

# Licencia de recolector (HA)

## Requisitos generales



Los recolectores (HA) autorizados pueden recolectar moluscos y enviarlos y venderlos a otros expedidores y descascaradores-empacadores de moluscos con licencia comercial en Washington. Los recolectores no pueden vender ni enviar mariscos a minoristas ni a otros estados o países. Tampoco pueden descascarar mariscos, reenvasar moluscos descascarados o sin descascarar, ni almacenar moluscos fuera de la zona de cultivo aprobada en la que se recolectaron.

La siguiente información le ayudará a cumplir con el [Capítulo 246-282 del WAC \(por su sigla en inglés, Código Administrativo de Washington\): Control sanitario de mariscos](#) (solo en inglés). Estos requisitos básicos son necesarios para conservar su licencia de operación de HA y su certificado de aprobación.

1. **Sitios de cosecha:** el DOH (por su sigla en inglés, Departamento de Salud) debe aprobar todos los sitios de cosecha comercial antes de la recolección.
2. **Lavado de moluscos:** los mariscos deben lavarse para que estén razonablemente libres de lodo antes del envío. Se puede utilizar agua de la zona de cultivo aprobada u otros sistemas de agua aprobados por el DOH. **La responsabilidad principal del lavado recae en el recolector.**
3. **Seguridad del agua:** el uso de agua de pozos privados requiere que el suministro de agua se analice para detectar bacterias en un laboratorio autorizado. Esto se realizará antes de su uso y al menos cada seis meses mientras el suministro de agua esté en uso. **Se deben guardar copias de los resultados oficiales de las pruebas.**
4. **Envío de moluscos:** los camiones u otros medios de transporte utilizados para transportar moluscos deben mantenerse en condiciones limpias e higiénicas. Se pueden utilizar palets limpios si el vehículo no tiene piso acanalado.
5. **Control de tiempo y temperatura:** del 1 de mayo al 30 de septiembre, la recolección de ostras debe cumplir con el [plan de control de \*Vibrio parahaemolyticus\* \(Vp\)](#) (solo en inglés). Durante el resto del tiempo, la recolección de mariscos debe cumplir con el Capítulo 8.03 de la [Ordenanza Modelo del Programa Nacional de Saneamiento de Mariscos](#) (NSSP) (en inglés).
6. **Etiquetas para moluscos:** todos los envases de mariscos deben estar identificados con una etiqueta duradera y resistente al agua que contenga la siguiente información:
  - a. Nombre y dirección del recolector
  - b. Número de certificado del recolector
  - c. Fecha de recolección
  - d. Lugar de recolección (incluido “WA”): debe incluir la zona de cultivo y el identificador del sitio de cosecha
  - e. Tipo y cantidad de mariscos
  - f. Declaración en negrita y mayúsculas: **ESTA ETIQUETA DEBE PERMANECER ADHERIDA HASTA QUE EL ENVASE ESTÉ VACÍO O SE VUELVA A ETIQUETAR, Y POSTERIORMENTE DEBE MANTENERSE ARCHIVADA, EN ORDEN CRONOLÓGICO, DURANTE 90 DÍAS.**

**Nota:** Los envíos a granel deben tener un registro de transacción que muestre la misma información que aparece en la etiqueta. Se puede usar una sola etiqueta de lote para representar el lote a granel, indicando la cantidad total del lote. Esta etiqueta también debe incluir la siguiente declaración: “Todos los envases de moluscos de este lote tienen la misma fecha y zona de recolección.”

7. **Registros:** los registros permanentes que contengan información sobre la cosecha (zonas de cultivo, sitios de cosecha, fechas, cantidades, etc.) y las ventas deben completarse y guardarse durante 3 años.

**Nota:** *Mezclar mariscos está prohibido.*

Para obtener más información llame al 360-236-3330 o envíe un correo electrónico a [shellfish@doh.wa.gov](mailto:shellfish@doh.wa.gov).

DOH 332-093 January 2026 Spanish

Para solicitar este documento en otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a [doh.information@doh.wa.gov](mailto:doh.information@doh.wa.gov).