

Hoja de datos N.º 2 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-502.12

(A) Excepto un establecimiento de alimentos que obtenga un permiso excepcional, según se especifica en la sección 3-502.11, un establecimiento de alimentos que envase alimentos potencialmente peligrosos por medio de un método de envasado de oxígeno reducido debe controlar el desarrollo y la formación de la toxina *clostridium botulinum* y el desarrollo de *listeria monocytogenes*.^P

(B) Un establecimiento de alimentos que envase alimentos potencialmente peligrosos por medio de un método de envasado de oxígeno reducido debe tener un plan HACCP que contenga la información que se especifica en el apartado 8-201.14(D) y que:^{PF}

(1) Identifique los alimentos que se envasarán;^{PF}

(2) Excepto lo que se especifica en los apartados (C) - (E) de esta sección, se requiere que los alimentos envasados se mantengan a 41 °F (5 °C) o menos y que cumplan con, al menos, uno de los siguientes criterios:^{PF}

(a) Que tengan una actividad de agua de 0.91 o menos,^{PF}

(b) Que tengan un pH de 4.6 o menos,^{PF}

(c) Que sea un producto avícola o cárnico curado en una planta de procesamiento de alimentos regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) por medio de las sustancias especificadas en la sección 9 CFR 424.21 y que se reciba en un envase intacto,^{PF} o bien,

(d) Que sea un alimento con un alto nivel de organismos que compiten, tales como carne cruda, aves crudas o vegetales crudos;^{PF}

(3) Describa cómo el envase será etiquetado de manera llamativa y destacada con las instrucciones;^{PF}

(4) Limite el tiempo de caducidad en refrigeración a no más de 14 días calendario desde el envasado hasta el consumo, excepto el tiempo en que el producto se mantenga congelado, o las fechas originales del fabricante de "venderse antes del" o "usarse antes del", lo que ocurra primero;^P

(5) Incluya procedimientos operativos conforme a la regla;^{PF}

(6) Y describa el programa de capacitación conforme a la regla.^{PF}

(C) Excepto en caso de pescado congelado antes, durante y después de su envasado, un establecimiento de alimentos no debe envasar pescado por medio de un método de envasado de oxígeno reducido.^P

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Cuando se los cumple según su redacción, los métodos de envasado de oxígeno reducido (ROP) de esta sección proporcionan todos los controles contra el desarrollo y producción de la toxina *C. botulinum* y *L. monocytogenes* sin un permiso excepcional.

Envasado de oxígeno reducido sin permiso excepcional

El envasado ROP se realiza de muchas maneras. El uso más usual del ROP en restaurantes es para eliminar mecánicamente el aire que rodea a los alimentos en una bolsa de plástico y crear un sellado hermético, llamado envasado al vacío. Envasar alimentos en bolsas herméticas resellables **no** se considera ROP.

Existen muchos beneficios en el uso del ROP, tal como disminuir las quemaduras por congelación, racionar producto y prolongar el tiempo de caducidad.

Desafortunadamente, al eliminarse el oxígeno que rodea a un alimento también se está generando un entorno favorable para el desarrollo de la bacteria *clostridium botulinum*. Esto puede convertir a un alimento seguro en uno potencialmente letal luego de su envasado. Es por ese motivo que existen muchos requerimientos en torno al ROP.

Puede envasar por ROP algunos alimentos sin permiso excepcional si tienen barreras contra el desarrollo de botulismo, pero debe redactar primero un plan de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) y solicitar su aprobación por parte de su autoridad de salud pública local.

Todos los alimentos envasados se deben conservar por debajo de los 41 °F (5 °C) y:

- Tener una actividad acuosa de 0.91 o menos,
- O tener un pH de 4.6 o menos,
- O ser carne curada proveniente de un establecimiento regulado por el USDA en un envase intacto,
- O tener un alto nivel de organismos que compiten, tales como carne cruda, aves crudas o vegetales crudos.

En el caso del pescado crudo, es más estricto que otros productos crudos porque la *C. botulinum* se encuentra en todas las especies. Se requiere que el pescado sea congelado antes, durante y después de su envasado, incluso si está en la bolsa por menos de 48 horas.

El ROP también incluye los métodos de cocción/enfriado y cocción al vacío de alimentos envasados. Consulte la Hoja de datos N.º 4 para obtener información específica sobre dichos procesos.



El envasado al vacío suele usarse para racionar carne cruda para su congelamiento

La Hoja de datos del permiso excepcional tiene información sobre permisos excepcionales si desea usar el ROP para alimentos cocidos u otros productos no mencionados aquí.

Si deja los alimentos (excepto el pescado) en la bolsa sellada durante 48 horas o menos, entonces no se considera ROP.