



A Guide to Seafood Sanitation Procedures

UNC-SG-01-03

North Carolina Sea Grant NC State University Box 8605 Raleigh, NC 27695-8605

Handling Seafood Safely

In the United States, seafood safety is very important to your employer and to the American public. U.S. law requires your employer to follow rules that will protect a customer from getting sick or injured while eating seafood. More importantly, the regulations point out how you should handle seafood when picking crabmeat, cutting fish, shucking oysters, or boxing shrimp.



The greatest threat in processing safe seafood is bacteria that can cause fever, chills, stomach pain, headache, or vomiting. Some people may get so sick that they die. Disease-causing bacteria live in soil, air and water and also in and on plants, animals, fish, and even on humans. The way **you** handle seafood will determine how safe it is for consumers to eat. You can contaminate seafood with harmful bacteria by:

- ◆ Rubbing your ear.
- ◆ Touching your nose.
- ◆ Scratching your scalp or running your fingers through your hair.
- ◆ Coughing and sneezing around seafood.
- ◆ Spitting around seafood.
- ◆ Eating, drinking or smoking around seafood.

- ◆ Touching cooked seafood after handling raw seafood.
 - ◆ Handling seafood after touching dirty clothing, tables, utensils or equipment.
 - ◆ Forgetting to wash and sanitize your hands after going to the bathroom.
- To keep seafood safe from disease-causing bacteria, do the following:

Handwashing

Wash your hands:

- ◆ After using the bathroom.
- ◆ Before and after touching raw seafood.
- ◆ After touching your hair, face or any part of your body.
- ◆ After sneezing, coughing or using a tissue to blow your nose.
- ◆ After smoking, eating, drinking, chewing gum or tobacco.
- ◆ After using any cleaning chemicals or insect sprays.
- ◆ After taking out garbage.
- ◆ After touching clothes or aprons.
- ◆ After touching anything that may dirty your hands, such as unclean equipment, work surfaces or washcloths.

When you wash:

- ◆ Wet your hands with hot running water.
- ◆ Apply soap and rub the soap on your hands for 20 seconds.
- ◆ Clean under your fingernails to remove any dirt.
- ◆ Rinse your hands well under running hot water.

◆ Rinse or rub your hands with sanitizing solution.

◆ Dry your hands well with a clean, dry paper towel.

Although harmful bacteria can get under both short and long fingernails, short nails are preferable for seafood workers because they are easier to clean. Because finger jewelry is also difficult to keep clean, always remove rings before handling seafood. If you have minor cuts or sores on your hands, cover them with clean bandages that are protected with waterproof gloves. Wash your gloves as thoroughly as you wash your hands, following the rules above.

Gloves should never be used in place of washing your hands. If you use gloves, wash your hands before putting on gloves or when changing to a fresh pair. Do not roll your gloves down to form a cuff. Seafood can lodge in the cuff and allow disease-causing bacteria to grow.

Change your gloves:

- ◆ As soon as they become soiled or torn.
- ◆ Before starting a new task.
- ◆ At least every four hours during continual use.
- ◆ After handling raw seafood and before handling cooked seafood.

Clean Clothing

- ◆ Always wear clean clothes to work.
- ◆ Always wear a clean hat or hair restraint (net) when working around seafood.

◆ Remove your apron whenever you leave the seafood preparation work area, such as when taking out garbage, visiting the bathroom, or going to lunch.

Eating, Drinking, Chewing Gum and Tobacco

Thousands of disease-causing bacteria can live in your mouth. Small droplets of saliva can be transferred to your hands and then to seafood if you are eating, drinking, chewing gum or tobacco while preparing seafood. Never eat food, drink beverages, or chew gum or tobacco

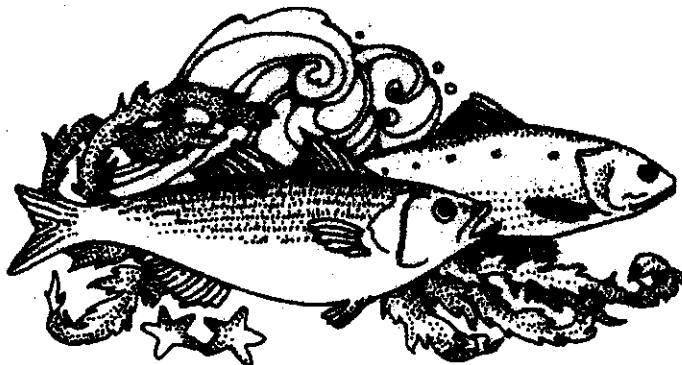
while you are working with seafood or in a seafood processing/ preparation area.

Reporting Sickness and Illness

Immediately inform your employer if you become sick or are injured while working. Never handle seafood if you have a fever, diarrhea, vomiting, or a sore throat.

Always remember that you are packing food for someone to eat. Be careful. Protect the seafood you handle as if it were your own.

You are the most important factor in your employer's seafood safety program. Your company cannot produce quality seafood without your commitment to good personal hygiene.



— Barry Nash
— Dave Green

North Carolina Sea Grant NC State University Box 8605 Raleigh, NC 27695-8605

EL MANJEIO SEGURO DE LOS MARISCOS

En Estados Unidos, es muy importante manejar los mariscos con seguridad tanto para el patrón como para el público en general. La ley en Estados Unidos exige que su patrón cumpla con los reglamentos que protegerán al consumidor para que éste no se enferme ni lesione al comer mariscos. Estos reglamentos indican la manera en que se deben manejar mariscos cuando por ejemplo, se saca la carne de los cangrejos o jaibas, se corta pescado, se abren o desbullan los ostiones o se colocan los camarones en cajas.



