



STATE OF MARYLAND

DHMH

Departamento de Salud e Higiene Mental de Maryland

Larry Hogan, Governor - Boyd Rutherford, Lt. Governor - Van Mitchell, Secretary

Directrices para la presentación de un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

El Artículo General de Salud, §21-321, Código Anotado de Maryland, y el Código de Regulaciones de Maryland (COMAR) 10.15.03 Las instalaciones de servicio de alimentos requieren que se presenten planos y especificaciones al Departamento cuando una persona propone construir, remodelar o alterar un establecimiento de alimentos, o convertir o remodelar un edificio existente para su uso como establecimiento de alimentos. Se requieren planos y especificaciones para el edificio y el equipo, e información sobre los alimentos que se prepararán, procesarán o fabricarán. Esta información se utilizará para clasificar la instalación como de prioridad alta, moderada o baja. Las definiciones de los niveles de evaluación prioritaria figuran en COMAR 10.15.03.33C.

Se requiere un plan HACCP para todas las instalaciones de prioridad alta o moderada y debe ser actualizado y aprobado por la autoridad aprobadora cada 5 años (a partir de la fecha de la última aprobación del plan HACCP), así como, antes de que se implemente un nuevo proceso COMAR 10.15.03.34A. Las instalaciones que *venden solo helados bañados a mano o alimentos potencialmente peligrosos envasados comercialmente directamente al consumidor y alimentos no potencialmente peligrosos que se cortan, ensamblan o empaquetan en las instalaciones, como dulces, palomitas de maíz y productos horneados, no requieren un plan HACCP*. La siguiente información está destinada a ayudarlo a proporcionar la información necesaria tanto para la evaluación prioritaria como para el desarrollo del plan HACCP.

Contenido

- A. Información sobre la evaluación prioritaria (COMAR 10.15.03.33C)
- B. General Información y procedimientos de manipulación de alimentos
- C. Contenido requerido del plan HACCP (COMAR 10.15.03.33D, E and F)
- D. HACCP Plan Instrucciones de formato
- E. Obtención de la "Instalación de servicio de alimentos" minorista de Maryland Reglamentos
- F. Modelos de formatos HACCP y ejemplos de capacitación escrita para empleados

July 2016

Environmental Health Bureau

201 W. Preston Street, Baltimore, Maryland 21201
410-767-6742 • Fax 410-333-5995

6 St. Paul Street, Suite 1301, Baltimore, Maryland 21202
410-767-8400 • Fax 410-333-8931

Toll Free 1-877-4MD-DHMH

TTY for Disabled Maryland Relay Service 1-800-735-2258

Web Site: <http://phpa.dhmh.maryland.gov>

1. Información sobre la evaluación prioritaria

1. *Menú o alimentos:* proporcione una copia del menú o una descripción escrita de los alimentos que se prepararán y servirán.
2. *Sistema de servicio de alimentos:* especifique los sistemas de preparación y servicio de alimentos que utilizará, es decir, cocinar-servir, cocinar-enfriar-recalentar-recalentar-calentar-mantener-servir, mantener y servir en frío.
3. *Población atendida –* Especifique si va a servir comida en un centro de atención médica, como se define en COMAR 10.15.03.02B(38).

A. Información y Procedimientos de Manipulación de Alimentos (*solo se requiere para instalaciones clasificadas como de prioridad "alta" o "moderada" según COMAR 10.15.03.33C*):

Facilidad para comentar cada uno de los siguientes puntos:

