



Cocción-incompleta
(cocción parcial) de alimentos crudos de origen animal
Código de Regulación de Alimentos de MN 3-401.14
(non-continuous cooking – Spanish)

Minneapolis Health Department
Environmental Health
250 S. Fourth St., Room 510
Minneapolis, MN 55415
www.minneapolismn.gov/foodsafety

Establecimiento _____ Número de licencia _____ Fecha _____

Dirección _____ Teléfono _____

Instrucciones

Complete y presénteles por escrito el procedimiento a seguir para la cocción incompleta (cocción parcial) a su Inspector de Salubridad de Minneapolis para que lo revise **antes** de llevar a cabo la cocción parcial de alimentos. Conserve una copia del procedimiento por escrito ya aprobado en el lugar si continúa llevando a cabo la cocción parcial de alimentos. El procedimiento por escrito de cocción parcial debe ponerse a disposición del Inspector de Salubridad cuando se lo solicite.

Notifíquelo a su Inspector de Salubridad **antes** de hacerle cualquier cambio o adición a su procedimiento por escrito.

Definición

Cocción incompleta, conocida también como cocción parcial es aquella en la que la cocción de productos de origen animal para antes de que el alimento esté completamente cocido. De allí se enfría el alimento y se termina su cocción total después.

Por otro lado, la cocción parcial no incluye procedimientos de cocción en los que se interrumpe o disminuye temporalmente el procedimiento continuo de cocimiento.

Procedimiento de cocción y enfriado

Cuando se cocinan los **alimentos crudos de origen animal** utilizando el proceso de cocción parcial se deben de cumplir las siguientes condiciones:

- A. El alimento debe estar sujeto a un procedimiento de cocción inicial que no pase de los 60 minutos.
- B. Inmediatamente después del cocimiento inicial, el alimento debe enfriarse apropiadamente:
 - De 135°Fahrenheit a 70°Fahrenheit dentro de las dos horas de su cocimiento y
 - De 135°Fahrenheit a 41°Fahrenheit dentro de un total de seis horas.
- C. El alimento debe mantenerse congelado o mantenerse a 41°Fahrenheit o menos después de haberlo enfriado.
- D. Para ser servido, el alimento debe estar cocinado a la temperatura requerida para ese tipo de alimento.
- E. Si el alimento no se usa después de cocinarlo completamente, nuevamente debe enfriarse apropiadamente.

For reasonable accommodations or alternative formats, please contact the Health Department at 612-673-2301 or by email at health@minneapolismn.gov.

People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700 - Rau kev pab 612-673-2800 - Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

Procedimientos por escrito:

1. ¿Que tipo de alimentos crudos de origen animal son objeto de cocción incompleta (cocción-parcial)?
2. Después del proceso de calentamiento inicial, el cual no debe pasar de 60 minutos, ¿cual es el proceso de enfriamiento (en otras palabras: sumergimiento en hielo, varitas de enfriamiento (cooling wands), sartenes no muy hondos cubiertos ligeramente, etcétera. Asegúrese que se cumplen los parámetros apropiados se enfriamiento).
3. ¿Describa cómo se va a identificar el alimento que esta parcialmente cocido mientras está guardado? (Es decir con identificadores en cada recipiente, su utilización, así como la identificación del estante, etcétera).
4. Describa como se van a separar de los alimentos listos para ingerir cuando se guardan para prevenir la posibilidad de contaminación cruzada (es decir en la sección de más abajo de los estantes a usar o en otra área separada de refrigeración o abajo de los alimentos listos para ingerir, etcétera).
5. Después del proceso inicial de calentamiento y enfriamiento ¿cual es la temperatura final de cocimiento antes de servir?
6. ¿Como se hará el monitoreo y documentación de los procesos de calentamiento inicial, enfriamiento al guardarlos y la cocción? Si alguno de los requisitos arriba mencionados no se cumple, ¿como se monitorearán y documentarán las acciones de corrección?

Asegúrese que los procedimientos por escrito están disponibles durante la inspección.

(nombre con letra de molde)
Persona encargada/titular de la licenci

Título

Firma del Inspector de Salubridad

Fecha

**Mantenga una copia de
este formulario media vez
continúa cocinando
alimentos parcialmente**