

Licencia de expedidor mayorista de moluscos (SS)

Requisitos generales



Los expedidores mayoristas de moluscos (SS) se limitan a comprar moluscos y redistribuirlos dentro del estado, fuera del estado, a otros países y a establecimientos minoristas. No están autorizados a cultivar ni recolectar moluscos. Como su nombre lo indica, actúan estrictamente como mayoristas de mariscos comerciales.

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](#). Estos requisitos básicos son necesarios para conservar su licencia de operación de SS mayorista y su certificado de aprobación.

1. **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.**
2. **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.**
3. **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.
4. **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).
5. **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 distribuidor
 - b. Número de certificación del distribuidor
 - c. Número de certificación del recolector original
 - d. Fecha de recolección (incluidas las fechas de recolección original y final si el producto se almacenó en húmedo)
 - e. Número de lote de almacenamiento en húmedo que comienza con w (si corresponde)
 - f. Lugar de recolección (incluido "WA"): debe incluir la zona de cultivo y el identificador del sitio de cosecha
 - g. Tipo y cantidad de mariscos
 - h. 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."** **"MINORISTAS:**

FECHA EN LA QUE SE VENDIÓ O SIRVIÓ EL ÚLTIMO MARISCO DE ESTE ENVASE (ESCRIBIR FECHA)_____.”

- i. La declaración en el reverso de cada etiqueta debe decir: “*Consumir carnes, aves de corral, mariscos, o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, en especial si sufre ciertas condiciones médicas.*”
- j. La etiqueta debe incluir la declaración “Mantener refrigerado” o una declaración equivalente.

Nota: Los envíos a granel deben ir acompañados de un registro de transacción que contenga la misma información. Además, la etiqueta de lote individual debe incluir la siguiente declaración: “*Todos los envases de moluscos de este lote tienen la misma fecha y zona de recolección*”, junto con el número de recipientes individuales en la unidad.

6. **Mantenimiento de registros:** los registros deben conservarse durante al menos 3 años y documentar lo siguiente:

- a. Registros del producto adquirido:
 - i. Nombre y número de certificación del vendedor
 - ii. Cantidad y especies compradas
- b. Registros de moluscos vendidos:
 - i. Nombre de la persona, empresa, etc. a la que se vendió
 - ii. Cantidad vendida por tamaño del envase y código de fecha
 - iii. Fecha de venta

Nota: Mezclar mariscos está prohibido.

Para obtener más información llame al 360-236-3330 o envíe un correo electrónico a shellfish@doh.wa.gov.

DOH 332-180 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.