



ENVIRONMENTAL HEALTH INFORMATIONAL BULLETIN

DIVISION DE SALUD AMBIENTAL

BOLETIN DE INFORMACION

Para: Los operadores de establecimientos públicos que sirven comidas en el Condado de Orange

Asunto: Requerimientos para cocinar comidas específicas que son consideradas potencialmente peligrosas

El código de California para los comida servicio (CCCS), establece los requerimientos para la estructura física y la operación de los establecimientos de comida. Esta ley también establece las temperaturas mínimas para cocinar comidas como carnes molidas y picadas, puerco, aves, y huevos con la intención de reducir la cantidad de bacterias en las comidas a un nivel sano para prevenir enfermedades como E. coli 0157:H7 y Salmonela. Aunque el cocinar las comidas completamente no reemplaza el control de temperaturas y buenas prácticas del manejo de la comida, es efectivo en matar las bacterias y microorganismos que pueden causar enfermedades y en algunos casos, hasta la muerte. Aunque estas comidas no siempre contienen bacterias peligrosas, hay un riesgo cuando se comen tejidos de animales que están crudos o no están completamente cocinados. El propósito de este boletín es para informar al público de las temperaturas y guiarlos en el cumplimiento de la ley.

CARNES MOLIDAS, PICADAS Y ESCAMADAS (RES, TERNERA, CORDERO, y PUERCO): CCCS Sección 114004(2)

Al no ser que un cliente pida la comida preparada en una forma que no esté completamente concinada, todas las carnes crudas, molidas, picadas o escamadas y luego formadas serán cocinadas a una temperatura interna de por los menos 157°F, o 155°F por un período mínimo de por lo menos 15 segundos. Esta sección no incluye carnes formadas, salchichas, y productos de carne que son picados y formados y han sido completamente cocinados en un planta de procesar comidas inspeccionada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Productos de carne molida cocidos a la temperatura requerida serán firmes, no blandos, y no se verán rosados por dentro. Los jugos de las carnes saldrán transparentes. La temperatura debe de ser tomada en la parte más gruesa de la porción. Si no está cocinado uniformemente, se debe tomar la temperatura en el área que esté menos cocinada.

HUEVOS Y COMIDAS CONTENIENDO HUEVOS CRUDOS: CCCS Sección 114004(1)(A)

Al no ser que el cliente pida la comida en una forma que no sea completamente cocinada, todas las comidas hechas con huevos crudos deben ser cocinadas a una temperatura mínima de 145°F. Las claras y llemas de los huevos a esta temperatura quedarán firmes, no blandas. Las temperaturas serán tomadas en el centro de la comida conteniendo el huevo. Este requerimiento no es necesario en las comidas preparadas con huevos pasteurizados. Es peligroso mezclar varios huevos crudos porque un huevo contaminado puede contaminar la mezcla entera. Para prevenir el crecimiento de bacterias que pueden causar enfermedades, las mezclas de más de un huevo deben de ser refrigeradas hasta el momento de cocinarlas.

PUERCO Y PRODUCTOS DE PUERCO: CCCS Sección 114004(1)(C)

Al no ser que un cliente pida la comida preparada en una forma que no sea completamente cocinada, todo puerco y comidas hechas con puerco serán cocidas hasta una temperatura interna de 155°F. Este requerimiento no es

necesario en productos que estén completamente cocinados o curados (por ejemplo, jamón, tocino, etc.) en plantas de procesar comidas inspeccionadas por el departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). El puerco cocinado a esta temperatura será firme, no blando, y los jugos le saldrán transparentes. La temperatura debe de ser tomada en la parte más gruesa de la carne.

AVES, CARNE DE AVE MOLIDA O PICADA, PESCADO RELLENO, CARNES RELLENAS, AVES RELLENAS, Y COMIDAS RELLENAS CON CARNES DE RES O AVES: CCCS Sección 114004(a)(3)

Aves, (por ejemplo, pollo, pavo, pato, ganso, etc.) y comidas rellenas deben de cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 165°F. Aves cocinadas a estas temperaturas se pueden penetrar fácilmente con el tenedor y los jugos saldrán transparentes. La temperatura debe ser tomada en la parte más gruesa de la comida.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS PARA CONCINAR CARNE, HUEVOS Y AVES CRUDAS: CCCS Sección 114008

Cuando comidas que contienen carne molida, huevos, puerco y aves crudas o que no están completamente cocinadas, son cocidas bajo el uso de un horno de microondas, tienen que ser calentadas a una temperatura interna de por lo menos 165°F en todas partes de la comida. Estas comidas deben ser calentadas en un recipiente cubierto y ser revueltas frecuentemente para asegurarse que sean cocinadas uniformemente. Al finalizarse el proceso en el horno de microondas, se debe dejar la comida reposar cubierta con una tapa por un mínimo de dos minutos para asegurarse el equilibrio de la temperatura.

RECALENTANDO COMIDAS POTENCIALMENTE PELIGROSAS: CCCS Sección 114016

Cuando comidas potencialmente peligrosas, que han sido cocidas previamente son recalentadas, hay que tener cuidado especial de que sean calentadas adecuadamente. Comidas potencialmente peligrosas son aquellas que pueden permitir el rápido crecimiento de bacterias que causan enfermedades.

Estas comidas incluyen pero no se limitan solo a sopas, salsas, papas asadas, frijoles refritos, arroz cocinado, carne de res, aves, pescado y huevos. Todas las comidas potencialmente peligrosas que son recalentadas deben de llegar a una temperatura interna de por lo menos 165°F. (Prácticas de rápido enfriamiento también son necesarias para prevenir el crecimiento de bacterias que causan enfermedades.) Esta sección no se refiere a comidas previamente calentadas con la intención de ser servidas frías (por ejemplo, carne de res de ayer que sea rebanada para bocadillos el día de hoy). Tampoco esta sección se refiere a comidas previamente cocidas en una planta de procesar comidas inspeccionada por el departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), al no ser que estas comidas sean calentadas y después enfriadas con la intención de servirse caliente en otro momento. Estas comidas deben ser recalentadas a una temperatura interna de por lo menos 165°F.

COMIDAS POTENCIALMENTE PELIGROSAS PROCESADAS COMMERCIALMENTE: CCCS Sección 114016(c)

Comidas potencialmente peligrosas que son procesadas comercialmente y que son tomadas de un paquete que se encuentre intacto o hermeticamente sellado, tienen que ser calentadas a una temperatura de por lo menos 135°F para mantenerse en temperatura permanentemente caliente. Si esta comida es preparada para servicio inmediato, no se requiere de temperatura mínima.

Si tiene alguna pregunta relacionada con estos requerimientos para cocinar comidas específicas que sean potencialmente peligrosas, por favor póngase en contacto con su especialista de salud ambiental llamando al teléfono (714) 433-6000.