1. Describa cómo se asegurará de que todos los alimentos se obtengan de fuentes aprobadas según COMAR 10.15.03.02B(3).
2. Especifique cómo se asegurará de que se evite la contaminación cruzada de alimentos crudos a cocidos y/o listos para comer según COMAR 10.15.03.09F.
3. Describir el proceso para garantizar que los alimentos potencialmente peligrosos congelados se descongelen de manera aprobada según COMAR 10.15.03.09D.
4. Indique cómo se enfriarán los alimentos potencialmente peligrosos (es decir, baño de hielo, sartenes poco profundas, enfriamiento rápido, etc.) de acuerdo con COMAR 10.15.03.11B.
5. Haga una lista de los alimentos o categorías de alimentos que se prepararán con 24 horas o más de anticipación según COMAR 10.15.03.33C(3)(b)(i).
6. Enumere los alimentos que se recibirán preenvasados, procesados comercialmente, que se recalientan para su conservación en caliente;
7. Especifique si los alimentos preparados se distribuirán fuera de las instalaciones COMAR 10.15.03.06D
8. Especifique si se reciben alimentos refrigerados que requieran temperaturas de almacenamiento inferiores a 41 °F según COMAR 10.15.03.06B (9) y (10).
9. Indique si se llevará a cabo algún procesamiento especial de alimentos en el sitio (es decir, paquete de oxígeno reducido / ROP, Sous Vide, ahumado, curado, fermentación, deshidratación, sushi, etc.).
10. Incluir información específica para cualquier proceso o procedimiento que incorpore:
 1. Control de "sólo tiempo" (ver COMAR 10.15.03.08)
 2. "Puesta en común" de huevos (véase COMAR 10.15.03.09C)
 3. Servir alimentos de origen animal crudos o poco cocidos (ver COMAR 10.15.03.10 C, D Y F).

B. Contenido requerido del plan HACCP COMAR 10.15.03.33E

El plan debe incluir:

1. Identificación de puntos críticos de control (PCC): Los PCC generalmente incluyen la cocción, el enfriamiento, el recalentamiento, **la retención en frío (cuando no va seguida de un paso de eliminación)** y la retención en caliente, pero se pueden incluir otros pasos, si es necesario para un alimento específico. Tenga en cuenta que la preparación de alimentos fríos, como picar, mezclar y rebanar, **no son** pasos del PCC. Los peligros se controlan durante esos procesos siguiendo las Buenas Prácticas de Venta al por Menor (GRP); a veces denominadas Prácticas Operativas Estándar (SOP);
2. Límites críticos para cada PCC;
3. Procedimientos de seguimiento para cada PCC;
4. La(s) acción(es) correctiva(s) que se tomará(n) si hay una pérdida de control en un PCC debido a factores tales como error del empleado, mal funcionamiento del equipo, corte de energía o cualquier otro factor que cause pérdida de control en un PCC;
5. Los procedimientos de verificación, a cargo de una persona encargada, garantizarán un seguimiento adecuado de cada PCC, como la calibración de los equipos de cocción y mantenimiento y termómetros, y el mantenimiento y la revisión de registros, como los registros de temperatura. Se recomienda encarecidamente el uso de registros para el mantenimiento de registros, pero no es obligatorio, siempre que la instalación pueda demostrar que las temperaturas se monitorean de forma rutinaria, como se describe en el plan HACCP, y que se toman medidas correctivas específicas cuando no se cumplen los límites críticos;
6. Una lista de los equipos utilizados para respaldar los sistemas de servicio de alimentos propuestos y mantener el control en cada PCC; y
7. Procedimientos escritos para la formación de los empleados sobre los procedimientos HACCP (véase el ejemplo adjunto en la sección "F").

C. Instrucciones de formato del plan HACCP

El plan HACCP para su instalación debe desarrollarse en un formato que sea fácil de usar para sus empleados (gráficos, diagramas, ejemplos proporcionados u otro formato aceptable que incorpore todos los requisitos). Una vez aprobado, este documento debe estar disponible en el área de preparación de alimentos de cada instalación. Algunos ejemplos de métodos aceptables son:

1. Enumerar cada PCC por separado, con los elementos del menú que utilizan el PCC, los límites críticos, los procedimientos de seguimiento, las medidas correctivas, los métodos de verificación para ese PCC y el equipo utilizado para controlar el PCC (véase el ejemplo #1 adjunto);
2. Uso de un diagrama de flujo HACCP y un método de gráfico para los elementos de menú seleccionados o grupos de elementos de menú (consulte el ejemplo adjunto # 2);
3. Incorporar cada PCC y el monitoreo, las acciones correctivas y el equipo utilizado directamente en la receta o las instrucciones de preparación (ver ejemplo adjunto #3); o
4. Utilizando el "Enfoque de Proceso" como lo defiende la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. (Ver ejemplo adjunto #4).

