

# Pescados Que Se Consumirán Crudos

## Fish Intended for Raw Consumption

### SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS PESCADOS CRUDOS, CRUDOS Y MARINADOS, PARCIALMENTE COCIDOS O MARINADOS Y PARCIALMENTE COCIDOS

### SAFETY OF RAW, RAW-MARINATED, PARTIALLY COOKED OR MARINATED-PARTIALLY COOKED FISH

#### Spanish

##### Congelación

El proceso de congelación a temperaturas y durante tiempos específicos mata los parásitos que contienen los pescados crudos. Puede recurrir al pescado previamente congelado o puede congelarlo en su establecimiento.

Puede servir pescado crudo si usted, o su proveedor:

- Congela el pescado y lo almacena a -4°F, o menos, durante un mínimo de 168 horas (siete días).

**O**

- Congela el pescado a -31°F, o menos, hasta que se ponga sólido **Y** lo almacena a -31°F, o menos, durante un mínimo de 15 horas.

**O**

- Congela el pescado a -31°F, o menos, hasta que se ponga sólido **Y** lo almacena a -4°F, o menos, durante un mínimo de 24 horas.

##### Acuicultura

Los requerimientos de congelación se aplican a peces criados en granjas de acuicultura que reciben alimento vivo. Hay un riesgo reducido de parásitos en los peces criados en granjas de acuicultura bajo condiciones específicas.

Puede servir pescado crudo sin congelar que procede de granjas de acuicultura si:

- Los peces fueron criados en jaulas de redes ubicadas en aguas abiertas **O** en operaciones que tienen su base en tierra,

#### English

##### Freezing

Freezing to specific temperatures and for specific times kills parasites in raw fish. You may obtain fish which has been frozen or you may freeze fish in the establishment.

You may serve fish raw if you or your supplier:

- Freeze the fish and store it at or below -4°F for at least 168 hours (7 days).

##### **OR**

- Freeze the fish at -31°F or below until solid **AND** store it at -31°F or below for at least 15 hours.

##### **OR**

- Freeze the fish at -31°F or below until solid **AND** store it at or below -4° F for at least 24 hours.

##### Aquaculture

Freezing requirements apply to aquacultured fish that are fed live feed. There is a reduced hazard of parasites in aquacultured fish raised under specific conditions.

You may serve raw aquacultured fish without freezing if:

- Fish were raised in net-pens in open waters **OR** in land-based operations such as ponds and tanks.

como es el caso de los estanques y tanques.

Y

- A los peces solo se les dio alimento formulado que no contenía parásitos vivos.

## Mantenimiento de registros

Si sirve o vende pescado crudo, crudo y marinado, parcialmente cocido o marinado y parcialmente cocido bajo la modalidad de comida lista para consumo, debe llevar registros que documenten que el producto está libre de parásitos.

La persona a cargo (PIC) tiene la responsabilidad de obtener la documentación necesaria, como es el caso de una carta de su proveedor, o de mantener en el lugar los registros de tiempo y temperatura. Guarde todos los registros durante 90 días después de haber servido o vendido el pescado.

## Cartas de los proveedores

Solicítele una carta a su proveedor si le ha comprado pescado que ha sido congelado para destruir parásitos. La carta debe incluir lo siguiente:

- Las especies de pescado que compró
- Una declaración de garantía que indique la temperatura y el tiempo de congelación del pescado para cumplir con los parámetros exigidos

Solicítele una carta a su proveedor si le ha comprado pescado criado en granjas de acuicultura. La carta debe incluir lo siguiente:

- Las especies de pescado que compró
- La declaración de garantía de las operaciones de jaulas redes o de las que tienen su base en tierra

## AND

- Fish were fed formulated feed that did not contain live parasites.

## Record-keeping

If you serve or sell fish raw, raw-marinated, partially cooked or marinated-partially cooked in ready-to-eat form, you must keep records documenting the product is free of parasites.

It is the duty of the PIC to obtain required documentation, such as a letter from your supplier, or maintain time/temperature records on site. Retain all records for 90 days after the fish is served or sold.

## Supplier letters

If you obtain fish that has been frozen to destroy parasites, request a letter from your supplier which includes:

- Species of fish purchased
- Statement of guarantee listing the temperature and time that fish has been frozen to meet required parameters

If you obtain aquacultured fish, request a letter from your supplier which includes:

- Species of fish purchased
- Statement of guarantee for net-pens or land-based operations
- Statement of guarantee for parasite-free pellet feed

All letters should include information such as name, address and contact information for both the supplier and your establishment.

- La declaración de garantía de que el alimento granulado está libre de parásitos

Todas las cartas deben incluir información tal como el nombre, la dirección y la información de contacto, tanto del proveedor, como de su establecimiento.

### Registros de tiempo y temperatura

Si congela el pescado en su establecimiento, registre las especies, la temperatura y el tiempo de congelación y las fechas. Contacte a su inspector si necesita ayuda para desarrollar procedimientos que cumplan con los requerimientos de destrucción de parásitos.

### Exenciones

Algunas especies de peces o productos de pescados no tienen riesgos específicos de parásitos y están exentos de los requerimientos para acuicultura y congelamiento. Entre éstos, se incluyen los siguientes:

- Varias especies de atún *Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. atlanticus*, *T. maccoyii*, *T. obesus*, o *T. thynnus*. Los nombres comunes de estos peces son: atún de aleta amarilla, atún de ojo grande o patudo, atún de aleta azul del norte y atún de aleta azul del sur
- Las huevas de pescado, luego de retirarlas del saco y enjuagarlas
- Moluscos y vieiras fuera de la concha

### Recursos (Resources)

Minnesota Department of Health Food Business Safety (<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)

ENERO DE 2019

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

### Time/temperature records

If you freeze fish at your establishment, record the species, freezing temperature and time, and dates. Contact your inspector for help developing procedures that comply with parasite destruction requirements.

### Exemptions

Some fish species or products do not have specific parasite hazards and are exempt from aquaculture or freezing requirements. These include:

- Tuna of the species *Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. atlanticus*, *T. maccoyii*, *T. obesus*, or *T. thynnus*. Common names of these fish include: Yellowfin, Bigeye, and Northern and Southern Bluefin
- Fish eggs which have been removed from the skein and rinsed
- Molluscan shellfish and shucked scallops

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)

JANUARY 2019

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