

**SOLICITUD DE APROBACIÓN PARA LA COCCIÓN NO CONTÍNUA DE
ALIMENTOS CRUDOS DE ORIGEN ANIMAL**

La cocción no continua: significa la cocción de alimentos en un establecimiento alimentario utilizando un proceso en el que el calentamiento de los alimentos es interrumpido intencionalmente para que pueda enfriarse y guardarse para ser cocinado posteriormente antes de vender o servir.

La cocción no continua **no** incluye procedimientos de cocción que solo involucren una interrupción temporal o alentar un proceso de cocción continuo.

Los alimentos crudos de origen animal que son cocinados utilizando procesos de cocción no continua deben:

- Estar sujetos a un proceso de calentamiento inicial que no sea mayor a sesenta minutos de duración;
- Ser enfriados de acuerdo con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para alimentos cocinados potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) según la Sección 050.300(A) inmediatamente después del calentamiento inicial.
- Mantenerse congelados o fríos después de ser enfriados, de acuerdo con las especificaciones para alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) según la Sección 050.310 (A)(2);
- Ser cocinados antes de ser vendidos o servidos, utilizando un proceso que calienta todas las partes del alimento a una temperatura y durante el tiempo especificado en la Sección 050.245 (A)-(C)
- Ser enfriados de acuerdo con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para alimentos cocinados potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) según la Sección 050.300 (A) si no se mantiene caliente como se especifica en la Sección 050.310 (A), servido inmediatamente, o mantenido de acuerdo con el tiempo en el control de salud pública según la Sección 050.330 después de cocinarse; y
- Preparados y almacenados de acuerdo con los procedimientos por escrito que:
 1. Han obtenido una mayor aprobación por parte de las Autoridades Sanitarias;
 2. Se mantienen en el establecimiento alimentario y que están disponibles para las Autoridades Sanitarias bajo solicitud;
 3. Describen como los requisitos especificados anteriormente son monitoreados y documentados por el titular del permiso y las acciones correctivas a llevar a cabo si los requisitos no se cumplen;
 4. Describen como los alimentos, después del calentamiento inicial, pero antes de completar la cocción, son marcados o identificados como alimentos que deben cocinarse de acuerdo con lo especificado anteriormente antes de ser ofrecidos a la venta o servidos; y
 5. Describen como los alimentos, después del calentamiento inicial, pero antes de cocinarse, son separados de los alimentos listos para ingerir según la Sección 050.130 (A).

Nombre del Establecimiento: _____ # Autorización Sanitaria: _____

Dirección del Establecimiento: _____ Ciudad: _____ Estado: NV CP: _____

Persona a Cargo: _____ Puesto: _____

Teléfono () _____ E-mail: _____

Dirección Postal: _____ Ciudad: _____ Estado: ___ CP: _____

050.245 Alimentos crudos de origen animal

A. Salvo lo establecido en los Incisos B, C y D de esta sección, los alimentos crudos de origen animal como los huevos, pescado, carne, aves y alimentos que contengan esos alimentos crudos de origen animal, deben ser cocinados para calentar todas las partes del alimento a una temperatura y por un tiempo que cumpla con uno (1) de los siguientes métodos en base a l alimento que se está cocinando:

1. 145°F (63°C) o mayor durante 15 segundos para:

- a) Huevos crudos que se partan y se preparen en respuesta de una orden del consumidor y para servir inmediatamente, y
- b) Salvo lo establecido en los Incisos A(2) y A(3) y B, y el Inciso C de esta sección, pescados y carne, incluyendo animales de caza criados comercialmente para alimento, según estas regulaciones y animales de caza según algún programa de inspección voluntario.

2. 155°F (68°C) por 15 segundos o la temperatura especificada en la siguiente tabla, que corresponde al tiempo de retención para ráticas, carnes inyectadas y ablandadas mecánicamente; lo siguiente aplica si son desmenuzadas: pescado, carne, animales de caza comercialmente criados para alimento de acuerdo con estas regulaciones, y animales de caza bajo algún programa de inspección voluntario de acuerdo con estas regulaciones; y

Temperatura Mínima ¡F (°C)	Tiempo Mínimo
145 (63)	3 minutos
150 (66)	1 minuto
158 (70)	< 1 segundo (instantáneamente)

; o

3. 165°F (74°C) o mayor durante 15 segundos para aves, Baluts, animales de caza salvajes de acuerdo con estas regulaciones, pescado relleno, carne rellena, pastas rellenas, aves rellenas, ráticas, o relleno que contenga pescado, carne, aves, u otras ráticas.