NOTA: *Para ciertos procesos especializados, es posible que se requiera una revisión del proceso completada por una autoridad de proceso*

D. Obtención de las Regulaciones Actuales de Maryland para Minoristas de "Instalaciones de Servicio de Alimentos" (COMAR Actual 10.15.03):

- Visite el siguiente enlace para acceder a los documentos de la División Estatal de Maryland

<http://www.dsd.state.md.us/COMAR/SubtitleSearch.aspx?search=10.15.03>

E. Modelos de Formatos de Planes HACCP (Ejemplos #1-4) y Ejemplos de Procedimientos Escritos de Capacitación de Empleados (ver siguientes páginas):

Modelo de Plan HACCP - Ejemplo #1

(se muestra para el paso "Cocción")

Facilidad: ABC Restaurant Preparación: Don Smith Fecha: 00/00/00

PCC: COCCIÓN (*use one sheet per CCP*)

Límites críticos: Los alimentos se cocinan a temperaturas inferiores durante el tiempo especificado:

Los huevos con cáscara cocinados para servicio inmediato, el pescado, la carne y todos los demás alimentos potencialmente peligrosos no especificados a continuación se cocinan a **145 ° F durante 15 segundos;**

Huevos con cáscara cocidos que no sean para servicio inmediato, pescado y carnes molidos, animales de caza criados comercialmente y carnes inyectadas cocinadas a **155 °F durante 15 segundos;**

Asados enteros (para rosbif crudo) cocidos a **130 ° F y mantenidos durante al menos 112 minutos;**

Carne de corral; carne rellena, pasta o aves rellenas; o relleno que contenga carne de pescado o aves de corral cocidas a **165 °F durante 15 segundos;**

Alimentos crudos de origen animal cocinados a **165 ° F y mantenidos durante 2 minutos**, cuando se usa el horno de microondas para cocinar;

Frutas, verduras para mantener en caliente cocidas a por lo menos **135 ° F;** y

El bistec de res chamuscado poco cocido cocido y cocinado a **145 ° F durante 15 segundos, debe tener un cambio de color "cocido" en la superficie** y la aprobación regulatoria del proceso utilizado.

Monitorización: La temperatura interna del producto de los alimentos se toma al finalizar el tiempo de cocción utilizando un termómetro con una sonda de metal.

Acciones correctivas: Si los alimentos no han alcanzado la temperatura requerida durante el tiempo especificado, continúe cocinando. Vuelva a verificar la temperatura después de la cocción adicional para asegurarse de que se alcance el estándar.

Verificación: Estipule quién (gerente/cocinero/supervisor) revisará los registros de temperatura de cocción. (*Nota: Un método alternativo sería que el supervisor observe visualmente que las temperaturas se toman en los momentos adecuados y, si no son satisfactorias, los alimentos no se retiran del equipo de cocción hasta que se cumplan los estándares de tiempo y temperatura requeridos.*)

Equipo: Horno, estufa, sonda de vástago de metal / termómetro

Elementos del menú que utilizan este PCC:

Pollo frito (*cocinar, mantener en caliente, enfriar, preparar para ensalada,*

mantener en frío, servir) Macarrones con queso (*cocinar, mantener en*

caliente, enfriar, recalentar, mantener en caliente, servir o desechar) Puré de

papas (*cocinar, mantener en caliente, enfriar, recalentar, mantener en caliente,*

servir o desechar)

Arroz (*cocinar, mantener en caliente*, enfriar, recalentar, mantener en caliente, servir o desechar)

Modelo de Plan HACCP - Ejemplo #1 (Enumeración de PCC por separado)

(se muestra para el paso "Enfriamiento")

Facilidad: ABC Restaurant **Preparación:** Don Smith **Fecha:** 00/00/00

PCC: **ENFRIAMIENTO** (*use una hoja por PCC*)

Límites críticos:

Los alimentos potencialmente peligrosos listos para comer para el servicio en frío se enfrián a una temperatura interna de 41 °F en un plazo de 4 horas.

