



CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2023: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-03 ALIMENTOS

CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS): TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN MÍNIMOS

| 165°F (74°C) durante 15 segundos Reducción logarítmica de 7 unidades en microorganismos | CARNE DE AVE CRUDA; balut; Pescado, carne, cerdo, pasta, aves o ratites crudos RELLENOS ; RELLENO que contiene pescado, carne, aves o ratites crudos. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|---------------|----------------------|-----------------------|---------|-----------------|-----------------|------------|-----------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-----------------|---|--|--|
| 165°F (74°C) | Cocción en microondas de alimentos de origen animal crudos: tapados, en rotación o revueltos durante o en la mitad de la cocción y en reposo por 2 minutos con tapa. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 155°F (68°C) durante 15 segundos, o 158°F (70°C) durante <1 segundo 150°F (66°C) durante 1 minuto 145°F (63°C) durante 3 minutos | RATITES CRUDOS; carnes inyectadas; DESMENUZADO (Molido, triturado, picado, laminado, combinado con otras carnes) alimentos de origen animal crudos como pescado, carne molida y otras carnes, animales de caza criados comercialmente, animales exóticos o conejos; HUEVOS CRUDOS CON CÁSCARA no preparados para servicio inmediato (combinados o preparados para conservar calientes), {también ver Poblaciones Altamente Susceptibles (HSP)}. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 145°F (63°C) durante 15 segundos | HUEVOS CRUDOS CON CÁSCARA preparados para servicio inmediato; Pescado y carne incluso animales de caza criados comercialmente, animales exóticos o conejos; ALIMENTOS PREPARADOS SUJETOS AL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS que se agregan como ingrediente a alimentos que no contienen carne cruda de animal. CARNE DE MÚSCULO ENTERO CRUDA, BIFE VACUNO INTACTO correctamente etiquetados debido a que pueden ser servidos semicocidos como alimentos preparados, si la temperatura superficial se cocina al menos a 145°F, se logra un cambio de color por cocción en todas las superficies y las instalaciones no sirven una población altamente susceptible. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 144°F (62.2°C) durante 5 minutos* | 158°F (70.0°C) durante 0 segundos* | <table><tr><th>Tipo de horno</th><th>Peso <10 lbs.(4.5kg)</th><th>Peso ≥10 lbs. (4.5kg)</th></tr><tr><td>En seco</td><td>≥ 350°F (177°C)</td><td>≥ 250°F (121°C)</td></tr><tr><td>Convección</td><td>≥ 325°F (163°C)</td><td>≥ 325°F (163°C)</td></tr><tr><td>Alta humedad¹</td><td>≥ 250°F (121°C)</td><td>≥ 250°F (121°C)</td></tr><tr><td colspan="3">1. Humedad relativa >90% durante >1 hora según lo medido en la cámara de cocción o al retirar del horno, o en una bolsa impermeable a la humedad que proporciona 100% de humedad.</td></tr></table> | | Tipo de horno | Peso <10 lbs.(4.5kg) | Peso ≥10 lbs. (4.5kg) | En seco | ≥ 350°F (177°C) | ≥ 250°F (121°C) | Convección | ≥ 325°F (163°C) | ≥ 325°F (163°C) | Alta humedad ¹ | ≥ 250°F (121°C) | ≥ 250°F (121°C) | 1. Humedad relativa >90% durante >1 hora según lo medido en la cámara de cocción o al retirar del horno, o en una bolsa impermeable a la humedad que proporciona 100% de humedad. | | |
| Tipo de horno | Peso <10 lbs.(4.5kg) | Peso ≥10 lbs. (4.5kg) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| En seco | ≥ 350°F (177°C) | ≥ 250°F (121°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Convección | ≥ 325°F (163°C) | ≥ 325°F (163°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alta humedad ¹ | ≥ 250°F (121°C) | ≥ 250°F (121°C) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Humedad relativa >90% durante >1 hora según lo medido en la cámara de cocción o al retirar del horno, o en una bolsa impermeable a la humedad que proporciona 100% de humedad. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 142°F (61.1°C) durante 8 minutos* | 157°F (69.4°C) durante 14 segundos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 140°F (60.0°C) durante 12 minutos* | 155°F (68.3°C) durante 22 segundos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 138°F (58.9°C) durante 18 minutos* | 153°F (67.2°C) durante 34 segundos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 136°F (57.8°C) durante 28 minutos* | 151°F (66.1°C) durante 54 segundos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 135°F (57.2°C) durante 36 minutos* | 149°F (65.0°C) durante 85 segundos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 133°F (56.1°C) durante 56 minutos* | 147°F (63.9°C) durante 134 segundos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 131°F (55.0°C) durante 89 minutos* | 145°F (62.8°C) durante 4 minutos* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 130°F (54.4°C) durante 112 minutos* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Note: holding time may include post-cooking heat rise | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 135°F (57°C) | COCCIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES PARA LA CONSERVACIÓN DEL CALOR: Se deberá cocinar las frutas y vegetales que se mantendrán en espera calientes a una temperatura de conservación en caliente de al menos 135°F (57°C) | | | | | | | | | | | | | | | | | |

COCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CRUDOS MEDIANTE UN PROCESO DE COCCIÓN NO CONTINUO

- Las instalaciones deben contar con procedimientos escritos aprobados por el departamento de salud local antes de implementar el proceso.
- Se deben presentar los procedimientos escritos al departamento de salud local bajo previa solicitud.
- Los alimentos se someterán a un proceso de calentamiento inicial de no más de 60 minutos.
- Se deberán refrigerar los alimentos inmediatamente después del calentamiento inicial.
- Después de refrigerar, el producto se deberá mantener a 41°F o menos o congelado.
- Antes de disponer para servicio o venta, se deberá cocinar el producto según las temperaturas y tiempos de cocción mínimos anteriormente indicado (no se deben servir los alimentos crudos ni semicocidos).

CONSERVACIÓN FRÍA y CALIENTE:

- Alimentos TCS fríos 41°F (5°C) o menos.
- Alimentos TCS calientes 135°F (57°C) o más, excepto carnes vacunas y de cerdo asadas cocidas o recalentadas según lo anteriormente indicado, se pueden conservar a 130°F (54°C).

RECALENTAMIENTO PARA SERVICIO INMEDIATO: Se pueden servir los alimentos RTE cocidos y refrigerados en respuesta al pedido de un consumidor a cualquier temperatura (es decir, un sándwich de carne asada au jus).

RECALENTAMIENTO PARA CONSERVACIÓN CALIENTE: se debe completar en < 2 horas.

- Se deben recalentar los restos de alimentos TCS al menos a 165°F (74°C) durante 15 segundos. Los alimentos recalentados en microondas también se deben rotar, revolver, tapar y mantener en reposo durante 2 minutos antes de servir.
- Las porciones restantes no cortadas de carne o cerdo asado cocidas según las temperaturas antes mencionadas se pueden recalentar a las mismas temperaturas.
- Los alimentos RTE TCS comercialmente procesados y envasados se deben recalentar al menos a 135°F (57°C).

REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS TCS:

- Se deben refrigerar los alimentos TCS calientes a una temperatura desde los 135°F hasta los 70°F (57°C a 21°C) dentro de 2 horas y desde los 135°F hasta los 41°F (57°C a 5°C) dentro de 6 horas o menos.
- Se debe refrigerar los alimentos TCS preparados con ingredientes a temperatura ambiente a 41°F (5°C) dentro de 4 horas (es decir, alimentos reconstituidos, atún en lata)
- Se deben refrigerar los alimentos TCS recibidos conforme a las leyes que permiten una temperatura de recepción de más de 41°F (5°C) (es decir, leche, carnes rojas, moluscos) a 41°F (5°C) dentro de 4 horas; excepto huevos crudos con cáscara, que se deben colocar inmediatamente en refrigeración a 45°F (7°C) o menos.

ALIMENTOS CONGELADOS:

Los alimentos congelados almacenados se deben mantener congelados.

