

**Condado de Santa Bárbara Servicios de Salud Ambiental:
Directrices para la preparación, cocción y racionamiento de carnes con
“Asadores Vertical”
(Al Pastor, Schawarma, Gyros)**

Preparación:

El establecimiento de comida debe usar / cortar pedazos de carne que son **apropiados para el tamaño y la demanda** de la empresa (por ejemplo, hacer pequeños lotes suficientes para ser utilizados completamente en cuatro horas). Si es necesario, corte varios pedazos pequeños y guarde en el refrigerador a 41°F hasta que esté listo para cocinar.



Se permite un máximo de **2 horas** para el manejo y preparación diligente de carne a temperatura ambiente para evitar el crecimiento de bacterias, incluyendo el tiempo para cortar en rodajas, marinado, y montaje en el asador.

Todo preparación se debe de hacer dentro de 2 horas

Cocción:

Es importante que la carne (pedazo) esté completamente cocinado en un proceso continuo dentro de **cuatro horas**. Una vez que el pedazo se ha colocado y el asador este encendido, todo el pedazo debe ser cocinado y cortado hasta su finalización. Cocinar intermitente o **"parar y empezar"** el asador **no está permitido**.

La carne debe cocinarse a una **temperatura de cocción final aprobado** (por lo menos 15 segundos) antes de servir.

| | |
|--|-------------|
| Pollo, pavo, carne de ave | 165F |
| Carne mezclada (por ejemplo, pollo y carne juntos) | 165F |
| Carne de cerdo, carne de res, cordero, ternera, pescado | 145F |



La parte más externa de la carne debe alcanzar una temperatura aprobada **antes de rebanar** y servir.

Si usted encuentra que está cortando más allá de la capa exterior (por ejemplo, el corte en la zona del centro que todavía no está completamente cocinado), la carne debe ser **colocada en la parrilla y cocinarse completamente a una temperatura aprobada antes de servirla**.

Debe ser cocinado a una temperatura aprobada, ya sea en el asador o en la parrilla, dentro de 4 horas

Al final de Cuatro Horas:

Antes o al final de cuatro horas desde que la carne del asador empezó a cocinarse, una de los tres siguientes pasos deben tomarse:

1. La carne se puede cortar del pedazo, o desmontado, y **cocinar** a una temperatura aprobada (ver tabla de la página anterior) en la parrilla, y luego se coloca en una **unidad de mantenimiento de calor** (por ejemplo, mesas de vapor), para sostener a 135°F o más alta, O
2. La carne se puede cortar / rebanar del pedazo, o desmontado y cocinarse a una temperatura de cocción final aprobado en la parrilla, y **luego RÁPIDAMENTE enfriada** a 41°F, O
3. Toda la carne sobrante debe ser **desechada** (tirada).

Nunca se debe enfriar pedazos, ni porciones de la carne que son parcialmente cocinados.

Se deben **recalentar** las sobras (carne cortada/ rebanada) a **165 ° F**.

Nunca ponga la carne de sobra directamente en el “walk-in” refrigerador. Quite toda la carne del asador, cocínela a una temperatura aprobada en la parrilla, y luego colóquela en una unidad de mantenimiento de calor o en un refrigerador para el enfriamiento rápido.



Documentación requerida: Plan de Procedimiento de Operación

Los procedimientos escritos, que el personal entiende y acepte seguir, se mantendrán en la instalación de alimentos (y puestos a disposición de la autoridad de aplicación a petición) que aseguren el cumplimiento de los procedimientos descritos en este folleto.

Registros "El Tiempo como un Control de Salud Pública": Un registro también debe ser proporcionado, y el personal debe ser entrenado para que siempre apunten "hora de inicio", cuando se monta el asador vertical y comienza la cocción, y "hora finalizado" después que el asador vertical este desmontado y la carne es descartada o cocinada a una temperatura aprobada en la parrilla (que no sea más de 4 horas de diferencia).

REGISTRO de MUESTRA

| Comida | Hora de Inicio | Hora Finalizado | Acción | Empleado |
|-----------|----------------|-----------------|--|-------------|
| Al Pastor | 9:30 AM | 1:30 PM | Descartados los sobrantes | D. Talerico |
| Gyro | 2:00 PM | 6:00 PM | Cocinado a 145°F en la estufa, después se enfrió rápidamente | K. Cardiel |