantè yo.

Ijyèn Pèsonèl

- Lave men w anvan ou manyen oswa prepare manje.

- Lave men w pandan w ap prepare manje a pou evite kontaminasyon kwaze a.

- Lave men w lè ou ap fè echanj ant manje kri ak manje ki tou pare pou manje.

- Lave men w apre ou fin fè lòt aktivite ki kontamine men yo.

- Itilize batri kizin oswa gan pou manyen kokiay ki tou pare pou manje yo. Pa janm itilize men w san gan.