Los alimentos cocinados se enfrián de 135 °F a 70 °F en 2 horas y de 70 °F a 41 °F en 4 horas adicionales.

Monitorización:

Las temperaturas internas de **los alimentos potencialmente peligrosos listos para comer para el servicio en frío** se toman cada 1,5 horas con un termómetro de vástago metálico.

La temperatura interna del producto de **los alimentos cocinados** se toma a 1,5 y 6 horas con un termómetro de tallo metálico.

Acciones correctivas:

Si los **alimentos potencialmente peligrosos listos para comer** están a >41 °F durante más de 4 horas **o si no se puede verificar el tiempo fuera de temperatura, deséchelos.**

Si los alimentos **cocidos** no están ≤ 70 °F a 1.5 horas, los alimentos se congelan, se revuelven y/o se rompen en recipientes más pequeños. Vuelva a verificar la temperatura en otras .5 horas, si los alimentos no ≤ 70 °F, **deséchelos.**

Alimentos cocinados que se enfriaron adecuadamente en las primeras dos horas, pero que no alcanzaron los 41 °F en 6 horas
será descartado.

Verificación:

El supervisor revisará los registros de enfriamiento. (*Nota: Un método alternativo sería que el supervisor observe visualmente que las temperaturas se toman en los momentos adecuados y, si no se toman o no son satisfactorias, se toman las acciones correctivas enumeradas anteriormente.*)

Equipo:

Abatidor de temperatura, enfriador de cámara, sonda de vástago de metal/termopar

Elementos del menú que utilizan este CCP:

Pollo frito (cocinar, mantener en caliente, **enfriar**, preparar para ensalada, mantener en frío, servir)

Macarrones con queso (cocinar, mantener en caliente, enfriar, recalentar, mantener en caliente, servir o desechar) Puré de papas (cocinar, mantener en caliente, **enfriar**, recalentar, mantener en caliente, servir o desechar)

Arroz (cocinar, mantener en caliente, enfriar, **recalentar, mantener en caliente, servir o desechar**)

Plan HACCP (Ejemplo #1 Formulario)

(se muestra para el paso "Recalentar")

Facilidad: ABC Restaurant **Preparación:** Don Smith **Fecha:** 00/00/00

PCC: **RECALENTAR** (*use una hoja por CCP*)

Límites críticos:

* Los alimentos envasados procesados comercialmente, sellados herméticamente o intactos de una planta de procesamiento de alimentos que es inspeccionada por una autoridad reguladora de alimentos primero se recalientarán dentro de las 2 horas a una temperatura interna mínima **de 135 ° F durante 15 segundos**, antes de la retención en caliente.

Los alimentos cocinados, enfriados y refrigerados se recalientarán dentro de las 2 horas a una temperatura interna mínima **de 165 ° F durante 15 segundos** antes de que se mantengan en caliente.

Monitorización:

La temperatura interna del producto de los alimentos se toma cada 30 minutos utilizando un termopar con una sonda de metal.

Acciones correctivas:

Si los alimentos no han alcanzado el tiempo y la temperatura requeridos dentro de las 2 horas, **deséchelos.**

Verificación:

Estipule quién (gerente/cocinero/supervisor) revisará los registros de temperatura de cocción.

(Nota: Un método alternativo sería que el supervisor observe visualmente que se toman las temperaturas y, si no se alcanza satisfactoriamente el límite crítico, se toman las medidas correctivas adecuadas).

