

Establecimientos alimentarios comerciales: Congelación para la destrucción de parásitos



5 factores principales de riesgo (común a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos):

1. Alimentos mantenidos a temperaturas inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipamiento contaminado
4. Alimentos que vienen de fuentes inseguras
5. Una higiene personal deficiente

(Se discute ítem N°4 en esta hoja)

Citaciones 3-402.11 & 3-402.12

3-402.11 – la destrucción de parásitos

3-402.12 – la creación y la retención de registros

Motivos de salud pública

Los consumidores pueden querer pescado poco cocido, crudo, crudo-marinado y ahumado en frío.

Para asegurar la destrucción de parásitos, se puede congelar el pescado antes de servirlo como una alternativa a la cocción adecuada.

La oficina de la seguridad de mariscos de la FDA ha descubierto que ciertas especies de mariscos pueden contener parásitos peligrosos cuando no se cocinan o se congelan adecuadamente.

¿Cuándo se requiere la congelación como un control de salud pública?

Cuando se sirve el pescado “listo para comer” sin cocción completa.
Ejemplos:

- Ceviche
- Sashimi
- Sushi
- Cangrejos al vino (Drunken crabs)
- Pescado ahumado en frío
- Pescado medio crudo a la parrilla

Se requieren congelar los productos mencionados anteriormente por **3-402.11(A)**:

- Productos congelados & guardados a temperaturas de -4°F por 7 días, o
- Productos congelados & guardados a temperaturas de -31°F por 15 horas, o
- Productos congelados sólidos a temperaturas de -31°F & guardados a temperaturas de -4°F por 24 horas

¿Cuándo no se requiere la congelación como un control por **3-402.11(B)(1-5)**?

- Peces de producción acuícola
- Especies de atún: (atlántico, rojo, aleta amarilla, patudo)
- Productos de vieiras (solo los de los músculos aductores desbullados)
- Moluscos
- Huevos de peces

Mantenimiento de registros:

-Se debe registrar la temperatura y el tiempo para todas las especies que requieren congelación para la destrucción de parásitos. Se deben mantener estos registros de la congelación para cada lote de pescado cuando se lo coloca o se lo saca del congelador.

-Si el pescado fue congelado por un proveedor aprobado, se puede sustituir un acuerdo escrito de adquisición o una carta de certificado de este proveedor por los registros de congelación.

-Se debe mantener el registro de congelación o el acuerdo escrito de adquisición por un mínimo de 90 días después de vender el último producto de cada lote.

Recomendaciones:

-La congelación para la destrucción de parásitos debería ser realizada utilizando un refrigerador específicamente dedicado a ello y sin otro uso.

-Se debería monitorear las temperaturas usando un registro de datos con inspecciones visuales diarias para asegurar que se cumplen sistemáticamente las especificaciones de la temperatura de congelación. →

La destrucción de parásitos para pescado crudo o medio crudo

Si un establecimiento alimentario sirve pescado crudo o medio crudo, el gestor debe proveer prueba de que el pescado ha sido congelado para la destrucción de parásitos según el código de alimentos de Illinois, sección 3-402.11(A). Algunas especies de pescado tienen parásitos que pueden ser dañinos para los humanos si son ingeridos. La congelación es un método de matar a los parásitos antes de servir el pescado al consumidor. A lo largo del proceso de la inspección, CUPHD/CCPHD revisará los registros de la destrucción de parásitos.

Se puede congelar el pescado para la destrucción de parásitos de la siguiente forma:

- 1) Productos congelados & guardados a temperaturas de -4°F o más frías por un mínimo de 168 horas (7 días) en un congelador; o
- 2) Productos congelados a temperaturas de -31°F o más frías hasta que estén sólidos & guardados a temperaturas de -31°F o más frías por un mínimo de 15 horas; o
- 3) Productos congelados a temperaturas de -31°F o más frías hasta que estén sólidos & guardados a temperaturas de -4°F o más frías por un mínimo de 24 horas.

Si el gestor congela el pescado en sitio, se deben guardar registros muy específicos. Vea a los números 2-5 mencionados más abajo.

Si el establecimiento alimentario adquiere el pescado de un proveedor, se debe proveer una carta indicando que el pescado provisto por el proveedor es congelado para la destrucción de parásitos según los requisitos del código de alimentos de Illinois mencionados anteriormente. La información que se debe proveer en esta carta es la siguiente:

- 1) Nombre y dirección del establecimiento;
- 2) Nombre y dirección del proveedor;
- 3) Todas las especies de pescado que se congelan para la destrucción de parásitos y que se proveen al establecimiento;
- 4) La temperatura exacta a la cual se congelan los pescados detallados en (3);
- 5) El periodo del tiempo que se congelan los pescados detallados en (3) a la temperatura detallada en (4);
- 6) El nombre y el número de teléfono de la persona encargada de las operaciones de la destrucción de parásitos que trabaje para el proveedor; y
- 7) La firma de la persona mencionada en (6)

Hay algunas especies de pescado que son eximidas del requisito de la destrucción de parásitos.

