

Hoja de datos N.º 23 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Encurtido y fermentación en establecimientos de servicio de alimentos

Existen tres procesos que generalmente se usan para producir productos encurtidos en establecimientos de servicio de alimentos: producto en salmuera caliente, producto en salmuera fría y fermentación natural. Los tres procesos están permitidos sin regulación adicional en las Reglas de higiene alimentaria, siempre y cuando se cumplan las siguientes opciones. Algunos ejemplos de productos incluidos son: pepinillos encurtidos tradicionales, ejotes en escabeche, pepinillos de pan y mantequilla, y kimchi. Asegúrese de contactar a su autoridad de salud pública local antes de comenzar con cualquier tipo de procesamiento en su establecimiento.

Opción 1: Salmuera en frío.

Los vegetales crudos no potencialmente peligrosos que se cubren con una salmuera fría se pueden conservar para uso indefinido sin refrigeración o sin marcado de fecha porque no existe un tratamiento térmico de los vegetales.

Opción 2: Salmuera en caliente.

Los vegetales tratados en salmuera caliente se consideran alimentos potencialmente peligrosos. Pero esto puede evitarse conforme a las Reglas de higiene alimentaria enfriando correctamente los alimentos y guardándolos por debajo de los 41 °F (5 °C) con fecha de caducidad marcada de 7 días.

Muchos restaurantes han tomado esta oportunidad para preparar lotes más pequeños y probar diferentes recetas y contar con más variedades disponibles de sabores estacionales.

Opción 3: Fermentación natural es el proceso en el que **vegetales crudos** (incluyendo el repollo) se someten a una fermentación natural por el ácido láctico a temperatura ambiente.

En esta opción, no pueden usarse productos de carne o pescado. Estos productos no están sujetos a refrigeración o requerimientos de marcado de fecha porque se sabe que su pH inhibe el desarrollo de bacterias. Se recomienda que el establecimiento utilice un medidor de pH o tiras de prueba de pH, junto con un registro de seguimiento, para garantizar que el proceso de fermentación se complete con éxito.

Si opta por salirse de estos parámetros establecidos en las reglas, entonces tendrá que obtener un permiso excepcional. Por ejemplo, el sellado o enlatado herméticos de un producto encurtido requieren de un permiso excepcional en Oregon, y también puede recaer bajo el Código de regulaciones federales (CFR) nacional como alimento acidificado.

Si se determina que el producto es un alimento acidificado, el operador debe completar exitosamente la ca-

pacitación “Better Process Control School” y programar su proceso ante la FDA de conformidad con la sección 21 CFR 114.

Otros productos fermentados como el yogurt, el kéfir de leche, el tempeh y productos cárnicos, solo están permitidos con un permiso excepcional aprobado.



Los pepinillos encurtidos de “refrigerador” son rápidos y fáciles de preparar

Visite nuestra página web de [permisos excepcionales](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) en www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx para obtener más información sobre cómo solicitar un permiso excepcional de las Reglas de higiene alimentaria.

Usar un coenvasador con licencia para fabricar y envasar su producto es una manera rápida y fácil de tener su producto listo para la venta minorista.