



CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: 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.													
CORTES ENTEROS ASADOS DE CARNE VACUNA, CARNE VACUNA ENVASADA, CORDERO, CERDO O CERDO CURADO														
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. (4.5 kg)</th><th>Peso ≥ 10 lbs. (4.5 kg)</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>≥ 250°F (163°C)</td></tr><tr><td>Alta humedad¹</td><td>≤ 250°F (121°C)</td><td>≤ 250°F (121°C)</td></tr></table> <p>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.</p>	Tipo de horno	Peso < 10 lbs. (4.5 kg)	Peso ≥ 10 lbs. (4.5 kg)	En seco	≥ 350°F (177°C)	≥ 250°F (121°C)	Convección	≥ 325°F (163°C)	≥ 250°F (163°C)	Alta humedad¹	≤ 250°F (121°C)	≤ 250°F (121°C)
Tipo de horno	Peso < 10 lbs. (4.5 kg)		Peso ≥ 10 lbs. (4.5 kg)											
En seco	≥ 350°F (177°C)		≥ 250°F (121°C)											
Convección	≥ 325°F (163°C)		≥ 250°F (163°C)											
Alta humedad¹	≤ 250°F (121°C)		≤ 250°F (121°C)											
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*														
*Nota: el tiempo de espera puede incluir el aumento de calor posterior a la cocción														
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		CONSERVACIÓN FRÍA y CALIENTE:												
<ul style="list-style-type: none">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).		<ul style="list-style-type: none">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.														
<ul style="list-style-type: none">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).														

CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-03: ALIMENTOS

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:
 - 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.
 - 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.

CÓDIGO ALIMENTARIO DE 2019: GUÍA DE REFERENCIA DEL CAPÍTULO 3717-1-03: ALIMENTOS

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:

Los alimentos envasados se deben etiquetar conforme a las normas estatales y federales. Los datos mínimos que deben constar en la etiqueta incluyen:

- 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)

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.

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.