



Preguntas Más Frecuentes Sobre La Destrucción De Parásitos

1. ¿Por qué es necesaria la destrucción de parásitos?

Todos los organismos vivos, incluyendo el pescado, pueden tener parásitos. Los parásitos son un fenómeno natural, no necesariamente la contaminación. Ellos son tan comunes en el pescado, tal como insectos se encuentran en frutas y verduras. Los parásitos mueren durante el proceso de cocción y por lo tanto no representan un problema de salud en el pescado bien cocido.

Los parásitos se convierten en una preocupación cuando los consumidores comen crudos, pocos cocidos o ligeramente preservados pescados como el sashimi, sushi o ceviche. La congelación, según lo requerido por el 2009 FDA Código de Alimentos, mata a los parásitos que pueden estar presentes.

2. ¿A qué aplica la destrucción de parásitos?

Destrucción de parásitos se requiere para pescado que se sirve o vende en forma lista para comer, crudo, crudo marinado, parcialmente cocido o marinado-parcialmente cocidos.

El pescado se define en el 2009 FDA Código de Alimentos §1-201.10(B) como:

- (1) **"Pescado"** se refiere a los peces de escama, crustáceos y otras formas de vida acuática (como los caimanes, ranas, tortugas acuáticas, medusas cohombres de mar, erizos de mar y las huevas de estos animales) siempre que no sean aves ni mamíferos, y todos los moluscos, si esa vida animal está destinada al consumo humano.
- (2) El Concepto **"Pescado"** comprende un producto para la ALIMENTACIÓN humana, comestible, derivado completamente o en parte del PESCADO, lo que incluye el PESCADO que se ha procesado de alguna manera.

3. ¿Hay alguna exención para la destrucción de parásitos?

Los siguientes peces no requieren destrucción de parásitos:

- (1) Moluscos
- (2) Un producto con callo de hacha sin su concha;
- (3) Atún de las siguientes especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (atún de aleta amarilla), *Thunnus atlanticus*, *Thunnus maccoyii* (atún de aleta azul, del sur), *Thunnus obesus* (atún de ojo grande), o *Thunnus thynnus* (atún de aleta azul, del norte)
- (4) Pescado de acuicultura, como el salmón, que:
 - (a) Al criarlo en aguas abiertas, se cría en balsas-jalas; o
 - (b) Se cría en instalaciones en tierra tales como estanques o peceras; y
 - (c) Se alimentan con alimentos formulados, como pellets que no contienen parásitos vivos que pueden infectar los PESCADOS de acuicultura.





(5) Huevos de PESCADO que han sido extraídos del saco que los sostiene y enjuagados.

4. ¿Cuáles son los requisitos para la destrucción de parásitos?

A excepción del pescado mencionado anteriormente (pregunta 3), pescado que se sirve crudo o parcialmente cocinado debe ser sometido a la destrucción del parásito por congelación. Hay tres métodos aceptables de llevar tiempo/temperatura para la destrucción del parásito. Todos los métodos requieren que la documentación o los registros se mantengan (ver pregunta 5) en el sitio y disponible para revisión durante la inspección del establecimiento.

Los tres métodos aceptables de llevar tiempo/temperatura son:

- 1) Congelar y almacenar a una temperatura de -20°C (-4°F) o inferior durante al menos 168 horas (7 días) en un refrigerador; o
- 2) Congelar a -35°C (-31°F) o inferior hasta su solidificación y almacenar a -35°C (-31°F) o inferior durante al menos 15 horas; o
- 3) Congelar a -35°C (-31°F) o inferior hasta su solidificación y almacenar a -20°C (-4°F) o inferior durante al menos 24 horas.

5. ¿Qué registros necesito para mantener?

Pescado que se trata de parásitos (congelados) por medio del establecimiento de comida: Los registros que documentan la temperatura y el tiempo de congelación a cuál el pescado fue sometido deben ser mantenidos en el establecimiento de comida por 90 días más allá de la hora de servicio o venta del pescado.

Pescado que se congela por un proveedor: Un acuerdo por escrito o una declaración del proveedor estipulando que el pescado suministrado se congelo a una temperatura y durante un tiempo especificado bajo § 3-402.11 pueden sustituir registros.

Pescado que se cría en granja (no es necesario a tratar para los parásitos): Una declaración del proveedor indicando que el pescado fue criado y alimentado como se especifica en la pregunta 3 anteriormente debería ser retenido en el establecimiento de comida por 90 días más allá de la fecha de servicio o venta del pescado.

