

Asadores giratorios verticales para asar y servir platos de carne rebanada

Reglamentación 61-25: establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Los asadores giratorios verticales se utilizan para cocinar carne picada, desmenuzada o apilada para platos como el **gyro**, **al pastor**, **el shawarma** y el **döner kebab**. La carne se rebanada de la capa exterior del cono giratorio o el rollo mientras se cocina en el asador.

Preparación:

- » Los conos o rollos de carne deben tener el tamaño adecuado para usarse por completo **en un plazo de cuatro (4) horas**, según la demanda del establecimiento de comida.
- » Toda la preparación a temperatura ambiente, incluidas las rebanadas de carne, el marinado y la colocación en el asador, debe completarse **en un plazo de dos (2) horas**.

Cocción:

- » Los conos o rollos de carne deben cocinarse por completo **en un plazo de cuatro (4) horas**.
- » **El asador giratorio vertical debe estar cocinando de forma continua durante todo el proceso de cocinado/espera.**
- » **Antes de rebanar y servir**, la porción más externa de la carne debe cocinarse a la temperatura mínima de cocción y durante el tiempo de espera que se indica en el cuadro a continuación.
- » Si la carne se corta más allá de la capa exterior, hasta un área que no esté completamente cocinada, la carne cortada se debe asar a la parrilla o freír a la temperatura mínima antes de servirse, como se muestra en el cuadro a continuación.

Temperaturas de cocción mínimas

| Producto | Temperatura | Tiempo de espera (segundos) |
|--|-------------|-----------------------------|
| Rebanada, intacta (cerdo, cordero y ternera) | 145 °F | 15 |
| Carne picada (cerdo, cordero y ternera) | 155 °F | 17 |
| Desmenuzada o ablandada por procedimientos mecánicos (cerdo, cordero y ternera) | 155 °F | 17 |
| Mezcla de carnes (p. ej., ternera y pollo juntos) | 165 °F | 0 |
| Aves (pollo, pavo) | 165 °F | 0 |



Cerca de las cuatro (4) horas/fin del servicio:

Si la carne todavía está en el asador cuando se acerca el límite de cuatro (4) horas o el servicio de alimentos concluye por ese día, se debe tomar una de las siguientes medidas:

1. Se puede rebanar/cortar la carne del cono completamente o retirar el cono sobrante del asador giratorio y cocinar a la temperatura interna mínima; posteriormente, realizar lo siguiente:
 - a. **Mantenerla caliente a 135 °F** o más.
 - b. **Enfriarla de forma adecuada a 41 °F** o menos siguiendo los criterios del Artículo 3-501.14, antes de guardarla en frío. Consulte la hoja informativa de [temperaturas adecuadas de enfriamiento](#) para obtener información adicional.
2. La carne debidamente enfriada debe **recalentarse a 165 °F** en un plazo de dos (2) horas antes de mantenerla caliente.
3. Cualquier carne que no esté completamente cocida dentro de las cuatro (4) horas, como se describe en el paso 1, debe desecharse (tirarse).

Documentación:

Debido a que las porciones internas del cono o rollo pueden estar entre 41 °F y la temperatura de cocción mínima requerida durante el proceso de asado de cuatro (4) horas, se pueden usar procedimientos escritos para garantizar el manejo seguro de la carne cuando se usa este proceso de cocción. Ejemplo: cerca de la unidad del asador giratorio, escriba la hora de inicio del proceso de cocción y la hora de finalización de cualquier producto restante. Incluya un recordatorio para el personal de NO apagar la unidad durante las cuatro (4) horas. Identifique cómo se debe manejar cualquier producto restante.

Apoyo científico: Razones de salud pública de la FDA, página 461.