



County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

Carta sobre el requisito de destrucción de parásitos para el pescado crudo o semicrudo

Si un restaurante sirve pescado crudo o semicrudo (menos de 145°F) el operador del restaurante tiene que comprobar que el pescado ha sido congelado para *la destrucción de parásitos* de acuerdo con el Código de Comida del Condado de Fairfax Sección 3-402.11. Algunas especies de pescado llevan parásitos que pueden ser peligrosos para los humanos si los comen. La congelación es un método de matar a los parásitos antes de servir el pescado al consumidor. El Departamento de Salud del Condado de Fairfax revisará los registros de la destrucción de parásitos durante el proceso de inspección del restaurante.

El pescado puede ser congelado para la destrucción de parásitos en la siguiente manera:

- (1) Congelado y almacenado a una temperatura de -20°C (-4°F) o menos por un mínimo de 168 horas (7 días) en un congelador;
- (2) Congelado a -35°C (-31°F) o menos hasta sólido y almacenado a -35°C (-31°F) o menos por un mínimo de 15 horas; o
- (3) Congelado a -35°C (-31°F) o menos hasta sólido y almacenado a -20°C (-4°F) o menos por un mínimo de 24 horas.

Si el operador congela el pescado en el local, registros muy específicos tienen que ser mantenidos. Usted puede revisar los requisitos con el representante de su Departamento de Salud local.

Si el restaurante compra su pescado de un abastecedor, una carta tiene que ser proporcionada que declara que el pescado proporcionado por el abastecedor está congelado para la destrucción de parásitos de acuerdo con los requisitos del Código de Comida arriba. Abajo está la información que tiene que ser proporcionada en *la carta de destrucción de parásitos* del abastecedor:

- 1) Nombre y dirección del establecimiento;
- 2) Nombre y dirección del abastecedor;
- 3) Todas las especies de pescado que están congeladas para la destrucción de parásitos y proporcionadas al establecimiento;
- 4) La temperatura exacta a que el pescado especificado en (3) es congelado;
- 5) El periodo de tiempo en que el pescado especificado en (3) está congelado a la temperatura especificada en (4) arriba;
- 6) Nombre y número de teléfono para la persona a cargo de las operaciones de destrucción de parásitos en el abastecedor; y
- 7) La firma de la persona de contacto detallada en (6) arriba.

Hay algunas especies de pescado que son eximidas del requisito de destrucción de parásitos. Contacte a su representante del Departamento de Salud local para más detalles. Si tienes algunas preguntas, puede contactar al Programa de Seguridad de Alimentos del Departamento de Salud al 703-246-2444.

Fairfax County Health Department

Consumer Protection Program
10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030
Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448
www.fairfaxcounty.gov/hd