La declaración o acuerdo por escrito proporcionado por el proveedor o acuiculturista que entrega el producto al establecimiento debe incluir la siguiente información:

- 1) La carta debe ser fechada. La carta debe mantenerse en el establecimiento y ser actualizada por el proveedor anualmente.
- 2) Nombres de los tipos de pescado proporcionados por la compañía.
- 3) Método de tratamiento de destrucción por cada tipo de pescado.
- 4) Si el pescado se considera exento, proporcionar razonamiento por cual el pescado está exento de la destrucción del parásito.

6. Sirvo salmón en mi restaurante. ¿Qué necesito?

Si el salmón que sirve está completamente cocido (145°F o más por 15 segundos), la destrucción del parásito no es necesario.



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment





Si usted está sirviendo salmón crudo o poco cocinado (por ejemplo, sushi), se le requiere realizar el proceso de destrucción del parásito como se describe en la Pregunta 4 o proporcionar registros de destrucción del parásito como se describe en la Pregunta 5.

Si el salmón es de acuicultura, es posible que se apliquen las exenciones, como se describe en la Pregunta 3. Los registros deben indicar lo siguiente:

- 1) El pescado si se crio en aguas abiertas, se crían en corrales de redes, o
- 2) El pescado está criado de operaciones en tierra, tales como estanques o tanques, y
- 3) El pescado es alimentado con dietas formuladas, tales como gránulos, que no contienen parásitos vivos que podrían infectar el salmón.

Nota: Cualquier declaración que establezca que el pescado no se debe usar como producto listo para consumir anulará la destrucción de parásitos y el pescado solo se puede usar cuando esté completamente cocido a 145°F o más por 15 segundos.

7. ¿Dónde puedo obtener más información?

[2013 FDA Food Code 3-402.11 Parasite Destruction](#)

[2013 FDA Food Code 3-402.12 Records, Creation and Retention](#)

El documento del FDA [Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#) contiene información sobre la destrucción de parásitos en capítulo 5.

El documento del FDA, [Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance](#) contiene tablas con tipos de pescado (vertebrado e invertebrado) y los peligros asociados en capítulo 3.



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment





Lista de Verificación para Destrucción de Parásitos

2013 FDA Código de Alimentos §3-402.11 requiere que, antes de servir o vender alimentos en la modalidad listo para su consumo, el pescado crudo, crudo-marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido se deberá congelar a parámetros específicos de tiempo/temperatura para destruir parásitos que se encuentran comúnmente en el pescado. 2013 FDA Código de Alimentos §3-402.12 requiere que los archivos de la destrucción de parásitos se provean y que se mantengan en los establecimientos de comida que ofrecen crudo, crudo-marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido pescado en la modalidad listo para su consumo. Lo siguiente debe ser proporcionado con el fin de cumplir con § 3-402.12.

El pescado tratado por parásitos (congelado) por el establecimiento de comida

Los registros que documentan la temperatura y el tiempo de congelación a que el pescado ha sido sometido deben ser mantenidos en el establecimiento por 90 días más allá de la fecha de servicio o venta del pescado.

Pescado que se congela por un proveedor

Un acuerdo escrito o una declaración del proveedor estipulando que el pescado suministrado fue congelado a una temperatura y durante un tiempo especificado bajo § 3-402.11 puede sustituir los registros.

1. Carta debe ser fechada
2. Nombres del pescado proporcionado por la compañía
3. Método de tratamiento para la destrucción realizada por cada tipo de pescado

Pescado que se cría en granja (no es requerido ser tratado por parásitos)

A un acuerdo escrito o una declaración del proveedor o acuiculturista será obtenido por la persona encargada y retenido en el establecimiento de comida por 90 días más allá de la fecha de servicio o venta del pescado. El acuerdo o declaración escrita debe incluir la siguiente información:

1. El pescado es criado en aguas abiertas, que se críe en balsas-jaulas, O
2. El pescado se cría en instalaciones en tierra tales como estanques o peceras, Y
3. Se alimenta con alimentos formulados, como pellets que no contienen parásitos vivos que pueden infectar los pescados de acuicultura.

“Pescado” se refiere a los peces de escama, crustáceos y otras formas de vida acuática (como los caimanes, ranas, tortugas acuáticas, medusas cohombres de mar, erizos de mar y las huevas de estos animales) siempre que no sean aves ni mamíferos, y todos los moluscos, si esa vida animal está destinada al consumo humano. El concepto “pescado” comprende un producto para la alimentación humana, comestible, derivado completamente o en parte del pescado, lo que incluye el pescado que se ha procesado de alguna manera. De acuerdo § 3-402.11(B), moluscos, atún de las siguientes especies *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*, *Thunnus atlanticus*, *Thunnus maccoyii*, *Thunnus obesus* o *Thunnus thynnus*, pescado de acuicultura y huevos de pescado que han sido extraídos del saco que los sostiene y enjuagados son exentos de congelación para la destrucción de los parásitos.



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment

