

Hoja informativa

Cocinar y servir conos de carne para gyro

Hay ciertas prácticas seguras de manipulación de alimentos que debe seguir cuando manipule conos de carne para gyro. Estas prácticas apoyan un enfoque preventivo de la seguridad alimentaria para proporcionar un producto seguro y saludable al consumidor.

¿Qué es la carne para gyro?

Una mezcla de carnes crudas que se mezclan con especias y se moldean en un cono o rollo congelado. El tipo de carnes suele incluir cordero y res, pero también puede contener aves de corral. El cono de carne suele mostrarse cocinándose en un asador de carne. Se trata de un producto molido que debe manipularse correctamente para evitar el abuso de tiempo y temperatura.

¿Qué es el abuso de tiempo y temperatura?

Cuando los alimentos no se mantienen o cocinan a la temperatura correcta durante un tiempo determinado.

¿Cuál es la forma adecuada de manipular la carne para gyro?

A continuación se enumeran varias prácticas que debe seguir al cocinar y servir la carne para gyro:

- Utilizar equipos catalogados comercialmente.
- Calcular el tamaño de los conos de carne para gyro para que se ajusten al equipo y al volumen.
- Mantener la fuente de calor del asador encendida cuando el cono de carne está en él. No se puede parar y volver a poner en marcha el asador una vez que el cono de carne en él.
- Descartar los conos para gyro parcialmente cocidos. No se puede refrigerar un cono para gyro parcialmente cocido y volver a utilizarlo en el asador.
- Cocinar la carne completamente en un proceso continuo en cuatro horas. Esto cumple con los requisitos de tiempo y temperatura del Código Alimentario.
- Cortar solo la carne que alcance la temperatura correcta de cocción según el Código Alimentario de Wisconsin.

- Colocar la carne cortada en una unidad de conservación mantenida a 135°F o más, o refrigerada según el Código Alimentario de Wisconsin. La información sobre la refrigeración de los alimentos está disponible en esta hoja informativa <https://datcp.wi.gov/Documents/CoolingFactSheet.pdf>.

¿Cómo puedo saber si mi equipo está catalogado comercialmente?

Los equipos comerciales tienen una pegatina que los identifica como autorizados a través de uno de los siguientes medios:

- NSF International
- American National Standards Institute (ANSI)
- Intertek
- Underwriters Laboratories

¿Cuál es el riesgo para la salud pública?

Si los alimentos no se cocinan, enfrían y manipulan adecuadamente, existe la posibilidad de que crezcan organismos que pueden enfermar a los consumidores. La prevención de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos lo protege a usted y a su empresa de una investigación de salud pública.

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

- Ley estatal: [Wisconsin Legislature: Chapter ATCP 75 Appendix](#)
- Hojas informativas: https://datcp.wi.gov/Pages/Programs_Services/FoodCode.aspx

