



Normas de Seguridad Alimentaria - Requisitos de control de temperatura

Capítulo 3 (Sólo para Australia), Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda

NOTA: Las nuevas Normas de Seguridad Alimentaria no se aplican en Nueva Zelanda. Las disposiciones del convenio sobre normas alimentarias entre Australia y Nueva Zelanda no incluyen las normas de higiene de alimentos.

Introducción

La Norma 3.2.2 *Prácticas de Seguridad Alimentaria y Requisitos Generales (Food Safety Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements)*, establece requisitos específicos para conservar alimentos que potencialmente pueden presentar peligro a temperaturas específicas y para enfriarlos y recalentarlos. Los comercios de alimentos deben adherirse a estos requisitos, a no ser que puedan mostrar que tienen en funcionamiento otro sistema para asegurarse de que los alimentos permanecen sin peligro para comerlos.

1. ¿Cuáles alimentos deben tenerse bajo temperatura controlada?

Los alimentos potencialmente peligrosos deben conservarse bajo temperatura controlada.

¿Cuáles son los 'alimentos potencialmente peligrosos'?

Son los que pueden contener bacterias que causan intoxicación y que pueden fomentar el crecimiento de estas bacterias o la formación de toxinas en cantidades que presentan peligro para el consumidor, si no se conservan a las temperaturas correctas. Las toxinas son productos químicos venenosos producidos por ciertos tipos de bacterias.

Los siguientes son ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos:

- carne cruda o cocinada o comidas que contienen carne, como guisados, curries y lasagna;
- productos lácteos, por ejemplo, leche, natillas y postres basados en lácteos;
- mariscos (excluyendo los vivos)
- frutas y verduras preparadas, por ejemplo, ensaladas;
- arroz y pasta cocinados;
- comidas que contienen huevos, frijoles, frutos desecados u otros alimentos ricos en proteínas, tales como quiche y productos de soja;
- comidas que contienen estos alimentos, como sandwiches y emparedados.

¿Cuáles alimentos no son potencialmente peligrosos?

Muchos de los alimentos en conserva no contienen bacterias que causan intoxicación. También, las bacterias no crecen en ciertos tipos de alimentos. Por ejemplo, la comida enlatada o embotellada, fruta desecada, carnes saladas secas, carnes fermentadas secas, yogures, quesos duros, untes, algunas salsas, pasta seca, pan y alimentos desecados.

Sin embargo, algunos alimentos que no son potencialmente peligrosos pueden volverse potencialmente peligrosos si son alterados de alguna manera. Por ejemplo, el polvo de natilla desecado no es potencialmente peligroso, pero cuando se mezcla con agua o con leche para hacer natilla, ésta es potencialmente peligrosa.

Puede ser que algunos alimentos no sean potencialmente peligrosos pero necesitan refrigeración para que no se echen a perder. Es un delito vender comida que se haya echado a perder.

2. ¿Cuándo se deben conservar los alimentos bajo temperatura controlada?

Usted debe asegurarse de que la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos se encuentre a 5° C o más fría o a 60° C o más caliente, cuando **se reciben, se exponen, se transportan o se almacenan**. Cuando usted quiera recibir, exponer, transportar o almacenar alimentos potencialmente peligrosos a una temperatura diferente, debe poder mostrarle al funcionario que hace cumplir las normas que usted tiene en funcionamiento otro sistema que no presenta peligro para el consumidor.

No tiene que conservar los alimentos potencialmente peligrosos a ninguna temperatura especificada cuando los está preparando o cocinando ya que sería algo poco práctico, pero debe hacer que el tiempo de preparación sea lo más corto posible para que las bacterias no tengan ninguna posibilidad de multiplicarse en cantidades peligrosas o de formar toxinas.

3. Para enfriar alimentos potencialmente peligrosos

Si cocina alimentos potencialmente peligrosos que piensa enfriar y consumir más tarde, necesita enfriarlos hasta 5° C o más fríos, lo más pronto posible. Puede ser que haya bacterias que causan envenenamiento a pesar de haberlos cocinado. El enfriarlos lo más pronto posible limita el tiempo en el que estas bacterias pueden crecer o formar toxinas.

Las normas exigen que la comida se enfríe de 60° C a 21° C en un tiempo **máximo** de dos horas, y de 21° C a 5° C dentro de un periodo siguiente **máximo** de cuatro horas. O bien, si quiere enfriar comida durante un tiempo más largo, deberá poder mostrar que tiene en funcionamiento otro sistema que no presenta peligro al consumidor.

Si no sabe qué tan rápido se enfría la comida, use un termómetro de sonda para medir la parte más caliente de la comida - normalmente en el medio. Para mayor información sobre el uso de termómetros, vea la hoja de ideas prácticas titulada: "Los termómetros y su uso en los alimentos potencialmente peligrosos".

Para enfriar la comida rápidamente, divídala en porciones más pequeñas en contenedores llanos. Tenga cuidado de no contaminar la comida al dividirla.

4 Para recalentar alimentos potencialmente peligrosos ya cocinados o enfriados

Si recalienta alimentos potencialmente peligrosos que ya han sido cocinados y enfriados, debe hacerlo llegando rápidamente a los 60° C o a una temperatura más alta. Idealmente, se debería tratar de recalentarlos llegando a los 60° C dentro de un máximo de dos horas, a fin de reducir el tiempo que la comida se encuentra a la temperatura que favorece el crecimiento de bacterias o la formación de toxinas.

Esta exigencia se aplica **solamente** a alimentos potencialmente peligrosos que usted quiera **mantener calientes**, por ejemplo, en la estufa o en una vitrina de exposición. **No** se aplica a la comida que recalienta para servir a los clientes para consumo inmediato, por ejemplo, en un restaurante o sitio de comida rápida.

5. ¿Cómo puede un negocio cumplir con los requisitos de control de temperatura?

La manera más sencilla de cumplir con estos requisitos es asegurándose de que los alimentos potencialmente peligrosos se reciban, se almacenen, se exhiban y se transporten ya sea bien fríos (a 5° C o más fríos) o bien calientes (a 60° C o más calientes). Los alimentos potencialmente peligrosos deben también ser enfriados o recalentados rápidamente y ser preparados en el menor tiempo posible.

Si por algún motivo usted no desea, o no puede almacenar, exhibir o transportar comida a 5° C o menos, o a 60° C o más, o no puede cumplir los requisitos de tiempo y temperatura para enfriar y recalentar comida, usted debe poder mostrar que tiene en funcionamiento otro sistema que no presenta peligro a la salud del consumidor.

La norma especifica las maneras en que un negocio de comida puede mostrarle al funcionario que hace cumplir las normas que el negocio está usando otro sistema que no presenta peligro para el consumidor. Puede usar un programa para el manejo de comida sin riesgo para el consumidor, o puede seguir directrices reconocidas por la industria de alimentos, o usar un sistema que se basa en pruebas científicas sólidas. **ANZFA está preparando orientación más detallada sobre los requisitos de control de temperatura, que incluye información sobre el enfriamiento y recalentamiento, y el uso de otros sistemas que no presentan peligro a la salud del consumidor.**

¿Necesita mayor información?

En el sitio Web de ANZFA (www.anzfa.gov.au), se pueden obtener las normas, las guías y otras hojas de información práctica y de apoyo. A medida que las normas entren en vigor en cada Estado y Territorio, los negocios alimentarios también podrán solicitar asesoramiento directamente a los Funcionarios de Salud Ambiental (Environmental Health Officers) en el ayuntamiento local, al Departamento de Salud o de Servicios de Salud y a la Oficina de Salud Pública en cada Estado o Territorio.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571