

Cambios en el Código de Alimentos Minoristas del estado de Washington



Whatcom County
HEALTH
Department



¡Hola! Bienvenidos a la presentación del Programa de Seguridad Alimentaria del Departamento de Salud del condado de Whatcom (Whatcom County Health Department, WCHD), en la que repasaremos algunos de los principales cambios en el Código de Alimentos Minoristas (Retail Food Code) del estado de Washington.

Cambios en reglas específicas de los alimentos

- Terminología sobre el control de temperatura para la seguridad (CTS)
- Temperatura de cocción de carnes picadas
- Pescado envasado al vacío congelado
- Pescados a medio punto
- Etiquetas de mariscos



En este video, se abordan los cambios en las reglas específicas de los alimentos que entraron en vigor el 1.º de marzo de 2022. Esto incluye la terminología sobre el CTS, la temperatura de cocción de carnes picadas, el pescado envasado al vacío congelado, los pescados a medio punto y las etiquetas de mariscos.

Cambios en las reglas: terminología sobre el CTS

Alimentos potencialmente peligrosos (APP)

**= Control de temperatura o tiempo
para la seguridad de los alimentos**

Cualquier alimento que requiera
control de temperatura o tiempo para
su seguridad.



El primero de estos cambios afecta a la terminología sobre el CTS. Los alimentos potencialmente peligrosos (APP) ahora se denominarán Alimentos que requieren control de temperatura o tiempo para su seguridad (CTS).

El significado es el mismo: alimentos que requieren control de temperatura o tiempo para su seguridad.

Control de temperatura o tiempo para la seguridad de los alimentos

Productos animales

- Pescados, mariscos, carne de res, leche, huevos, aves de corral y productos lácteos

Almidones cocidos

- Arroz, patatas, pastas, frijoles

Frutas y verduras

- Verduras cocidas, melones en rebanadas



Alimentos
CTS



Algunos ejemplos de alimentos CTS incluyen productos animales crudos y cocidos, almidones cocidos, verduras cocidas, frutas y determinados productos crudos cortados, como tomates en rebanadas, melones en rebanadas y verduras de hojas verdes cortadas.

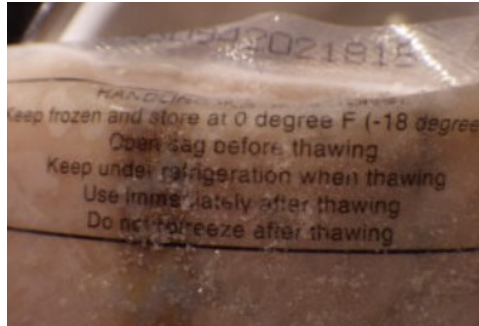
Cambio en las reglas: cocción de alimentos de origen animal crudos

Las carnes picadas
(por ejemplo,
hamburguesas)
se deben cocinar a
158 °F.



El siguiente cambio en las reglas se refiere a la temperatura de cocción necesaria para los alimentos de origen animal crudos. Las carnes picadas, como la carne de res y el cerdo, ahora se deben cocer a 158 °F. La temperatura de cocción requerida aumentó en tres grados, dado que antes era de 155 °F.

Cambio en las reglas: pescado envasado al vacío congelado con etiqueta que dice “mantener congelado hasta el momento de usarlo”



El tercer cambio en las reglas es sobre el pescado envasado al vacío congelado. Los productos de pescado congelado en envases con oxígeno reducido se deben retirar del envase al descongelarlos.

Opciones

- A. Abrir el envase congelado antes de descongelarlo en el refrigerador. OR
- B. Descongelar bajo agua corriente fría y abrir el envase inmediatamente después de que el pescado se haya descongelado.



Las opciones para descongelar son a) abrir el envase congelado antes de descongelarlo en el refrigerador; o b) descongelar bajo agua corriente fría y abrir el envase inmediatamente después de que el pescado se haya descongelado.

Motivo del cambio

- Prevenir enfermedades mortales por botulismo.
- La bacteria *clostridium botulinum* crece en entornos anaeróbicos, a temperaturas de 38 °F o más.



