



Bán Nghêu Sò Sống



Nghêu sò sống có thể gây ra các rủi ro nghiêm trọng cho khách hàng nếu không được nhận, xử lý và bán một cách thích hợp. Tiểu Bang North Carolina đã thiết lập các qui định đặc biệt về bán nghêu sò sống để giúp bảo vệ công chúng. Sau đây là phần giải đáp cho những thắc mắc thường gặp liên quan tới việc bán nghêu sò tại tiểu bang này.

Nghêu sò sống là gì?

Bất kỳ loài trai, hến, con hào – cho dù còn sống trong vỏ, đã bị lột vỏ, lột nửa vỏ, tươi sống hay đông lạnh – mà vẫn chưa trải qua qui trình nấu.

Sò điệp có được coi là nghêu sò không?

Chỉ khi sò điệp được bán trong tình trạng còn sống trong vỏ hoặc bị lột vỏ và vẫn còn lòng ruột thì mới được coi là nghêu sò. Trong trường hợp chỉ bán thịt sò điệp hoặc mô cơ, chúng KHÔNG được coi là nghêu sò theo qui định của Tiểu Bang North Carolina. Thịt sò điệp được xử lý như cá hoặc các loại hải sản khác.

Biển khuyến cáo cho khách hàng là gì?

Đây là biển cảnh báo khách hàng về một số căn bệnh có thể có ảnh hưởng bất lợi đối với sức khỏe do ăn nghêu sò sống. Những người bán nghêu sò sống tại Tiểu Bang North Carolina phải niêm yết biển khuyến cáo khách hàng ở nơi khách hàng có thể tìm thấy ngay, trước khi họ mua nghêu sò.

Phải áp dụng các phương pháp làm lạnh nào để vận chuyển, lưu trữ và bày bán nghêu sò sống?

Nghêu sò sống, đang còn ở trong vỏ, luôn phải được giữ trong tủ lạnh. **Không thể** dùng đá lạnh là phương pháp làm lạnh duy nhất cho nghêu sò sống. Có thể cất giữ các hộp đựng nghêu sò đã lột vỏ trong đá lạnh **hoặc** cất giữ trong tủ lạnh.

Các yêu cầu về nhiệt độ giữ đối với nghêu sò sống là gì?

Nghêu sò sống phải giữ ở nhiệt độ 45F hoặc thấp hơn, còn nghêu sò đã lột vỏ cần phải được giữ ở nhiệt độ 40F hoặc thấp hơn.

Có thể lấy nghêu sò ra khỏi thùng đựng ban đầu trước khi bán hay không?

Không. Tất cả các nghêu sò chưa nấu chín phải được giữ trong các thùng đựng đã đóng gói ban đầu tại nguồn giao hàng cho tới khi được bán cho một khách hàng mua lẻ. Việc này bao gồm cả vận chuyển, lưu giữ và bày bán. **Chỉ được** phép lấy nghêu sò ra khỏi thùng đựng ban đầu vào thời điểm bán cho khách hàng.

Nghêu sò còn sống có thể giữ trong nước, thí dụ như trong bình bày bán hoặc trong thùng lưu giữ không?

Không. Nghêu sò còn sống **không thể** vận chuyển, lưu giữ hoặc bày bán trong bất kỳ nguồn nước hoặc chất lỏng nào khác vào bất kỳ lúc nào. Việc giữ nghêu sò trong nước có thể gây nhiễm bẩn cho nghêu sò và việc này bị tuyệt đối nghiêm cấm nếu không có giấy cho phép cụ thể do Ban Quản Lý Phẩm Chất Nguồn Nước Giải Trí và Vệ Sinh Sản Phẩm Nghêu Sò của Tiểu Bang North Carolina cấp (N.C. Shellfish Sanitation and Recreational Water Quality Section).

Nhãn dán nghêu sò là gì?

Các thùng đựng nghêu sò còn sống, không phải là loại được đóng gói trong thùng các-tông chính (xin xem đoạn tiếp theo), phải có thể ghi nghêu sò đính kèm khi giao cho tiệm bán lẻ. Chiếc thẻ này phải được tiếp tục gắn trên thùng đựng cho tới khi toàn bộ số nghêu sò trong thùng đó đã được bán hoặc vứt bỏ. Sau đó, tiệm bán lẻ phải lưu giữ chiếc thẻ này trong hồ sơ trong 90 ngày. Các thẻ được lưu giữ phải được cung cấp ngay cho các thanh tra viên sức khỏe cộng đồng được ủy quyền kiểm tra. Các thẻ này là rất quan trọng để truy tìm nguồn gốc của nghêu sò trong trường hợp có người mắc bệnh.

Các thùng đựng nghêu sò còn sống riêng **chỉ được nhận nếu** không có thẻ nếu các thùng này được đóng gói trong thùng các-tông chính bởi một hãng bán nghêu sò có chứng nhận hành nghề và chiếc thùng các-tông đó có một chiếc thẻ chính trong đó cho biết số lượng các gói riêng trong chiếc thùng đó. Phải tiếp tục để tấm thẻ chính này trên thùng các-tông chính cho tới khi thùng đó hết hàng, và sau đó phải lưu giữ lại thẻ này trong hồ sơ trong 90 ngày. Thùng các-tông chính vẫn phải ở tình trạng nguyên vẹn và chỉ được chuyển tới cho một tiệm bán lẻ.

Tôi cần tìm những thông tin gì khi xem nhãn báo nghêu sò tại nơi nhận hàng?

Thẻ phải bao gồm các thông tin sau đây: tên, địa chỉ và số chứng nhận do tiểu bang cấp của hãng bán nghêu sò; khu vực thu hoạch và ngày thu hoạch; loại và số lượng nghêu sò; thông báo về việc lưu giữ thẻ trong hồ sơ trong 90 ngày; và thông báo khuyến cáo cho khách hàng.