Equipo:

Estufa, horno de convección, sonda de vástago de metal/termopar

Elementos del menú que utilizan este CCP:

* Pollo asado, * alitas de pavo ahumadas, * perros calientes, * judías verdes enlatadas, * maíz enlatado (recalentar, **mantener caliente, servir o desechar**)

Pollo frito, macarrones con queso, puré de papas, arroz (cocinar, mantener en caliente, **enfriar, recalentar, mantener en caliente, servir o desechar**)

Plan HACCP (Ejemplo #1 Formulario)

Facilidad:

Preparación:

Fecha:

PCC: _____

PCC y límites críticos:

Monitorización:

Acciones correctivas:

Verificación:

Equipo:

Elementos del menú que utilizan este PCC:

Modelo de Plan HACCP - Ejemplo #2 (Método de Gráfico)

Facilidad: ABC Restaurant **Preparación:** Don Smith **Fecha:** 00/00/00

Alimento(s): Sopa de pollo con fideos

Diagrama de flujo o narración descriptiva de los pasos de preparación de alimentos:

Cocinar pollo (CCP 1) -> Preparar sopa -> Cocinar (CCP 1) -> Retención en caliente (CCP 2) -> Enfriar (CCP 3) -Recalentar > (CCP 4) -> Retención en caliente (CCP 2) -> descartar

HACCP Tabla

Puntos Críticos de Control (PCC)	Procedimientos de monitoreo	Acción correctiva
PCC 1 Cocine el pollo a una temperatura interna mínima de 165 ° F durante 15 segundos. Caliente la sopa a un mínimo de 165 ° F durante 15 segundos.	Comprobar la temperatura interna	Continúe cocinando hasta que los alimentos alcancen los 165 ° F durante 15 segundos.
PCC 2 Mantenga caliente la sopa a un mínimo de 135 ° F.	Verifique la temperatura interna de la sopa cada 2 horas.	Vuelva a calentar rápidamente la sopa a 165 ° F durante 15 segundos si se puede verificar que está fuera de temperatura durante menos de 4 horas. Deséchelo si la temperatura es superior a 4 horas o el tiempo fuera de la temperatura no se puede verificar.
PCC 3 Enfríe la sopa de 135 ° F a 70 ° F dentro de las 2 horas y de 70 ° F a 41 ° F dentro de las 4 horas adicionales.	Verifique la temperatura interna de la sopa a 1.5 y seis horas.	Si la sopa no ha alcanzado los 70 ° F en las primeras 1.5 horas, sepárela en recipientes más pequeños y colóquela en el congelador. Vuelva a comprobar la temperatura en .5 horas, si no es 70°F o menos, descartar . Si la sopa se enfrió correctamente dentro de las primeras 2 horas, pero no se ha enfriado a 41 ° F o menos dentro de 4 horas adicionales, desechar .
PCC 4 Vuelva a calentar la sopa enfriada, según sea necesario, a 165 ° F durante 15 segundos dentro de las 2 horas. (Retención en caliente para el servicio mediante CCP 2 anterior. Cualquier sopa que quede en la mesa de vapor al final del día será descartado).	Verifique la temperatura interna.	Continúe recalentando hasta que la comida alcance los 165 ° F durante 15 segundos. Si no se alcanza la temperatura deseada en 2 horas, deséchela .

Verificación: El supervisor monitoreará los registros de temperatura y/o observará el monitoreo y calibración de la

temperatura practices.

Equipo utilizado en cada uno de los puntos críticos de control enumerados en el cuadro anterior:

PCC 1: Oven, Range, metal stem probe/thermocouple

PCC 2: Pozos de sopa en mesa de vapor, sonda de vástagos de metal/termopar

PCC 3: Refrigerador, congelador, sonda de vástagos de metal/termopar

PCC 4: Horno, estufa, sonda de vástagos metálico/termopar

Plan HACCP (Ejemplo #2 Formulario)

Facilidad:

Preparación:

Fecha:

Food Item:

Diagrama de flujo o narración descriptiva de los pasos de preparación de los alimentos:

HACCP Tabla

Puntos Críticos de Control (PCC)	Procedimientos de monitoreo	Acción correctiva

Verificación:

Equipo utilizado en cada uno de los puntos críticos de control enumerados en el cuadro anterior:

PCC 1:

PCC 2:

PCC 3:

Modelo de Plan HACCP - Ejemplo #3 (Método de Receta)

