



# Código Alimentario de Wisconsin

## Hoja Informativa



## COCCIÓN Y SERVICIO DE CONOS DE CARNE

Existen ciertas prácticas seguras de manipulación de alimentos que debe seguir al manipular y preparar conos de carne como gyro, shawarma y al pastor. Estas prácticas respaldan un enfoque preventivo de la seguridad alimentaria para ofrecer al consumidor un producto sano y seguro.

### ¿Qué son los conos de carne?

Rebanadas o carne molida de res, cerdo y/o ave mezcladas con especias y formadas en un cono. El cono suele exhibirse cocinándose en un asador vertical giratorio. Los conos de gyro son de carne molida que puede estar cruda o precocida en fábrica. Shawarma y al pastor suelen consistir en carne cruda de cerdo, res o pollo.

### Métodos de manipulación adecuados:

- Use equipo con certificación de saneamiento.
- Adapte el tamaño de los conos de carne al equipo y al volumen de venta.
- Mantenga encendida la fuente de calor del asador mientras el cono esté en el asador giratorio. No apague y vuelva a encender el asador una vez colocado el cono.
- Deseche los conos parcialmente cocidos. No refrigere ni congele un cono parcialmente cocido para volver a usarlo en el asador.
- Si la carne está precocida de fábrica, recaliente por completo en un solo proceso continuo y en no más de dos horas.
- Corte solo la carne que haya alcanzado la temperatura interna correcta según el Código de Alimentos de Wisconsin ([ver PHFHoldingFactSheet.pdf](#)).
- Coloque la carne cocida y cortada en una unidad de mantenimiento en caliente a 135 °F o más, o enfríela conforme a los requisitos del Código de Alimentos de Wisconsin ([ver CoolingFactSheet.pdf](#)).

### ¿Cómo sé si mi equipo está certificado para saneamiento?

El equipo para alimentos certificado o clasificado para saneamiento tendrá una etiqueta que identifica que cumple con un programa de certificación acreditado por el American National Standards Institute (ANSI), como:

- NSF International - organismo de certificación acreditado por ANSI
- Intertek (ETL) - marca ETL de conformidad/saneamiento
- CSA Group (CSA) - certificación de equipos
- Underwriters Laboratories (UL) - certificación UL
- 3-A Sanitary Standards, Inc. (3-A SSI) - estándares higiénicos para equipos de alimentos
- Baking Industry Sanitation Standards Committee (BISSC) - normas de saneamiento para equipos de panificación

### ¿Cuál es el riesgo para la salud pública?

Si los alimentos no se cocinan, enfrían y manipulan adecuadamente, pueden desarrollarse organismos que enfermen a los consumidores. Prevenir un brote de enfermedades transmitidas por alimentos lo protege a usted y a su negocio de una investigación de salud pública.

### ¿Dónde puedo obtener más información sobre el Código de Alimentos de Wisconsin?

- [Ley estatal: Legislatura de Wisconsin — Capítulo ATCP 75, Apéndice](#)
- [DATCP: Hojas informativas del Código de Alimentos](#)



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin  
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa  
2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708  
<https://www.datcp.wi.gov>