

COCCIÓN NO CONTINUA

Se requiere la aprobación previa del proceso

¿Qué es la cocción no continua?

La cocción no continua es un proceso en el que el primer calentamiento de los alimentos se detiene de manera intencional, luego se enfrían y se mantienen para su cocción final más adelante. Esto también se llama a veces "cocción a la par" o "escaldado". A menudo se hace para marcar los filetes, las hamburguesas o las aves de corral con líneas de parrilla y luego las carnes se cocinan por completo más tarde. A veces, las carnes se cocinan de manera parcial y luego se cocinan por completo en un evento grande para reducir el tiempo de cocción final.



¿Cuáles son las reglas?

1. El primer calentamiento es de un máximo de 60 minutos.
2. Enfríe los alimentos inmediatamente después del primer calentamiento. (De 135°F a 70°F en 2 horas y de 135°F a 41°F en un total de 6 horas).
3. Mantenga los alimentos congelados o fríos (41°F o más) después del enfriamiento.
4. Cocine los alimentos completamente a las temperaturas y tiempos mínimos de cocción:
 - 165 F durante 15 segundos - aves de corral; animales salvajes, pescado, carne, pasta o aves de corral rellenos; relleno que contenga pescado, carne, aves de corral
 - 155 F durante 15 segundos - carne picada o molida, pescado, y animales de caza; aves que no vuela como los avestruces; carnes inyectadas o ablandadas; huevos para mantener en caliente
 - 145 F durante 15 segundos - pescado; carne de músculo entero; animales de caza; huevos para servicio inmediato
5. Servir inmediatamente, mantener caliente, enfriar adecuadamente o utilizar el tiempo como control de salud pública

Los alimentos cocinados de forma no continua pueden enfriarse después de la cocción final siguiendo las mismas reglas de enfriamiento.

¿Qué debe tener el procedimiento por escrito?

- Explique cómo se monitorean y se documentan los pasos 1 a 5 anteriores.
- En cuanto a la documentación, Salud Pública exige, como mínimo, hojas de registro de la temperatura de refrigeración y de cocción final.
- Explique qué medidas correctivas se tomarán si no se cumplen los requisitos.
- Explique cómo se identificarán los alimentos parcialmente cocinados mientras están almacenados.
- Describa cómo se separarán estos alimentos de los alimentos que están listos para el consumo para evitar una posible contaminación cruzada.

Una vez aprobado, el procedimiento escrito debe mantenerse en el establecimiento para su revisión durante las inspecciones.

¿Puedo servir alimentos que hayan sido sometidos a una cocción no continua en estado poco cocinado o crudo o con una advertencia al consumidor?

No. Los alimentos de origen animal cocinados mediante un proceso no continuo no pueden servirse poco cocinados o crudos, ni siquiera a petición del consumidor o con una advertencia adecuada al consumidor. Los alimentos cocinados mediante un proceso de cocción no continuo deben alcanzar las temperaturas y tiempos mínimos de cocción final.