Facilidad: ABC Restaurant **Preparación:** Don Smith **Fecha:** 00/00/00

Elemento de menú: Pastel de hamburguesa

Ingredientes	Procedimientos	PCC?	Procedimiento de seguimiento	Acción correctiva	Procedimientos de verificación
10 libras carne molida	Descongele la carne en una cámara frigorífica	No			
1 libra cada uno Cebollas apio, verde pimienta. 2 libras Americano queso	Lavar y cortar en dados. Uso inmediatamente o guárdelo en enfriador. Triturar el queso y guardarla en enfriador hasta que se necesite.	No			
3/4 galón sopa de tomate, 2 cucharaditas. Worcestershire Salsa ire, 2 T de sal, 1 T pimienta	Estofar la carne de res, las cebollas y pimientos en la estufa hasta que el la mezcla alcanza los 155 F. Agregue los ingredientes restantes y regrese el bote a 155 F.	Sí	Supervisión interna temperatura con tallo termómetro periódicamente Durante la cocción proceso.	Continuar cocinando.	Comprobaciones del administrador Calibración del termómetro registra y observa Monitoreo de temperatura por los empleados.
1 bolsa Puré Patata Copos	Prepare las papas de acuerdo con Instrucciones en la bolsa. Extendido en Sartenes. Cubra con la mezcla de carne y queso.	No			
	Hornee el pastel en el horno de convección a 325 F durante aproximadamente 1 hora, hasta que se la temperatura alcanza los 155 F durante 15 segundos.	Sí	Supervisión interna temperatura con tallo termómetro periódicamente durante la cocción proceso.	Continuar cocinando.	Comprobaciones del administrador Calibración del termómetro registra y observa Monitoreo de temperatura por los empleados.
	Coloque en la mesa de vapor para mantenerlo caliente a 135 F.	Sí	Verifique la temperatura interna del producto cada hora.	Deseche si el producto se encuentra por debajo de 135 F durante más de 4 horas. Si es inferior a 135 F durante menos de 4 horas, vuelva a calentar rápidamente usando Procedimiento a continuación.	El gerente verifica el registro de calibración del termómetro y observa el monitoreo de temperatura por parte de los empleados.
	Deje enfriar colocando sin servir producto en sartenes poco profundas con espesor del producto de no más de 2". Enfriar en abatidor de temperatura de 135 F a 70 F dentro de 2 horas, y de 70 F a 41 F dentro de 4 horas adicionales.	Sí	Ver producto interno temperatura cada 1,5 horas.	Use un baño de hielo, revuelva y coloque alimentos en porciones más pequeñas, si Los alimentos no se han enfriado a 70 F dentro de 1,5 horas. Vuelva a comprobar la temperatura en otras 0,5 horas. Si la comida es no. ≤ 70 F Descartar.	El gerente observa Procedimiento y revisiones Registros de temperatura.

				Alimentos que se enfriaron correctamente en las primeras dos horas, pero no ha alcanzado los 41 F dentro de las 6 horas será Descartado.	
	Recalentar el producto en convección horno a 165 F por 15 segundos, en 2 horas.	Sí	Ver producto interno temperatura	Continúe cocinando o Deséchelo si lo desea Temperatura no alcanzada en 2 horas.	Comprobaciones del administrador Calibración del termómetro registra y observa Monitoreo de temperatura por los empleados.

Plan HACCP (Ejemplo de Formulario #3)

Facilidad: <i>Ingredientes</i>	Preparación: <i>Procedimientos</i>	Fecha: <i>PCC?</i>	Procedimiento de seguimiento	Elemento de menú: <i>Acción correctiva</i>	Procedimientos de verificación

