

## Cocción por Etapas

### Noncontinuous Cooking

REQUIERE DE UN PROCESO APROBADO PREVIAMENTE

PREAPPROVED PROCESS REQUIRED

#### Spanish

##### Requerimientos

La cocción por etapas se refiere al método de cocinar parcialmente la carne cruda de origen animal, enfriarla adecuadamente y terminar el proceso de cocción más adelante.

Siga estos pasos para que su proceso de cocción por etapas sea seguro:

1. Caliente la comida durante 60 minutos o menos.
2. Enfríela de manera correcta (entre 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas y por completo hasta llegar a 41°F, o menos, dentro del lapso de seis horas).
3. Almacene la comida fría (41°F o menos) o congelada.
4. Cocínela completamente. La comida debe cumplir con los requerimientos de tiempo y temperatura.
  - 165°F durante 15 segundos para aves de corral; animales salvajes, pescados rellenos, carne de res, pasta o aves de corral; rellenos que contienen pescado, carnes de res o aves de corral
  - 155°F durante 15 segundos para carne picada o molida, pescados y animales de caza; ráticas; carnes inyectadas o ablandadas; huevos que se deben mantener calientes

#### English

##### Requirements

Noncontinuous cooking means partially cooking raw animal food, properly cooling it, and then finishing the cooking process later.

Follow these steps for safe noncontinuous cooking:

1. Heat food for 60 minutes or less.
2. Cool food properly (135°F to 70°F within 2 hours and completely cooled to 41°F or below within 6 hours).
3. Store food cold (41° F or below) or frozen.
4. Cook food completely. Food must meet temperature/time requirements:
  - 165°F for 15 seconds – poultry; wild animals, stuffed fish, meat, pasta or poultry; stuffing containing fish, meat or poultry
  - 155°F for 15 seconds – chopped or ground meat, fish and game animals; ratitae; injected or tenderized meats; eggs for hot holding
  - 145°F for 15 seconds – fish; whole muscle meat; game animals; eggs for immediate service
5. Serve immediately, hot hold, properly cool, or use time as public health control.

- 145°F durante 15 segundos para pescados; piezas de carne; animales de caza; huevos para servicio inmediato
5. Sirva inmediatamente, mantenga caliente, enfríe adecuadamente o use el tiempo como control de salud pública.

## Procedimientos escritos

La cocción por etapas no destruye con efectividad las bacterias que causan enfermedades durante el tratamiento inicial con calor y extiende el tiempo en el que la comida se mantiene en la zona de peligro de la temperatura.

Los procedimientos escritos efectivos aseguran que la cocción por etapas se haga de manera que se puedan controlar los riesgos y asegura una supervisión continua.

Los procedimientos escritos preaprobados por la autoridad reguladora deben mantenerse en el establecimiento y estar disponibles para que los revise el inspector.

Los procedimientos escritos deben describir:

- La forma en la se supervisan y documentan los requerimientos (pasos uno al cinco) de la cocción por etapas.
- Las acciones correctivas si no se cumple con los requerimientos (pasos uno al cinco) de la cocción por etapas.
- Se marcará o, de alguna otra manera, se identificará la forma en la que la comida se ha cocinado parcialmente.
- La forma en la que la comida parcialmente cocida se separará de la que está lista para consumo para evitar la contaminación cruzada.

## Written procedures

Noncontinuous cooking does not effectively destroy disease-causing bacteria during the initial heat treatment and extends the amount of time the food is in the temperature danger zone.

Effective written procedures ensure that noncontinuous cooking is done in a manner that controls risks and ensures consistent monitoring.

Written procedures, preapproved by the regulatory authority, must be maintained in the establishment and be available for review by the inspector.

Written procedures must describe:

- How the requirements (steps 1 – 5) for noncontinuous cooking are monitored and documented.
- Corrective actions if the requirements (steps 1 -5) for noncontinuous cooking are not met.
- How food that has been partially cooked will be marked or otherwise identified.
- How food that has been partially cooked will be separated from ready-to-eat foods to prevent cross- contamination.

## Preguntas más frecuentes

### ¿Cuándo se usa la cocción por etapas?

A veces, la cocción por etapas se usa para:

- La producción masiva de pechugas de pollo o filetes de carne de res para banquetes
- Alitas de pollo a la parrilla para operaciones de servicio de comida (catering) a gran escala
- La carne de las hamburguesas parcialmente cocida y enfriada para la preparación final y servicio durante los periodos pico

### ¿Dónde puedo encontrar ayuda para desarrollar procedimientos de cocción por etapas?

Se instará a los establecimiento de venta de comida a que trabajen con sus inspectores para desarrollar procedimientos que cumplan con los requerimientos de la cocción por etapas.

### ¿Puedo servir comida que ha sido sometida a cocción por etapas cruda o casi cruda o recurriendo a un aviso para el consumidor?

No. La comida de origen animal sometida a cocción por etapas no puede servirse cruda o casi cruda, incluso cuando lo pida el consumidor o cuando se coloque en el menú un aviso para el consumidor.

La comida sometida a un proceso de cocción por etapas debe alcanzar las temperaturas y los tiempos mínimos de cocción final que se especifican en el Código de Alimentos de Minnesota. La temperatura y el tiempo final de cocción son vitales para asegurar el

## Frequently asked questions

### When is noncontinuous cooking used?

Noncontinuous cooking is sometimes used for:

- Mass production of chicken breasts or steaks for banquets
- Grill-marking chicken wings for large scale catering operations
- Partially cooked hamburger patties held for final preparation and service during peak periods

### How can I get help in developing noncontinuous cooking procedures?

Food establishments are encouraged to work with their inspectors to develop procedures that will comply with noncontinuous cooking requirements.

### Can I serve food that has undergone noncontinuous cooking in an undercooked or raw state or with a consumer advisory?

No. Animal food cooked using a noncontinuous process may not be served undercooked or in a raw state, even upon consumer request or with an adequate consumer advisory.

Food cooked by a noncontinuous cooking process must reach the minimum final cook temperatures and times specified in the Minnesota food code. The final cook temperature and time is critically important

control de las bacterias causantes de enfermedades que pueden sobrevivir y multiplicarse durante los pasos iniciales de calentamiento y enfriamiento.

to ensure control of disease-causing bacteria that may survive and multiply during the initial heating and cooling steps.

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)  
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

MARZO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,  
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[MDA.FFSD.Info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

MARCH 2019

*To obtain this information in a different format, call:  
651-201-4500 or 651-201-6000.*