

# Modificaciones a las normas del plan de control de *Vp*

---

En este documento, se resumen las actualizaciones clave del Capítulo 246-282-006, plan de control de *Vibrio parahaemolyticus* (*Vp*), y se proporcionan ejemplos de cada actualización importante.

## Se revisó el plazo para presentar un plan de recolección en temporada de *Vp*

Para recolectar durante los meses de control, del 1 de mayo al 30 de septiembre, se debe presentar un plan de recolección al menos 14 días antes de la cosecha para que el DOH (por su sigla en inglés, Departamento de Salud) lo revise. Esto se modificó a partir del 1 de marzo.

- **Ejemplo:** Delicious Shellfish, INC quiere recolectar ostras durante los meses de control. Presenta su plan de recolección antes del 1 de abril y es aprobado, por lo que aún puede recolectar en mayo.

## Se modificó el plazo más estricto para las fechas de enfriamiento

Cuando corresponda, el plazo más estricto para las temperaturas de enfriamiento ahora está vigente del 1 de mayo al 30 de septiembre.

- **Ejemplo:** Delicious Shellfish, INC quiere recolectar ostras de una zona de cultivo, cuya categoría de riesgo es 3, el 20 de junio. Ahora tiene potencialmente 1 hora para enfriar los mariscos en lugar de 3.

## Se agregó el requisito de almacenar las ostras en recipientes a la misma altura de la marea o a una altura inferior

Las ostras ahora deben almacenarse aproximadamente a la misma altura de la marea o a una altura inferior a la del lugar donde se recolectaron.

- **Ejemplo:** Delicious Shellfish, INC coloca sus ostras en bolsas para recolectarlas al día siguiente. Anteriormente, colocaba los mariscos en bolsas a una altura superior a la de la playa para facilitar el acceso durante la recolección. Esta práctica de almacenar a una altura superior a la de la playa ya no está permitida. Las bolsas deben almacenarse aproximadamente a la misma altura de la marea del lugar en el que se empaquetaron.

## Se modificaron los requisitos de termómetros

La verificación de termómetros ha cambiado de semanal a mensual. Ahora se requieren termómetros digitales en lugar de termómetros analógicos o de dial. Si el termómetro digital está certificado por el NIST (por su sigla en inglés, Instituto Nacional de Normas y Tecnología) y cuenta con un certificado válido, no es necesario verificarlo mensualmente.

- **Ejemplo:** Delicious Shellfish, INC quiere verificar la temperatura de la carne de sus ostras con

un termómetro analógico. Esto ya no está permitido. Se requiere un termómetro digital de punta fina.

## Se agregó un requisito para el recolector que no enfríe las ostras

Si el recolector no enfría las ostras a menos de 50 °F (10 °C) antes de venderlas al distribuidor, también debe proporcionar el tiempo total de enfriamiento según la categoría de riesgo.

- **Ejemplo:** Delicious Shellfish, INC vende sus ostras a Salty Oyster Co. antes de enfriarlas. Delicious debe proporcionar a Salty la siguiente información:
  - Temperatura de recolección
  - Temperatura ambiente
  - Hora de recolección (la hora en la que la primera ostra se expone al aire)
  - Zona de cultivo y recolección, y su categoría de riesgo
  - Fecha/hora/nombre de la persona u operación que recibe las ostras
  - Tiempo total permitido desde la recolección hasta el enfriamiento según la categoría de riesgo

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

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).