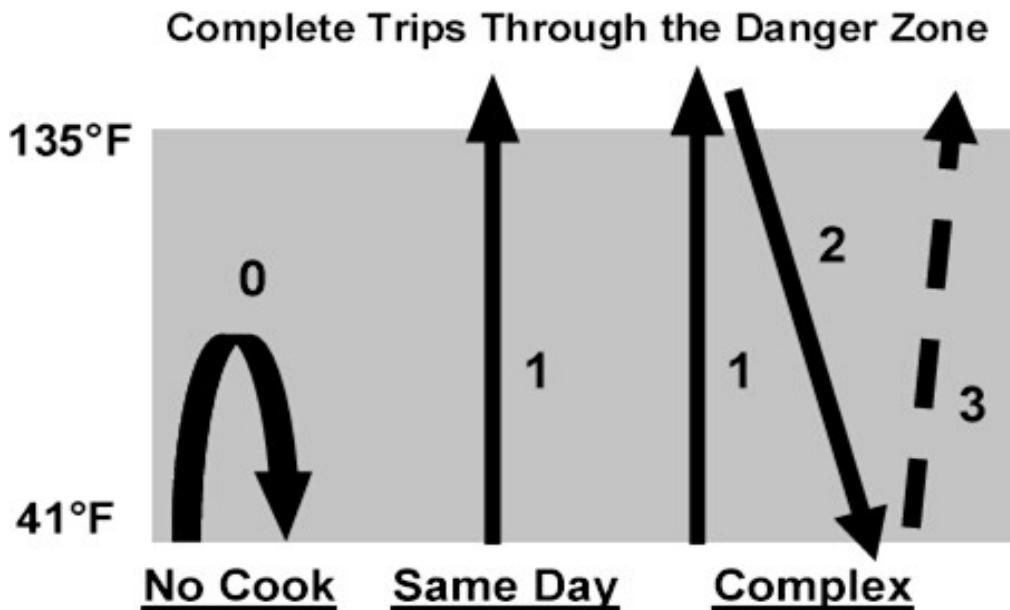
Plan HACCP - Ejemplo #4 (Enfoque de Proceso)

Fuente- Código Alimentario Modelo de la FDA 2013, Anexo 4, Sección 4(C)

La mayoría de los alimentos producidos en un establecimiento minorista de servicio de alimentos se pueden clasificar en uno de los tres procesos de preparación según la cantidad de veces que los alimentos pasan por la zona de peligro de temperatura entre 41 ° F y 135 ° F:

- **Proceso 1: Preparación de alimentos sin cocción** Paso, flujo de muestra: Recibir → Almacenar → Preparar → Sostener → Servir (en este proceso se incluyen otros flujos de alimentos, pero no hay ningún paso de cocción para destruir los patógenos.)
- 1. **Proceso 2: Preparación para el servicio el mismo día,** flujo de muestra: Recibir → almacenar → Preparar → Cocinar → Mantener > Servir (en este proceso se incluyen otros flujos de alimentos, pero solo hay *un viaje* a través de la zona de peligro de temperatura)
- **Proceso 3: Preparación de alimentos complejos,** flujo de muestras: Recibir → almacenar → Preparar → cocinar → enfriar → recalentar → mantener en caliente → servir (en este proceso se incluyen otros flujos de alimentos, pero siempre hay *dos o más viajes completos* a través de la zona de peligro de temperatura)

Un resumen de los tres procesos de preparación de alimentos en términos de número de veces a través de la zona de peligro de temperatura se puede representar en un diagrama de zona de peligro. Aunque los alimentos producidos mediante el proceso 1 pueden *entrar* en la zona de peligro, no pasan a través de ella. Los alimentos que pasan por la zona de peligro solo una vez se clasifican como servicio el mismo día, mientras que los alimentos que pasan por más de una vez se clasifican como preparación de alimentos complejos.



