



ENVIRONMENTAL HEALTH INFORMATIONAL BULLETIN

DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA

DIVISION DE SALUD AMBIENTAL

BOLETIN DE INFORMACION

PARA: Los Dueños y Operadores de Establecimientos Alimenticios en el Condado de Orange.

REFERENTE: Requisitos Para El Rápido Enfriamiento de Alimentos Potencialmente Peligrosos a Las Temperaturas Requeridas Por la Ley.

El código de California para los comida servicio (CCCS) la cual establece requisitos estructurales y operativos para todos los establecimientos comerciales de alimentos, tambien establece requisitos para el enfriamiento rápido de los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas adecuadas.

El propósito de este boletín informativo es asistir a los operadores de negocios alimenticios con el cumplimiento de estos requisitos.

El control inadecuado de las temperaturas de los alimentos "potencialmente peligrosos" puede resultar en un incremento en el crecimiento the bacterias patogénicas, y en este caso podría ser responsable por la mayoría de las enfermedades alimenticias. Es por esta razón que el rápido enfriamiento de estos alimentos puede tener un efecto significativo en la prevención de estas enfermedades.

La Sección 114002 y 114002.1 de CCCS dice lo siguiente "En cualquier momento que los alimentos han sido preparados o recalentados y que de esta manera se convierten en "potencialmente peligrosos", deberán ser enfriados rápidamente si no son mantenidos a

57.2 grados Celsius (135 grados Fahrenheit) ó más. Después de recalentar o despues de haber mantenidos estas comidas a temperaturas altas se deben enfriar de la siguiente manera:

De 57.2 grados Celsius (135 grados Fahrenheit) a 21 grados Celsius (70 grados Fahrenheit) dentro de un período de 2 horas. (Nota: el tiempo para este enfriamiento comienza cuando la temperatura desciende abajo de los 135 grados Fahrenheit).

De 21 grados Celsius (70 grados Fahrenheit) a 5 grados Celsius (41 grados Fahrenheit) o menos dentro de un periodo de 4 horas (Nota: De esta manera el tiempo acumulativo permitido es de 6 horas)

Si los alimentos se preparan a temperatura ambiente, se deben enfriar de temperatura ambiente a la temperatura de 5 grados Celsius (41 grados Fahrenheit) o menos dentro de 4 horas (Nota: usando ingredientes refrigerados cuando sea posible puede reducir este tiempo.)

Es muy critico que este nuevo requisito sea implementado de manera estricta. Es importante recordar que solamente un periodo de 2 horas es permitido para enfriar los alimentos potencialmente peligrosos de 135 grados Fahreheit a 70 grados Fahrenheit. Este tiempo limitado se debe al rapido crecimiento de bacterias patogenica que puede ocurrir a esta temperatura. Un periodo adicional de 4 horas es permitido para enfriar comidas de 70 a 41 grados Fahrenheit.

Un termometro calibrado es necesario para seguir estas temperaturas y adherirse a los nuevos requisitos. Durante el curso normal de las inspecciones, el Especialista de Salud Ambiental puede requerir que compruebe el cumplimiento de estos requisitos. Una manera de demostrarlo podria ser manteniendo un registro de "tiempo/temperatura". Para informacion mas detalladas sobre los metodos adecuados de enfriamiento y descongelamiento de alimentos potencialmente peligrosos, referirse al boletin de informacion de la Agencia De Salud Ambiental titulado "Nuevos requisitos y Metodos Aprobados para el Rapido Enfriamiento y Descongelamiento de Alimentos Potencialmente Peligrosos"

Para preguntas adicionales referente a este nuevo requisito, favor de comunicarse con el Especialista de Salud Ambiental en su area al (714) 433-6000.