

Hoja de datos N.º 18 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-302.11 (A)(1)(C)

(A) Los alimentos deben estar protegidos contra la contaminación cruzada mediante lo siguiente: (1) Excepto según se especifica en la sección (1) (c) a continuación, la separación de los alimentos crudos de origen animal durante su almacenamiento, preparación, conservación y exhibición de:

(a) Los alimentos crudos listos para consumir, incluyendo otros alimentos crudos de origen animal, como pescado para sushi o moluscos crustáceos u otros alimentos crudos listos para consumir, como frutas y vegetales, ^P

(b) Y de alimentos cocidos listos para consumir; ^P

(c) Los alimentos de origen animal congelados, procesados y envasados comercialmente se pueden almacenar o exhibir con o arriba de alimentos congelados, procesados y envasados comercialmente listos para consumir.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los alimentos crudos de origen animal se deben separar según la sucesión de temperaturas de cocción, dado que las temperaturas de cocción, según se especifica en la sección 3-401.11, se basan en datos de destrucción térmica y la carga microbiana anticipada. Por ejemplo, para evitar la contaminación cruzada, el pescado y el cerdo, que se deben cocinar a una temperatura interna de 145 °F (63 °C) durante 15 segundos, se deben almacenar encima o lejos de las aves crudas, que se deben cocinar a una temperatura interna de 165 °F (74 °C) durante 15 segundos debido a su carga microbiana anticipada considerablemente más alta. Existe una excepción para los alimentos de origen animal congelados y envasados comercialmente, los cuales se pueden almacenar o exhibirse junto a o arriba de alimentos congelados, envasados comercialmente y listos para consumir.

Almacenamiento de alimentos crudos de origen animal en el congelador

Históricamente, los establecimientos con licencia han tenido que separar entre sí los alimentos crudos de origen animal —como carne de res, pescados, aves y cerdo, además de los alimentos listos para consumir— en **congeladores** y cuartos refrigeradores. Una modificación a las Reglas de higiene alimentaria extenderá este requisito a los congeladores, pero solo respecto de los alimentos crudos de origen animal en donde sus envases comerciales se hayan abierto y el alimento se haya reenvasado. Esto se debe a que los alimentos crudos o listos para consumir que se envasan en el sitio presentan un mayor riesgo de contaminación cruzada. La manipulación adicional del producto, el goteo durante el proceso de congelamiento, descongelamiento parcial o sellos imperfectos del envase, aumentan el riesgo de contaminación cruzada de estos productos envasados en el restaurante.

No obstante, existe una excepción para los alimentos de origen animal **congelados** y envasados comercialmente que se almacenen o exhiban junto a o arriba de alimentos congelados, envasados comercialmente y listos para consumir.

El equipo del congelador se debe diseñar y mantener de tal manera para conservar congelados los alimentos. Deben tomarse medidas correctivas si la unidad de almacenamiento o exhibición pierde el suministro de electricidad o si falla de otro modo.

Almacenamiento en congelador vertical:

Almacene los envases abiertos o las carnes reenvasadas y otros alimentos en este orden:



ESTANTE SUPERIOR
Alimentos listos para consumir, pescado, bistecs, medallones de cerdo, carne molida de cerdo, pollo, otras aves. ESTANTE INFERIOR



La carne de res, las aves y los mariscos crudos pueden almacenarse con o encima de alimentos listos para consumir en un congelador si todos los artículos de han procesado y envasado comercialmente.

Almacenamiento en congelador horizontal:

Se permite el uso de contenedores lisos, no absorbentes y lavables para separar los productos entre sí a lo largo de toda la parte inferior de un congelador de acceso con la mano o tipo baúl.