B. Las carnes enteras horneadas, incluyendo carne de res, ternera en salmuera, cordero, cerdo, cerdo horneado curado como jamón, deben cocinarse:

1. En un horno que ha sido precalentado a una temperatura específica para el peso de la carne de acuerdo con la siguiente tabla y que ha sido mantenida a esa temperatura:

Tipo de Horno	Temperatura del Horno en Base al Peso de la Carne	
	Menos de 10 lbs (4.5 kg)	10 lbs (4.5 kg) o más
Cocción en Seco	350°F (177°C) o más	250°F (121°C) o más
Convección	325°F (163°C) o más	250°F (121°C) o más
Humedad Alta ¹	250°F (121°C) o menos	250°F (121°C) o menos

¹Humedad relativa mayor a 90% por al menos 1 hora como se mide en la tabla de cocción o fuera del horno; o en una bolsa impermeable que proporcione 100% de humedad.

; y

2. Como se especifica en la tabla, para calentar todas las partes del alimento a una temperatura y durante el tiempo que corresponde a la temperatura.

Temperatura °F (°C)	Tiempo ₁ en Minutos	Temperatura °F (°C)	Tiempo ₁ en Segundos
130 (54.4)	112	147 (63.9)	134
131 (55.0)	89	149 (65.0)	85
133 (56.1)	56	151 (66.1)	54
135 (57.2)	36	153 (67.2)	34
136 (57.8)	28	155 (68.3)	22
138 (58.9)	18	157 (69.4)	14
140 (60.0)	12	157 (70.0)	0
142 (61.1)	8		
144 (62.2)	5		
145 (62.8)	4		

₁ El tiempo de espera puede incluir el aumento posterior de temperatura del horno.

C. un músculo entero mal cocido o crudo, un bistec de res intacto puede ser servido u ofrecido para la venta en la forma de listo para comer, si:

1. El establecimiento alimenticio sirve a una población que no es una población altamente susceptible,
2. El bistec está etiquetado indicando que cumple con la definición de “músculo entero, res intacta”; y
3. El bistec está cocinado de ambas superficies a una temperatura de superficie de 145°F (63°C) o mayor y si se logra un color de cocción en todas las superficies externas.

Cocción no continua de alimentos de origen animal: Hoja de Trabajo de Procedimientos Escritos

Nombre del Establecimiento & No. de Autorización: _____

Dirección del Establecimiento: _____

Nombre del Solicitante & Puesto: _____

Firma del Solicitante: _____

Artículos Comestibles Crudos:							
	TIEMPO	TEMPERATURA	MONITOREO			ACCIÓN CORRECTIVA	REGISTROS
			QUÉ	CÓMO	FRECUENCIA		
PROCESO DE CALENTAMIENTO INICIAL			Tiempo		Cada Tanda		Descartar o calentar inmediatamente a $\geq 165^{\circ}\text{F}$ si se calienta por más de 60 minutos
ENFRIADO	Dentro de la 1ra o 2da hora	135°F a $\leq 70^{\circ}\text{F}$	Tiempo & Temperatura	Medir la temperatura con un termómetro de cocina calibrado & tomar el tiempo con un reloj o cronómetro	Cada tanda; Cada hora hasta que se alcance la temperatura final		Descartar si el tiempo de enfriamiento y la temperatura no se cumplen.
	Dentro de un total de 6 horas	135°F a $\leq 41^{\circ}$					Registros de enfriado deben mantenerse en el registro por un mínimo de 6 meses
MANTENER FRÍO		$\leq 41^{\circ}$	Temperatura	Medir la temperatura con un termómetro de cocina calibrado			Dejar enfriar a $\leq 41^{\circ}\text{F}$. <u>Descartar si:</u> fue a 42°D y por encima de más de 4 horas
COCINAR	El tiempo de cocción final y la temperatura de acuerdo con la Sec. 050.245 de las Regulaciones WCHD (Ver Dato Adjunto)		Tiempo & Temperatura	Medir la temperatura con un termómetro de cocina calibrado & el tiempo con un reloj o cronómetro			Continuar cocinando los alimentos si los requisitos de tiempo y temperatura no se cumplen.

*El reloj para el tiempo de enfriamiento y la temperatura inicia a 135°F o al momento de la temperatura de salud inicial final si se alcanzan los $< 135^{\circ}\text{F}$.

Después de completar la cocción, los alimentos deben mantenerse calientes a $\geq 135^{\circ}\text{F}$; servirse inmediatamente; mantenerse así utilizando el tiempo como control de salud pública; o enfriados de 135°F a $\leq 70^{\circ}\text{F}$ con 2 horas y de 135°F a $\leq 41^{\circ}\text{F}$ con un total de 6 horas.

¿Cómo se marcarán los alimentos después del calentamiento inicial pero antes de completar la cocción? y ¿cómo se identificarán como alimentos que están en el proceso de cocción no continua mientras permanecen almacenados?

¿Cómo se separarán los alimentos de los alimentos listos para comer después del calentamiento inicial pero antes de completar la cocción para prevenir contaminación cruzada potencial?

Representante del Distrito Sanitario

Nombre & Puesto: _____

Firma: _____

Fecha de Aprobación: _____