



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH County of Riverside

BOLETÍN INFORMATIVO NO. 79-12-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO

ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO (ROP)

¿QUÉ ES EL ENVASADO DE OXÍGENO REDUCIDO (ROP)?

ROP es un proceso donde la cantidad de oxígeno en un paquete se reduce a un nivel inferior al que normalmente se encuentra en la atmósfera. Esto se puede hacer de varias maneras:



Envasado
Aspirando el Aire

Sacar mecánicamente el oxígeno de un recipiente de comida. Un ejemplo incluye el uso de un dispositivo de una aspiradora de sellado para el almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos.



Sous Vide

Los alimentos se colocan en una bolsa, el aire se evacua mecánicamente y los alimentos se cocinan en un baño de agua, generalmente a bajas temperaturas durante varias horas.



Cocinar en Frío

El oxígeno se expulsa hirviendo o calentando, luego sella el producto alimenticio caliente en un recipiente hermético. Luego, la comida se enfría en un baño de hielo o en un refrigerador.



Enlatados/
Enfrascados

El oxígeno se expulsa hirviendo o calentando; La lata o frasco se tapa y, a medida que el producto alimenticio se enfría, se crea un sello de vacío hermético dentro de la tapa de la lata o frasco.



Empaque de Atmósfera
Modificada y Empaque de
Atmósfera Controlada

El oxígeno en el paquete se desplaza o modifica con otro gas o combinación de gases (esto se hace principalmente al nivel de empaque al por mayor).

¿POR QUÉ USAR ROP A NIVEL DE VENTA AL POR MENOR?

ROP tiene varias ventajas a nivel de instalaciones de venta minorista de alimentos:

- Extiende la vida útil de los alimentos perecederos al crear una atmósfera desfavorable para el crecimiento de bacterias de descomposición.
- Reduce los tiempos de preparación y limpieza al permitir que los alimentos se preparen con anticipación
- Crea un producto alimenticio tierno y / o sabroso, como con sous vide

¿CUÁLES SON LOS PELIGROS ASOCIADOS CON ROP?

El uso incorrecto de ROP puede ser bastante grave debido a los peligros asociados con los procesos. La falta de oxígeno crea un ambiente anaeróbico, que favorece el crecimiento de dos patógenos muy peligrosos: *Clostridium botulinum* y *Listeria monocytogenes*.

- *Clostridium botulinum* es responsable de la toxina mortal del botulismo. Esta es una condición rara pero grave que tiene una alta tasa de mortalidad.
- *Listeria monocytogenes* puede causar muertes en nacimientos de bebés de mujeres embarazadas y es particularmente mortal para bebés y niños pequeños.
- Ambas bacterias pueden crecer incluso cuando los alimentos se refrigeran adecuadamente.
- La eliminación de la bacteria que causa el deterioro normal de la comida en realidad le da ventaja a estas bacterias mortales para crecer y reproducirse sin competencia.
- El pescado fresco crudo presenta un peligro aún mayor debido a la presencia de bacterias naturales en y dentro del pescado. Por esa razón, el pescado crudo y fresco solo se puede empaquetar usando ROP a nivel mayorista con un plan HACCP bajo las directivas e inspección de la FDA. El pescado **no se puede** envasar utilizando ROP a nivel minorista a menos que se congele antes, durante y después del proceso de envasado y aún debe cumplir con los requisitos que se enumeran a continuación.

¿QUÉ SE REQUIERE PARA CONDUCIR ROP DE FORMA SEGURA Y LEGALMENTE EN UN ESTABLECIMIENTO?

Cualquier instalación minorista de alimentos que procese alimentos potencialmente peligrosos utilizando ROP debe tener un plan de Puntos Críticos de Control de Análisis de Peligro (HACCP) aprobado por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH).

- Si actualmente no tiene un plan aprobado, debe suspender y desistir el uso de ROP en sus instalaciones. Usted estaría violando la Sección 114419 (b) del Código de Alimentos de Venta Minorista de California.
 - * **Excepción:** No se requiere que su instalación minorista de alimentos tenga un plan HACCP aprobado para ROP de alimentos potencialmente peligrosos si siempre se cumplen los siguientes estándares:
 1. La comida está etiquetada con la fecha y hora de producción.
 2. La comida se mantiene a 41°F o menos durante el almacenamiento refrigerado.
 3. La comida se retira de su paquete en la instalación de alimentos dentro de 48 horas posteriores al envasado.
- Para obtener información sobre cómo presentar un plan HACCP para su aprobación, comuníquese con CDPH al (916) 650-6500 o por correo electrónico, fdinfo@cdph.ca.gov.
- Una vez que haya recibido una carta de aprobación de CDPH, notifique al Comité de Procesos Especiales del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Riverside al (951)358-5172 para que se pueda actualizar la información de sus instalaciones.

¿CUÁLES SON LAS CONSECUENCIAS DE CONTINUAR USANDO ROP SIN UN PLAN HACCP APROBADO?

Además de poner en peligro la salud y la seguridad de sus clientes, la operación continua de un procedimiento de ROP después de recibir una orden de cese y desistimiento por este Departamento podría resultar en cualquiera o todas las siguientes acciones legales:

- Destrucción/Embargo de todos los productos alimenticios ROP
- El embargo de cualquier equipo utilizado para ROP
- Suspensión o revocación de su permiso para operar
- Citaciones u otras multas
- Otras acciones legales

¿DÓNDE PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN SOBRE ROP?



Código de Alimentos al por Menor de California (Secciones : 113799, 113801, 113883, 114057, 114419)

- ♦ www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CaliforniaRetailFoodCode.pdf



Venta al por Menor y Servicio de Alimentos HACCP

- ♦ www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006810.htm

*Documento disponible en un formato alternativo a pedido público.

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INDIRIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS
Para más información llamar al (888) 722-4234 o visitar www.rivcoeh.org