

Establecimientos minoristas de alimentos: La congelación para la eliminación de parásitos

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Cinco factores clave de riesgos

identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
- 2. Cocción inadecuada**
3. Equipos contaminados
- 4. Alimentos de origen no seguro**
5. Malos hábitos de higiene personal

En este folleto se abordan los puntos 2 y 4.

Reglamentación 61-25

Menciones en subpárrafos 3-402.11 y 3-402.12

Eliminación de parásitos
3-402.11

Creación y conservación de registros 3-402.12

Razones de salud pública

A los consumidores puede gustarles el pescado ligeramente cocido, crudo, marinado en crudo y ahumado en frío.

Para garantizar la eliminación de los parásitos, el pescado puede congelarse antes de que se sirva como alternativa a una cocción adecuada.

La Oficina de Seguridad de Alimentos para Productos de Mar de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (Food and Drug Administration, FDA) ha detectado que ciertas especies de mariscos pueden contener parásitos peligrosos cuando no se cocinan o no se congelan adecuadamente.

Requisitos para la congelación como control de la salud pública

Los parásitos son un fenómeno natural en algunos tipos de pescado y no necesariamente provienen de la contaminación. Los parásitos se eliminan cuando el pescado se cocina a una temperatura interna de al menos 145 °F durante 15 segundos. El pescado que se sirve o se vende crudo, poco cocido o marinado en crudo de forma que esté "listo para comer" debe procesarse utilizando un procedimiento de eliminación de parásitos.

Ejemplos de platos del menú que contienen pescado crudo o poco cocido:

- » Ceviche
- » Sashimi
- » Sushi
- » Gravlax
- » Gravlax
- » Cangrejos borrachos
- » Pescado ahumado en frío
- » Pescado a la parrilla poco cocido

Métodos de congelación del pescado

Existen tres métodos de congelación en cuanto a tiempo y temperatura aceptables para la eliminación de parásitos.

- » Congelarlo y almacenarlo a -4 °F o menos durante, mínimo, 7 días.
- » Congelarlo y almacenarlo a -31 °F o menos durante, mínimo, 15 horas.
- » Congelarlo a punto sólido a -31 °F o menos y almacenarlo a -4 °F o menos durante, mínimo, 24 horas.

¿En qué casos no se requiere la congelación como control de la salud pública?

Los procedimientos de eliminación de parásitos no se aplican a lo siguiente:

- » Moluscos
- » Huevas de pescado
- » Especies de atún: Del Atlántico, atún rojo (Bluefin), atún de aleta amarilla (Yellowfin) y atún de ojos grandes (Bigeye)
- » Peces de cultivo criados según el subpárrafo 3-402.11(B)(4)
- » Productos elaborados con vieiras que consisten solo en el músculo aductor desmenuzado

Manejo de registros:

- » **Pescado congelado en el establecimiento minorista de alimentos:** Los registros en los que se documentan la temperatura y el tiempo de congelación del pescado deben conservarse en el establecimiento minorista de alimentos durante 90 días a partir del momento en que se sirve o se vende. Se debe llevar un registro individual de cada lote de pescado a medida que se les coloca o se les retira del congelador.
- » **Pescado congelado por un proveedor aprobado:** Los registros de congelación pueden reemplazarse por un acuerdo de compra por escrito o una carta de certificación del proveedor que indique que el pescado fue congelado a punto sólido a una temperatura y tiempo especificados en el subpárrafo 3-402.11(A). El registro de congelación o el acuerdo de compra por escrito deben conservarse durante al menos 90 días después de que se venda el último producto de cada lote.
- » **Peces de cultivo (acuicultura):** Después del momento en que se sirva o se venda el pescado, deberá conservarse en el establecimiento de alimentos durante 90 días calendario una declaración del proveedor en la que se indique que el pescado fue criado y alimentado mediante una dieta formulada.

Recomendaciones:

- » La congelación para la eliminación de parásitos debe realizarse utilizando un congelador exclusivo para ese propósito.
- » Las temperaturas deben monitorearse continuamente utilizando un dispositivo de registro de datos, en conjunto con verificaciones visuales diarias para asegurarse de que se cumplan de manera sistemática las especificaciones de temperatura de congelación.

