



# ENVIRONMENTAL HEALTH INFORMATIONAL BULLETIN

DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA

DIVISION DE SALUD AMBIENTAL

BOLETIN DE INFORMACION

PARA: Los Dueños y Operadores de Establecimientos Alimenticios en el Condado de Orange.

REFERENTE: Requisitos y Métodos Aprobados para el Rápido Enfriamiento y descongelamiento de Alimentos Considerados Potencialmente Peligrosos.

El código de California para los comida servicio (CCCS) que establece requisitos estructurales y operativos para todos los establecimientos comerciales de alimentos, fue enmendada para establecer requisitos permanentes y métodos aprobados para el rápido enfriamiento y descongelamiento de alimentos potencialmente peligrosos.

El proposito de este boletín informativo es comunicar estos cambios en la ley y de esta manera asistir a los operadores de negocios alimenticios con el cumplimiento de estos requisitos.

El control inadecuado de las temperaturas de los alimentos "potencialmente peligrosos" puede resultar en un incremento en el crecimiento the bacterias patogénicas, y en este caso podría ser responsable por la mayoría de las enfermedades alimenticias. Es por esta razón que el rápido enfriamiento de estos alimentos puede tener un efecto significativo en la prevencion de estas enfermedades.

La Seccion 114002 y 114002.1 de CCCS dice lo siguiente "El rápido enfriamiento de alimentos potencialmente peligrosos debera ser completado por uno o mas de los siguientes métodos basado en el tipo de alimento que debe ser enfriado.

- Colocando los alimentos en recipientes que conducen calor, que no sean muy hondos.
- Separando los alimentos en porciones pequeñas ó porciones finas.
- Usando equipo de "rápido enfriamiento".
- Usando recipientes que faciliten el transferimiento del calor.
- Añadiendo hielo como ingrediente.
- Colocando los recipientes adecuados en un baño de hielo y mezclar el contenido frecuentemente.
- En acuerdo con un plan the Analysis de Control de Puntos Criticos (HACCP) que haya sido adoptado de acuerdo con la Seccion 114419 o Seccion 114423 de CCCS.
- Utilizando otra manera efectiva que haya sido aprobada por la Agencia Reguladora

Cuando los alimentos "potencialmente peligrosos" se colocan en un equipo de enfriamiento ó de frío mantenimiento, los recipientes deben ser:

- Colocados de tal manera que provean el máximo transferimiento del calor a travez de las paredes de dicho recipiente.
- Ligeramente cubiertos o completamente al descubierto (siempre y cuando esten protegidos de cualquier contaminación), para facilitar el transferimiento del calor de la superficie de la comida.
- El contenido del recipiente debe ser mezclado para enfriar los alimentos liquidos o semi-liquidos de manera uniforme.
- Otros métodos para enfriar alimentos potencialmente peligrosos pueden ser utilizados, a menos que sea considerados inapropiados por la Agencia Reguladora.

Ademas de mantener practicas seguras de enfriamiento, es muy importante que los alimentos potencialmente peligrosos que estan congelados sean descongelados de una manera que no promueva el rápido y progresivo crecimiento de microorganismos patogénicos. La Sección 114020 de CCCS, la cual contiene los requisitos para descongelar alimentos, dice lo siguiente, "Alimentos congelados que han sido descongelados deberan ser cocinados ó procesados antes de ser re congelados. Los alimentos potencialmente peligrosos congelados deberan ser descongelados usando uno de los siguientes métodos:

- Usando un refrigerador.
- Bajo agua potable por un período que no exceda 2 horas. La temperatura del agua no debiera exceder los 24 grados Celsius (75 grados Fahrenheit) y debiera ser de suficiente velocidad para escurrir las partículas sueltas de los alimentos.
- Usando un horno a microondas.
- Como parte del proceso de cocinar los alimentos.

Durante el curso normal de las inspecciones, el Especialista de Salud Ambiental, puede pedir que compruebe el cumplimiento de estos requisitos. Una manera de demostrarlo puede ser el uso de protocolos escritos que describan la manera de como correctamente enfriar y descongelar todos los alimentos potencialmente peligrosos.

Para una información mas detallada en como enfriar rapidamente los alimentos potencialmente peligrosos, referirse al boletín de información de la Agencia de Salud Ambiental titulado” Requisitos para el rápido enfriamiento de Alimentos Potencialmente Peligrosos a temperaturas requeridas”

Para cualquier pregunta sobre estos requisitos o métodos de rápido enfriamiento y descongelamiento de alimentos potencialmente peligrosos, por favor comunicarse con el Especialista de Salud Ambiental en su area al (714) 433-6000.