Cuando se procesan mariscos, el peligro más grande viene de las bacterias que pueden causar fiebre, escalofríos, dolor de estómago, dolor de cabeza y vómitos. Algunas personas se pueden enfermar tan gravemente que mueren. Las bacterias que causan enfermedad viven en la tierra, en el aire y en el agua, así como en o dentro de plantas, animales, pescados y seres humanos. La seguridad de los mariscos para el consumidor, depende de la manera en que usted los maneja. Usted puede contaminar mariscos con bacterias peligrosas o nocivas al:

- ◆ Refregarse los oídos o meter el dedo en los oídos.
- ◆ Tocarse la nariz.
- ◆ Rascarse el cuero cabelludo o al pasarse los dedos por el cabello.
- ◆ Toser o estornudar alrededor de los mariscos.
- ◆ Escupir alrededor de los mariscos.
- ◆ Comer, beber o fumar alrededor de los

mariscos.

- ◆ Tocar mariscos cocidos después de manejar mariscos crudos.
- ◆ Manejar mariscos después de tocar ropa, mesas, utensilios o equipos sucios.
- ◆ Olvidarse de lavar y desinfectar las manos después de ir al baño.

Para que los mariscos no porten bacterias que causan enfermedades, debe hacer lo siguiente:

LAVARSE LAS MANOS

Lávase las manos:

- ◆ Después de usar el baño.
- ◆ Antes y después de tocar mariscos crudos.
- ◆ Después de tocarse el cabello, la cara o cualquier parte del cuerpo.
- ◆ Después de estornudar, toser o usar un pañuelo para sonarse la nariz.
- ◆ Después de fumar, comer, beber, masticar chicle o tabaco.
- ◆ Después de usar algún producto químico para limpieza o algún rocío contra insectos.
- ◆ Después de sacar la basura.
- ◆ Después de tocar ropa, mandiles o delantales.
- ◆ Después de tocar cualquier cosa que pudiera ensuciar las manos, como por ejemplo, equipos, superficies de trabajo o trapos sucios.

Cuando se lava:

- ◆ Mójese las manos con agua caliente que corre de la llave.
- ◆ Póngase jabón en las manos y refriéguelas unos 20 segundos.
- ◆ Límpiense bien debajo de las uñas para sacar cualquier suciedad.
- ◆ Enjuáguese las manos bien con agua caliente que corre de la llave.
- ◆ Póngase una solución desinfectante y frote y

enjuague bien.

◆ Séquese las manos con una toalla de papel seca y limpia.

Aunque bacterias nocivas se pueden meter debajo de uñas tanto largas como cortas, es preferible que los que trabajan con mariscos tengan uñas cortas porque son más fáciles de limpiar. Debido a que anillos también son difíciles de limpiar bien, sáqueselos siempre antes de manejar mariscos. Si tiene alguna cortadura o lastimadura en las manos, cúbrala con una venda limpia y protéjase las manos con guantes a prueba de agua. Lave los guantes tal como si se fuera a lavar las manos siguiendo las reglas indicadas anteriormente.

No se ponga guantes EN VEZ de lavarse las manos. Si usa guantes, lávese las manos antes de ponerse los guantes o cuando cambia a guantes nuevos. No doble los guantes en la muñeca. Trocitos de mariscos pueden meterse en esa dobladura y permitir que las bacterias que causan enfermedades se multipliquen rápidamente.

Cámbiese los guantes:

◆ El momento que se rasgan o ensucian

◆ Antes de empezar cualquier tarea nueva.

◆ Por lo menos cada cuatro horas cuando los usa continuamente.

◆ Después de manejar mariscos crudos y antes de manejar mariscos cocidos.

ROPA LIMPIA

◆ Siempre use ropa limpia cuando va a trabajar.

◆ Siempre use una gorra limpia o redecilla para

el cabello cuando trabaje alrededor de mariscos.

◆ Quite el delantal o mandil toda vez que salga del área de preparación de mariscos, como por ejemplo, cuando vaya a sacar la basura o vaya al baño o vaya a comer.

COMER, BEBER, MASTICAR CHICLE O TABACO

Miles de bacterias que causan enfermedades viven en la boca de las personas. Gotitas de saliva pueden pasar de su boca a sus manos y luego a los mariscos si usted come, bebe, mastica chicle o tabaco mientras que prepara mariscos. No debe nunca comer comida, beber bebidas o masticar chicle o tabaco mientras que esté trabajando con mariscos o cuando se encuentre en un área donde se preparan o procesan mariscos.

NOTIFICAR CUALQUIER ENFERMEDAD O LESIÓN

Notifique a su patrón de inmediato si se enferma o lesiona en el trabajo. Si tiene fiebre, diarrea, vómitos o una garganta inflamada NO debe manejar mariscos.

No se olvide que usted está empacando comida para que otro la coma. ¡Tenga cuidado! Proteja los mariscos que usted maneja como si fueran para consumo propio. **Usted** es el factor más importante del programa de seguridad alimenticia de su patrón. Su compañía no puede producir mariscos de buena calidad sin que **usted** se comprometa a la buena higiene personal.

— Barry Nash
— Dave Green