- Descongelación lenta: moderar la temperatura de los alimentos en condiciones de refrigeración a 41°F (5°C) o menos, O a cualquier temperatura si el alimento sigue congelado.
- Descongelación: se deben descongelar los alimentos congelados en condiciones de refrigeración a 41°F o menos, debajo del chorro de agua de 70°F (21°C) o menos, o durante el proceso de cocción.
- Descongelación de pescado envasado al vacío (ROP): Se debe extraer del envasado al vacío previo a su refrigeración, o antes de o inmediatamente en el momento de su descongelación debajo del chorro de agua.

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (Sin control de la temperatura):

- Los procedimientos escritos deben estar disponibles en el lugar y puestos a disposición del departamento de salud local.
- Se deben marcar o identificar los elementos de trabajo (antes de cocinar) o alimentos TCS RTE (para vender, servir o exhibir) con el tiempo que resulte 4 horas después del momento en que se encuentran fuera del control de la temperatura. Se deben desechar los alimentos después de 4 horas O si el producto no se encuentra marcado o está mal marcado.
- Se deben marcar o identificar los elementos de trabajo o alimentos TCS RTE con el tiempo que resulte 6 horas después del momento en que se encuentran fuera del control de la temperatura. Se deben desechar los alimentos 1) después de 6 horas; 2) si la temperatura del alimento o temperatura ambiente supera los 70°F; o 3) si el producto no se encuentra marcado o está mal marcado.

ETIQUETADO DE LA FECHA EN LOS ALIMENTOS:

Se deben marcar los alimentos TCS RTE refrigerados preparados en las instalaciones o los alimentos comercialmente envasados abiertos conservados durante más de 24 horas, para indicar la fecha y día en que el alimento se debe consumir en las instalaciones, vender o desechar y no debe superar los 7 días. Se debe considerar el día de preparación o apertura como el día uno. Los alimentos TCS RTE o ingredientes posteriormente combinados con ingredientes o porciones adicionales deben mantener la etiqueta de la fecha en que fueron abiertos por primera vez o del primer ingrediente preparado. Se deben desechar los alimentos con fechas que superen los 7 días O los alimentos sin fecha indicada.

- La fecha indicada no debe ser posterior a la fecha de vencimiento del fabricante si esta fecha se basa en la seguridad alimentaria;
- Los alimentos envasados nuevamente con frecuencia (por ejemplo, fiambres, carnes asadas, etc.) o los productos a granel (es decir, mezclas para helados) se pueden marcar con un método alternativo si es aprobado por el licenciante.
- Si los alimentos se congelan posteriormente:
 - o Congelar los alimentos TCS RTE “detiene el reloj” del número de días que el alimento se debe consumir o desechar, pero no reinicia el máximo período de 7 días.
 - o Cuando el alimento se descongela, se debe 1) marcar para ser consumido dentro de las 24 horas; O 2) marcar con la nueva fecha de vencimiento según el total de días combinado en refrigeración tanto antes de su congelación como posterior a la misma.

- EXCEPCIONES para el etiquetado de la fecha:
 - Porciones individuales de comidas servidas o envasadas nuevamente para la venta de un contenedor a granel para satisfacer un pedido de un consumidor;
 - Salchichas que no requieren refrigeración, fermentadas secas o curadas con sal o productos como el pepperoni, salame genovés, prosciutto, y Parma (jamón);
 - Quesos duros (por ejemplo; cheddar, gruyere, parmesano, Reggiano y romano) y semiblandos (por ejemplo; azul, Edam, gorgonzola, gouda y Monterey Jack);
 - Ensaladas comercialmente preparadas (ensalada de jamón, ensalada de mariscos, ensalada de pollo, ensalada de huevo, ensalada de pasta, ensalada de papa y ensalada de macarrones)
 - Productos lácteos cultivados como el yogur, crema agria y crema de leche;
 - Productos del mar en conserva como arenque en escabeche o bacalao disecado o curado con sal; y
 - Moluscos.

POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE (HSP):

Son las personas con mayor probabilidad de sufrir alguna enfermedad transmitida por los alimentos e incluye personas inmunocomprometidas, niños de edad preescolar o personas de tercera edad que obtienen sus alimentos en instalaciones que brindan cuidados asistenciales, atención médica o servicios de vida asistida.

