



Cocción Discontinua

El Código Alimentaria del FDA 2013 define:

“Cocción Discontinua” es la cocción de ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS mediante el uso de un proceso en el que el calentamiento inicial de los ALIMENTOS se detiene intencionalmente (no más de 60 minutos) para que se puedan enfriar y reservar con el fin de realizar una cocción completa más tarde, previa venta o servicio.

Una “Cocción Discontinua” no incluye los procedimientos de cocción que sólo involucran una interrupción temporal o una cocción con proceso lento de lo que de otra forma sería un proceso de cocción continuo.

La cocción parcial de productos de origen de animal crea un ambiente oportuno para el crecimiento de bacterias causantes de enfermedades que forman esporas. Las bacterias que forman esporas producen toxinas y tanto las esporas como las toxinas son increíblemente difíciles (si no imposibles) de eliminar de los alimentos una vez que se han creado. Es por eso que tengamos cuidado especial cuando cocinamos de manera Discontinua.

Los alimentos comunes que se cocinan con este método incluyen, entre otros: alitas de pollo y bistecs de res (parcialmente cocidos), pollo y hamburguesas (que utilizan la parrilla para marcarlas, pero luego se cocinan en el horno).

Los procedimientos de cocción discontinua deben mantenerse por escrito, e incluir la información a continuación y ser pre-aprobados por los Servicios Ambientales del Condado Maricopa.

- Los procedimientos se mantienen en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y se deja a disposición de la AUTORIDAD REGULADORA cuando lo solicite. Estos procedimientos también deben incluir acciones correctivas se deberán adoptar en caso de que no se cumplan dichos requisitos.
- El calentamiento inicial no puede exceder 60 minutos.
- Enfriados en conformidad con los parámetros de tiempo y temperatura especificados para ALIMENTOS de CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. Después del calentamiento inicial, los alimentos deben enfriarse inmediatamente de 135 ° F a menos de 70 ° F en las primeras 2 horas, y de 70 ° F a 41° F en 4 horas más, un total de 6 horas.
- Los alimentos deben almacenarse en un refrigerador que se mantenga a 41 ° F o menos.
- Los alimentos parcialmente cocidos deben estar CLARAMENTE ETIQUETADOS (que todavía están sin cocinar completamente) para diferenciarse de otros alimentos listos para comer.
- Los alimentos parcialmente cocidos deben separarse de los alimentos listos para comer para evitar la posibilidad de contaminación cruzada.
- Durante el paso final de cocción, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas mínimas especificadas en el código de alimentos. (Pescado y Carne de Cerdo: 145 ° F por 15 segundos; Carne Molida y Bistecs de Res: 155 ° F por 15 segundos; Carne de Ave (Pollo, Pavo etc.): 165 ° F por 15 segundos) - Sección 3-401.11
- Los alimentos que se han sometido a un proceso de cocción discontinuo NO PUEDEN ofrecerse como “medios cocidos” con un aviso al consumidor.
- Las temperaturas para cada paso de un proceso de cocción discontinuo (calentamiento inicial, enfriamiento, mantenimiento, etc.) se deben escribir, registrar y mantener. Los registros también deben incluir acciones correctivas tomadas si corresponde.

