



## Código Alimentario de Wisconsin

# Hoja informativa



## Conservación y descongelación del pescado envasado al vacío

Hay ciertas prácticas de manipulación de alimentos que debe seguir para el pescado envasado al vacío, también conocido como envasado con oxígeno reducido (Reduced Oxygen Packaged, ROP). Estas técnicas apoyan un enfoque preventivo de la seguridad alimentaria para ofrecer un producto seguro y saludable al consumidor.

### ¿Qué es el pescado envasado al vacío?

Pescado sellado en un envase al que se le ha quitado el aire.

### ¿Cuál es la forma adecuada de almacenar el pescado envasado al vacío?

La etiqueta del producto indicará si debe mantenerlo congelado o refrigerado a una temperatura igual o inferior a 38 °F. Si su refrigerador no puede mantener 38 °F o menos, debe seguir las instrucciones del envase y hacer **una de las siguientes** cosas antes de colocar el producto en el refrigerador:

- Saque el pescado del envase.
- Haga un corte en cada envase.

Esto permite que el oxígeno llegue al producto.

### ¿Cuál es la forma adecuada de descongelar el pescado envasado al vacío?

Si en la etiqueta se indica que el producto debe permanecer congelado hasta su uso, deberá realizar **una de las siguientes** acciones inmediatamente después de sacarlo del congelador:

- Si va a descongelar el producto en el refrigerador, saque el pescado de su envase por completo si la etiqueta lo indica o haga una hendidura en cada envase para permitir la circulación del aire.
- Si va a descongelar el producto bajo el agua corriente fría, saque el pescado por completo de su envase antes o después de que se descongele bajo el agua corriente y siga las instrucciones del envase.



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

Cuando el pescado envasado al vacío no se almacena y descongela adecuadamente, tiene el potencial de crear una toxina mortal.

El pescado es una fuente conocida de la bacteria *Clostridium botulinum* tipo E. Esta bacteria es un formador de esporas que puede crecer a temperaturas superiores a 38 °F y sin oxígeno, como un envase al vacío.

Sin un control adecuado de la temperatura y el aire, estas esporas germinarán y las células crecerán para producir una toxina. Si se ingiere, la toxina puede causar una enfermedad paralítica mortal conocida como botulismo.

Más información sobre el botulismo

<https://www.dhs.wisconsin.gov/foodborne/botulism.htm>.

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

- [Página web del Código Alimentario del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin](#)
- [Legislatura del estado de Wisconsin, Código Alimentario de Wisconsin](#)