- No se podrá servir ni ofrecer lo siguiente a las HSP: jugos o bebidas que contienen jugo sin pasteurizar; alimentos de origen animal crudos o parcialmente cocidos como pescado crudo, carne tártara, carne poco cocida, huevos pasados por agua, merengue y brotes verdes crudos.
- Se debe reemplazar los huevos pasteurizados o productos con huevo por huevos crudos con cáscara para preparar:
 - Alimentos como ensalada César, salsa holandesa, mayonesa, merengue, ponche de huevo, helado; y
 - Recetas en las que se rompen y combinan más de un huevo, a menos que los huevos crudos se combinen inmediatamente antes de cocinar para una porción de un consumidor, como los huevos revueltos; se combinen antes de hornear y los huevos estén completamente cocidos, como en un pastel o muffin; o el alimento se prepare conforme a un plan de HACCP.
- Los empleados del establecimiento de alimentos no deberán manipular los alimentos RTE sin guantes.
- No se puede utilizar el tiempo como único control de salud pública en el caso de los huevos crudos.

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN DE LAS MANOS:

Se puede prevenir la contaminación de los alimentos mediante el uso de guantes, utensilios, papel encerado o elementos para servir.

- Se prohíbe la manipulación de los alimentos RTE sin guantes a menos que el departamento de salud local haya aprobado un procedimiento de contacto sin guantes conforme a OAC 3717-1-03.2 (A)(4).
 - El contacto con alimentos RTE sin guantes está terminantemente prohibido si las instalaciones sirven a una población altamente susceptible.
 - El contacto con alimentos RTE sin guantes está permitido para el lavado de frutas y vegetales.

Uso de guantes

- Antes de colocarse los guantes, los empleados deberán lavarse las manos minuciosamente.
- Los guantes descartables se deben utilizar para una sola tarea y desecharse cuando sufren algún daño o están manchados o ante alguna interrupción en las operaciones.
- Los guantes resistentes a cortes utilizados para la protección de las manos mientras se realizan cortes no deberán entrar en contacto con los alimentos a menos que los mismos sean cocidos a las temperaturas de cocción especificadas en OAC 3717-1-03.3.
- Los guantes de tela no deberán entrar en contacto directo con los alimentos a menos que los mismos sean cocidos a las temperaturas de cocción especificadas en OAC 3717-1-03.3.
- Los guantes de látex no pueden utilizarse para ninguna tarea dentro de una operación de servicio de alimentos o establecimiento de alimentos minorista.

REQUERIMIENTOS DE ETIQUETADO:

| | |
|---|--|
| <p>Los alimentos envasados se deben etiquetar conforme a las normas estatales y federales. Los datos mínimos que deben constar en la etiqueta incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> El nombre común del alimento Una lista de los ingredientes principales y secundarios en orden descendiente de predominio (peso) Declaración precisa de la cantidad neta Nombre y domicilio legal del fabricante, empaquetador o distribuidor del producto Declaración de alérgenos Información nutricional (si corresponde) | <p>Los alimentos a granel disponibles para autoservicio de los clientes se deben etiquetar claramente con la etiqueta original del fabricante o con una tarjeta, letrero u otro método de señalización con datos mínimos.</p> |
|---|--|

Aviso al consumidor: las instalaciones que venden o sirven alimentos de origen animal crudos o poco cocidos como carne vacuna, huevos, pescado, cordero, leche, cerdo, aves o mariscos deberán exhibir visiblemente un aviso al consumidor en folletos, avisos en deli care o cartas, etiqueta u otros medios efectivos. El aviso al consumidor debe incluir la siguiente información:

- Una descripción de los alimentos de origen animal (por ejemplo; “ostras en media valva,” “ensalada César con huevo crudo,” o “hamburguesas”)
- La identificación de los alimentos de origen animal con asteriscos en un pie de página que explique que los productos se sirven crudos o con poca cocción o contienen ingredientes crudos o poco cocidos.
- El aviso debe indicar que el consumo de carnes, aves, mariscos, frutos del mar o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.