

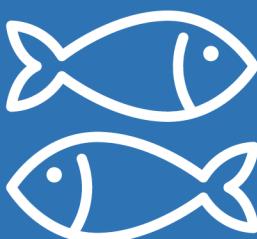
Requisitos para Servir Productos de Pescado Crudo o Poco Cocido



RAZONES DE SALUD PÚBLICA

El pescado ligeramente cocido, crudo, crudo marinado y ahumado en frío puede ser deseado por los consumidores. Para asegurar la destrucción de parásitos, el pescado puede ser congelado antes de su servicio como una alternativa a la cocción adecuada.

La Oficina de Seguridad Alimentaria de la FDA ha encontrado que ciertas especies de mariscos pueden contener parásitos peligrosos si no se cocinan o congelan adecuadamente.



DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE PREOCUPACIÓN PARA LA SALUD PÚBLICA

El AMC 16.60.140 (3-402.11) requiere que ciertos pescados, cuando se sirven crudos o poco cocidos, deben ser congelados para destruir parásitos, incluyendo en sushi servido en restaurantes, bares y tiendas minoristas. Alternativamente, el pescado puede ser parcialmente cocido a una temperatura mínima de 125°F (52°C) con una advertencia para el consumidor sobre alimentos poco cocidos.

Si el pescado fue congelado por un proveedor aprobado, se debe conservar un acuerdo de compra por escrito o una carta de certificación de ese proveedor durante al menos 90 días después del momento del servicio o venta del pescado.

Si el congelamiento lo realiza el minorista, el PIC o el gerente debe registrar la temperatura y el tiempo de congelación a los que se somete el pescado. Los registros deben conservarse durante al menos 90 días después del momento del servicio o venta del pescado (16.60.140 (3-402.12)

Para todas las especies que requieren congelación para la destrucción de parásitos, siga uno de los siguientes procedimientos:

- -4°F (-20°C) durante 7 días (168 horas).
- -31°F (-35°C) hasta que esté sólido y luego mantener a esa temperatura durante al menos 15 horas.
- -31°F (-35°C) hasta que esté sólido y luego mantener a una temperatura de -4°F (-20°C) durante al menos 24 horas.

Quedan exentos de este requisito los siguientes:

- Mariscos moluscos;
- Un producto de vieira que consista solo en el músculo aductor;
- Atún aleta amarilla;
- Atún rojo del sur;
- Atún ojo de buey;
- Atún rojo del norte;
- Huevos de pescado;
- Peces de acuicultura, como el salmón de cultivo, que:
 - Si se crían en agua abierta, se crían en jaulas de red,
 - o Se crían en operaciones terrestres como estanques o tanques,
 - y Se alimentan con piensos formulados, como pellets, que no contengan parásitos vivos infecciosos para los peces de acuicultura.

Registro de Congelación para Pescado

Instrucciones: Registre la fecha y hora en que el producto de pescado fue colocado en el congelador, la fecha y hora en que fue retirado del congelador, el producto de pescado específico y el número de proveedor e invoice, así como la temperatura ambiente durante la congelación. Este registro debe mantenerse durante al menos 90 días después del momento del servicio o venta del pescado. Los registros deberán estar disponibles en el sitio para verificación por parte del AHD cuando se solicite.