

Aplicación de las normas

En el curso de las inspecciones, la comida que ha sido refrigerada o recalentada de forma inadecuada será objeto de medidas correctivas inmediatas, y la violación de las normas quedará registrada en el respectivo informe de la inspección. La violación de las normas puede tener como consecuencia una acción judicial. Los alimentos potencialmente peligrosos que han sido refrigerados de manera inadecuada deben ser destruidos y eliminados, de lo contrario el encargado del departamento de salud será obligado a embargarlos. Los alimentos sujetos a embargo no podrán ser servidos a los consumidores ni sacados de ninguna otra manera del local hasta que se celebre una audiencia para determinar que se va a hacer con la comida.

Si usted tiene alguna pregunta sobre la forma en que esta información puede afectar a su establecimiento, póngase en contacto con el departamento de salud de su localidad.

REQUISITOS DE TEMPERATURA PARA LA COMIDA

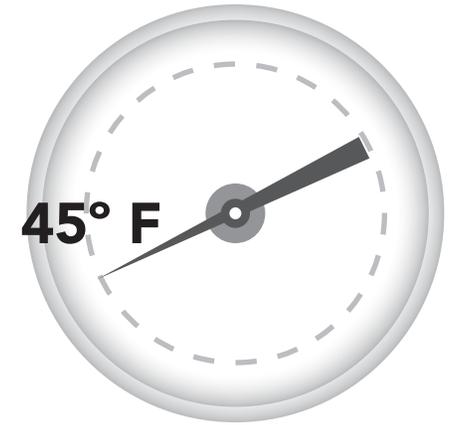
TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA MINIMA DE COCCION INTERNA
Rosbif o filetes ligeramente cocidos	130° F
Comidas potencialmente peligrosas precocidas comercialmente y comidas potencialmente peligrosas no incluidas en esta lista	140° F
Huevos enteros y comidas que contienen huevos	145° F
Cerdo	150° F
Carne Molida	158° F
Aves, relleno para aves, carnes rellenas y rellenos que contengan carne	165° F

REQUISITOS PARA LA REFRIGERACION

Para todos los tipos de alimentos mencionados **120 to 70° F** antes de dos horas y **70 to 45° F** durante las cuatro horas siguientes

REQUISITOS PARA EL RECALENTAMIENTO

Para todos los tipos de alimentos mencionados **165° F**



REFRIGERACION y RECALENTAMIENTO



de comidas potencialmente peligrosas



Department
of Health

health.ny.gov
facebook.com/nysdoh
twitter.com/HealthNYGov

La refrigeración y recalentamiento de alimentos son una de las principales causas de enfermedad por ingestión de comida en mal estado cuando no se realizan de la forma adecuada. Las modificaciones del Código Sanitario del Estado, que entraron en vigor el 19 de agosto de 1992, se hicieron después de realizar encuentros y sesiones de información con autoridades sanitarias y operadores del sector de la alimentación y con otros representantes de la industria alimenticia. Las nuevas normas incluyen ciertos cambios en 10 que respecta a la refrigeración y recalentamiento de los alimentos potencialmente peligrosos.

Los alimentos potencialmente peligrosos que tengan que ponerse en el refrigerador deben ser enfriados por medio de un método adecuado de manera que la temperatura de todo el producto descienda de 120°F a 70°F en un lapso de dos horas, y de 70°F a 45°F o menos en las cuatro horas siguientes. Las bacterias que producen el envenenamiento de la comida se desarrollan entre temperaturas de 45°F y 120°F. Las normas sobre refrigeración limitan el periodo de tiempo en que las comidas potencialmente peligrosas pueden permanecer en temperaturas en que pueden desarrollarse las bacterias nocivas. Es importante aplicar estas normas de refrigeración sobre todo a comidas como sopas, salsas, guisos, arroces, chiles, pavos enteros, pechugas de pavo y rosbifés enteros. La temperatura de la comida deberá medirse con un termómetro con punzón metálico.

Refrigeración

Existen varias maneras de enfriar rápidamente los alimentos potencialmente peligrosos. El gerente de cada establecimiento deberá decidir cuál es el método o la combinación de métodos que resultan más eficaces para cada comida determinada. Los métodos de refrigeración consisten en:

- Remover las sopas, salsas y chiles mientras el recipiente está colocado en un baño de agua helada. La profundidad del agua helada deberá ser igual o mayor a la de la comida que hay dentro del recipiente.
- Trasladar los alimentos calientes a recipientes planos, sin apilar más de cuatro pulgadas del producto que quiere enfriar, y ponerlos en el refrigerador. Los recipientes pueden mantenerse destapados hasta que la comida alcance una temperatura de 45°F.
- Las comidas sólidas, tales como asados de carne, cortelas en trozos de 6 libras o menos después de cocinarlas y antes de refrigerarlas.
- Utilice los refrigeradores especiales conocidos como “rapid chill units” (“unidades de congelación rápida”), diseñados especialmente para enfriar la comida a mucha más velocidad que los refrigeradores normales. Estas unidades resultan especialmente útiles cuando se preparan por adelantado grandes cantidades de comida.



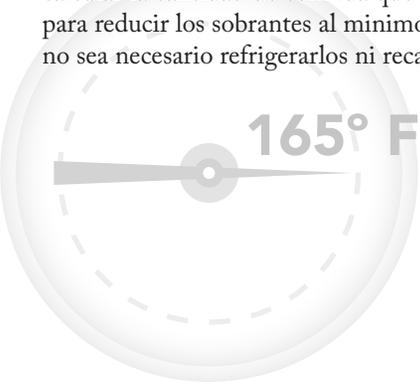
45° F

En el curso de las inspecciones a los restaurantes, los encargados del departamento de salud local identificarán las comidas cocinadas con alimentos potencialmente peligrosos para determinar la forma en que “han sido refrigeradas.”

Recalentamiento

El Código Sanitario del Estado exige ahora que la totalidad de los alimentos cocidos potencialmente peligrosos que han sido refrigerados y van a ser recalentados, se calienten hasta que alcancen una temperatura de 165°F o más en menos de dos horas y se mantengan luego por encima de los 140°F hasta el momento de servirse. Por este procedimiento se destruyen las bacterias que pueden provocar el envenenamiento de la comida y se evita que las bacterias se desarrollen.

Debe intentarse que el lapso de tiempo entre el momento de preparación de la comida y el de su consumo sea lo más breve posible, así como calcular la cantidad de comida que se va a preparar para reducir los sobrantes al mínimo, de modo que no sea necesario refrigerarlos ni recalentarlos.



165° F

En el curso de las inspecciones a restaurantes, los encargados del departamento de salud local inspeccionarán las comidas que han sido recalentadas a que están en proceso de ser recalentadas, y medirán las temperaturas con un termómetro con punzón metálico.

En el curso de las inspecciones a los restaurantes, los encargados del departamento de salud local harán las preguntas necesarias para comprobar si las normas sobre refrigeración se observaron de forma satisfactoria.