Tất cả các thẻ phải có nội dung dễ đọc, đầy đủ và có chất liệu được cơ quan Quản Lý Nghêu Sò (Shellfish Authorities) chấp thuận. Các loại thẻ tự làm bằng các mảnh giấy rời, giấy bìa cứng hoặc vật liệu khác đều không được chấp nhận. Tiệm bán lẻ có trách nhiệm bảo đảm dính thẻ và thẻ có nội dung dễ đọc. Tiệm bán lẻ không được nhận nghêu sò không có thẻ hoặc có thẻ đáng ngờ.

Nghêu sò sống có bị ảnh hưởng bởi các loại thực phẩm khác không?

Có. Quý vị phải lưu ý để giữ nghêu sò sống, đặc biệt là các loại nghêu sò còn sống, tránh các loại đồ biển hoặc thực phẩm sống khác. Vi khuẩn từ các loại thực phẩm sống khác có thể dễ dàng lây nhiễm sang nghêu sò. Luôn cất giữ và bày bán nghêu sò riêng với các sản phẩm khác, tránh để tiếp xúc với đá lạnh nhỏ giọt, hoặc đá lạnh dơ bẩn, và để trên mặt sàn.

Có cần phải dán nhãn đặc biệt cho các thùng đựng nghêu sò đã lột vỏ không?

Có. Tất cả các thùng đựng nghêu sò đã lột vỏ phải có các thông tin sau đây trên nhãn: tên, địa chỉ của hãng bán nghêu sò hoặc hãng cung cấp và số chứng nhận bán buôn nghêu sò do tiểu bang hoặc nước ngoài cấp.

Bất kỳ thùng nào có dung tích 0.5 ga-lông hoặc ít hơn đều phải ghi ngày hết hạn bán. Những thùng có dung lượng lớn hơn 0.5 ga-lông phải có ghi ngày lột vỏ trên nắp và thân của chiếc hộp. Ngày lột vỏ được ghi trên các chiếc hộp đựng nghêu sò đông lạnh cũng phải có ghi năm.

Có các giới hạn về việc bán nghêu sò sống có nguồn gốc từ nước ngoài không?

Có. Chỉ có những loại nghêu sò sống được sản xuất bởi các hãng nuôi trồng nghêu sò, từ các nước được liệt kê sau đây, có chứng nhận hành nghề thì mới được phép bán tại Tiểu Bang North Carolina: Canada, Chile, Đại Hàn, Mê Tây Cơ và Tân Tây Lan. Nghêu sò sống từ bất kỳ quốc gia nào khác hiện đều không được chấp nhận cho bán tại tiểu bang này.

Quý vị có thể xem các hãng nước ngoài và Hoa Kỳ hiện đã có chứng nhận được phép bán nghêu sò liên tiểu bang trong Danh Sách Các Hãng Vận Chuyển Nghêu Sò Liên Tiểu Bang có Chứng Nhận Hành Nghề của cơ quan Quản Lý Thực Phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ. Danh sách này được cập nhật thường xuyên và quý vị có thể xem qua trang điện toán của Interstate Shellfish Sanitation Conference tại địa chỉ: www.issc.org.

Tôi có thể lột vỏ và đóng gói nghêu sò riêng không?

Không. Trừ một số trường hợp “lột vỏ” nghêu sò và trả lại nghêu sò trong dạng vỏ ban đầu (thí dụ như trong trường hợp phục vụ món nghêu sò tại một quầy bar ăn đồ sống), chỉ có các cơ sở lột vỏ đồ biển có chứng nhận hành nghề mới được phép lột vỏ và đóng gói đồ biển.

Các thắc mắc sau đây chủ yếu được giải đáp theo các Quy Chế của Tiểu Bang N.C., qui định về việc Vệ Sinh Cơ Sở Phục Vụ Ăn Uống; xin liên lạc với bộ y tế quận của quý vị để biết thêm chi tiết.

Có thể dùng lại vỏ nghêu sò trong việc phục vụ đồ ăn không?

Không. Một con nghêu sò có thể bị lấy ra khỏi vỏ và được đưa trở lại chiếc vỏ đó trước khi phục vụ; hoặc một số ít nghêu sò có thể bị lột vỏ, chế biến kết hợp với các sản phẩm khác và được đặt trở lại vào vỏ trong thời gian chế biến một món ăn được phục vụ trong ngày hôm đó. Sau khi sử dụng, không được dùng lại vỏ để phục vụ đồ ăn.

Việc sử dụng vỏ nghêu sò tự nhiên từ các nguồn khác để phục vụ ăn uống có được chấp nhận không?

Không. Vỏ tự nhiên không thể làm sạch được dễ dàng và không được coi là các vật tiếp xúc với thực phẩm có thể chấp nhận được.

Ban Quản Lý Phẩm Chất Nguồn Nước Giải Trí và Vệ Sinh Sản Phẩm Nghêu Sò của Tiểu Bang North Carolina cấp
Số điện thoại: (252) 726-6827 | Trang mạng điện toán: www.deh.enr.state.nc.us/shellfish/index.html



Bộ Y Tế và Nhân Vụ Tiểu Bang N.C. | Ban Sức Khỏe Cộng Đồng | Chi nhánh Kiểm Soát Bệnh Giao Tiếp Tổng Quát | www.dhhs.state.nc.us
N.C. DHHS là hãng sở và cơ sở cung cấp dịch vụ cung cấp cơ hội bình đẳng.

2,000 bản sao của tài liệu công khai này đã được in với mức chi phí \$123.72 hoặc \$.06 cho một bản. 8/05

