

Preguntas Frecuentes Acerca de la Destrucción de Parásitos

¿Por qué es necesaria la destrucción de parásitos?

Todos los organismos vivos; incluyendo los peces, tienen parásitos. Los parásitos son un acontecimiento natural, no un tipo de contaminación. Son tan comunes en peces e insectos como en frutas y vegetales. Los parásitos son eliminados durante el proceso de cocción, por lo que no presentan una preocupación cuando los pescados son cocinados completamente.

Los parásitos sí son una preocupación cuando los consumidores comen pescado crudo, poco cocido o ligeramente preservado, como el sashimi, sushi o ceviche. El congelarlos de acuerdo con la Sección 050.260(A) de las Regulaciones de La Junta Distrital que Regula los Establecimientos Alimentarios en el Condado de Washoe, mata cualquier parásito que pueda estar presente.

¿Para que pescados crudos y poco cocinados aplica la destrucción de parásitos?

La destrucción de parásitos aplica para todos los pescados crudos y poco cocidos, excepto aquellos enlistados en la Sección 050.261 (B) (ver abajo). Las regulaciones definen a los pescados como,

Definición de “Pescado”

- A. “Pescado” significa cualquier pez de aleta de agua dulce o salada, crustáceos y otras formas de vida acuática (incluyendo cocodrilos, ranas, tortugas de mar, medusas, pepino de mar, y erizo de mar, y las huevas de dichos animales) contrario a los pájaros o mamíferos, y todos los moluscos, si la vida de dicho animal es para consumo humano.
- B. La palabra “pescado” incluye todos los productos de consumo humano derivados completamente o en parte del animal marino, incluyendo pescados que han sido procesados de cualquier manera.

Los pescados que no requieren destrucción de parásitos, de acuerdo con la Sección 050.260 (B) incluyen:

- Moluscos, mariscos;
- Atún de las especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (atún de aleta amarilla), *Thunnus atlanticus*, *Thunnus maccoyii* (atún de aleta azul, del Sur), *Thunnus obesus* (atún de ojo grande), o *Thunnus thynnus* (atún de aleta azul, del Norte); o
- Pescados criados por acuicultura, como el salmón, que:
 - Si se crían en aguas abiertas, son criados en corrales de red, o
 - Que son criados en operaciones terrestres como estanques o tanques, y
 - Que son alimentados con alimento formulado como esferas que no contienen parásitos vivos infecciosos para el pescado criado por acuicultura.

Se requiere una exención para ser exento de la destrucción de parásitos en pescados crudos o poco cocidos que sean un peligro parasitario.

¿Cuáles son los requisitos para la destrucción de parásitos?

A excepción de los pescados enlistados en la Sección 050.260 (B), los pescados que sean servidos crudos o parcialmente cocinados deben estar sujetos a la destrucción de parásitos por congelamiento. Existen tres métodos aceptables de tiempo/temperatura para llevar a cabo la destrucción de parásitos. Todos los métodos requieren que se archive la documentación o registros (ver pregunta 4) en el establecimiento y que estén disponibles para revisión durante una inspección del establecimiento alimentario, de conformidad con la Sección 050.260 (B).

Los tres métodos aceptables de tiempo/temperatura son:

1. El pescado debe estar congelado completamente y almacenado a una temperatura de $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ o menor por un mínimo de 168 horas (siete días) en un congelador.
2. El pescado debe estar congelado a una temperatura de $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ o menor hasta que esté completamente sólido y almacenado a una temperatura de $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ o menor por lo menos 15 horas.
3. El pescado debe estar congelado a una temperatura de $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ o menor hasta que esté completamente sólido y almacenado a una temperatura de $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ o menor por lo menos 24 horas.

¿Qué registros necesito mantener?

Los pescados tratados contra parásitos (congelados) por el establecimiento alimentario:

Registros que documenten la temperatura de congelamiento y el tiempo que el pescado estuvo expuesto deberán permanecer registrados en el establecimiento alimentario por 90 días después del tiempo de servicio o venta, de conformidad con la Sección 050.265. En el sitio web de Seguridad de los Alimentos hay disponibles tres registros separados de tiempo/temperatura para la destrucción de parásitos.

Los pescados tratados contra parásitos (congelados) por el distribuidor: Un acuerdo o declaración por escrito del distribuidor de que el pescado estaba completamente congelado de acuerdo con el tiempo/temperatura especificados en la Sección 050.260 (A) puede ser sustituido por los registros especificados en la Sección 050.265 (B).

Los pescados que fueron criados en granjas (no tratados contra parásitos): Una declaración del distribuidor indicando que el pescado fue criado y alimentado de acuerdo con la Sección 050.260 (B) (3) debe ser guardado en el establecimiento alimentario por 90 días calendario después del tiempo de servicio o venta del pescado.

¿En dónde puedo obtener más información?

El documento de FDA contiene información detallada de la destrucción de parásitos. Ver capítulo 5. "[Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#)"

El documento de FDA contiene tablas con tipos de pescados (vertebrados e invertebrados) y sus peligros asociados. Ver capítulo 3. "[Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#)"

Si tiene preguntas adicionales, contacte a su inspector de establecimiento alimentario.