El motivo de este cambio es prevenir las enfermedades causadas por una bacteria mortal que provoca botulismo. Esta bacteria, llamada *clostridium botulinum*, crece en entornos anaeróbicos o entornos con oxígeno escaso.

Cambio en las reglas: pescado fresco a medio punto



El siguiente cambio en las reglas atañe a los pescados frescos a medio punto.

Pescados frescos

Los pescados descongelados frescos se pueden cocinar parcialmente a pedido del consumidor, siempre y cuando...



Cuando los pescados frescos, como el halibut y el salmón, se cocinan en exceso, quedan secos y duros. Muchos cocineros prefieren cocinar pescado fresco a menos de la temperatura de cocción mínima de 145 °F requerida. La nueva revisión del código permite cocinar pescados frescos a una temperatura inferior a 145 °F a pedido del cliente, siempre y cuando se cumplan algunos requisitos.

Requisitos del menú

1. Aviso que indique que **“los pescados frescos se pueden cocinar según se pida”**
2. Recordatorio sanitario en una nota al pie con asterisco (*) que indique lo siguiente:

“Con respecto a la seguridad del consumo de pescados frescos parcialmente cocidos, hay información disponible, previa solicitud”

MENÚ

Halibut fresco (se puede cocinar según se pida)*

Salmón fresco (se puede cocinar según se pida)*

Bacalao fresco (se puede cocinar según se pida)*

* Con respecto a la seguridad del consumo de pescados frescos parcialmente cocidos, hay información disponible, previa solicitud.



Todos los pescados frescos se pueden servir a medio punto, si el menú incluye lo siguiente:

- La primera parte avisa al consumidor el estado de cocción del elemento del menú. Indica que el pescado se puede “cocinar según se pida” o cocinar “a medio punto”, de modo que el consumidor sepa que no está totalmente cocido.
- La segunda parte es un recordatorio que informa al consumidor sobre el riesgo para la salud. La información escrita sobre la seguridad de consumir pescado fresco a medio punto debe estar disponible de manera inmediata. De esta forma, el consumidor entenderá que, al consumir pescado a medio punto, enfrentará un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto también podría especificarse en el menú.
- Observe que hay un asterisco que conecta el aviso con la declaración que está abajo.

Requisitos de congelamiento

Los pescados crudos o marinados crudos también deben estar congelados.



Todos los pescados, a excepción del atún, que se sirvan crudos o se mantengan crudos, deben congelarse. Esto incluye el sushi de pescado crudo o el poke que no es de atún.

Etiquetas de mariscos

DEALER NAME John Smith	CERT. NO. 1234
Dealer Address 123 Shellfish Rd, City, AK 99999 City, State Zip Code	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE: 03/11/13 7:00 AM	<i>Inicio 14/3/22</i>
HARVEST LOCATION: Somewhere Island, WA	
TYPE OF SHELLFISH: Ostras kumamoto	
QUANTITY OF SHELLFISH: 1 dozen	<i>Vendido 18/3/22</i>
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	

RETAILERS, RESIDENTIAL CUSTOMERS: Thoroughly wash and store all animal origin such as beef, pork, lamb, poultry, or shellfish to reduce the risk of foodborne illness. Food-borne with certain health conditions may be at higher risk of these foods are consumed. * Contact your physician for further health information.

Registre cuándo se vende o sirve el primer y el último marisco.



El último cambio en las reglas atañe a las etiquetas de mariscos. El Código Alimentario actual establece que se debe registrar en la etiqueta la última fecha en la que se venden o sirven los mariscos del envase. El Código Alimentario revisado exige que los operadores también incluyan la fecha en la que se usa el primer marisco del envase. Esto ayuda a identificar la fuente original de los mariscos, en caso de que se produzca un brote de enfermedades transmitidas por alimentos. Recuerde conservar los registros por 90 días como mínimo. Este período de 90 días comienza cuando el envase de mariscos se vacía.

iGracias por mirar!