Modelo de Plan HACCP - Ejemplo #4 (Gráficos de muestra)

Facilidad: ABC Restaurant **Preparación:** Don Smith **Fecha:** 00/00/00

Proceso # 1, Preparación de alimentos sin paso de cocción

Elementos del menú: Ensaladas de atún y pollo, sándwiches de embutidos, melones cortados

Procedimientos y equipos de PCC	Monitorización	Acción correctiva	Verificación
Deje enfriar en el refrigerador a 41 ° F o menos dentro de las 4 horas, manténgalo en almacenamiento en frío a 41 ° F o menos hasta el servicio	Verifique la temperatura interna del producto con una sonda de vástago de metal a las 2 y 4 horas.	Use un baño de hielo si los alimentos no se han enfriado a 41 ° F dentro de las 2 horas. Descartar producto que no alcanza los 41 ° F en 4 horas.	Revisión por parte del gerente de las prácticas de monitoreo de temperatura y los registros de calibración
Cold hold at 41°F or below in sandwich prep unit until service.	Check internal product temperature every 2 hours with a metal stem probe.	Discard product that is found out of temperature for more than 4 hours, (or if time out of temperature cannot be determined).	Manager review of temperature monitoring practices and calibration logs

Proceso #2, Preparación de Alimentos para el Servicio el Mismo Día (Almacenamiento refrigerado por Proceso #1)

Elementos del menú: Pollo al horno, carne molida, bistec de músculo entero, filetes de pescado, verduras cocidas

Procedimientos y equipos de PCC	Monitorización	Acción correctiva	Verificación
Cook (oven, stovetop, grill, or fryer) to: Chicken 165°F for 15 seconds Ground Beef 155°F for 15 seconds Whole muscle meat, fish 145°F for 15 seconds Vegetables 135°F	Cocine (hornio, estufa, parrilla o freidora) para: Pollo a 165 ° F durante 15 segundos Carne molida a 155 ° F durante 15 segundos Carne de músculo entero, pescado a 145 ° F durante 15 segundos Verduras 135°F.	Continúe cocinando hasta que se alcance la temperatura de cocción final requerida.	Revisión de los registros de producción por parte del gerente
Mantenga caliente en la mesa de vapor a 135 ° F o más. (Cualquier comida que quede en la mesa de vapor al final del día será descartado).	Verifique la temperatura interna del producto cada 2 horas con una sonda de vástago de metal.	Recaliente rápidamente los alimentos a 165 ° F, si los alimentos están fuera de temperatura <4 horas. Deseche los alimentos si están fuera de temperatura >4 horas.	Revisión por parte del gerente de las prácticas o registros de monitoreo de temperatura

Proceso # 3, Preparación de alimentos complejos (Almacenamiento en frío por Proceso # 1, cocción y retención en caliente por Proceso # 2)

Elementos del menú: Sopas, lasaña, albóndigas

Procedimientos y equipos de PCC	Monitorización	Acción correctiva	Verificación
Coloque el producto sin servir en moldes poco profundos con un grosor de producto de no más de 2 " . Deje enfriar en el refrigerador de 135 ° F a 70 ° F dentro de 2 horas y de 70 ° F a 41 ° F dentro de 4 horas adicionales.	Verifique la temperatura interna de los alimentos a las 1,5 y 6 horas con una sonda de vástago de metal.	Si el producto no ha alcanzado los 70 F en las primeras 1,5 horas, sepárelo en recipientes más pequeños y colóquelo en el congelador. Vuelva a verificar la temperatura en .5 horas. Si la temperatura es superior a 70 ° F, deséchela . Si se enfriá correctamente en las	Revisión por parte del gerente de las prácticas o registros de monitoreo de temperatura.

		primeras 2 horas, pero los alimentos no han alcanzado los 41 °F en 4 horas adicionales, deséchelos.	
Recaliente los alimentos en el horno de convección o * Cocine en el microondas a 165 °F durante 15 segundos, dentro de las 2 horas. (Retención en caliente para el servicio mediante el proceso 2 encima. Cualquier sopa que quede en la mesa de vapor al final del día será desecharada).	Verifique la temperatura interna de los alimentos con una sonda de vástago de metal.	Continúe recalentando dentro de las 2 horas hasta que alcance los 165 °F durante 15 segundos. Si no se alcanza el tiempo y la temperatura deseados dentro de las 2 horas, deséchelos. (* usando microondas recalentar al deseado Revuelva, cubra y deje reposar durante 2 minutos)	Revisión de los registros de producción por parte del gerente

Plan HACCP (Ejemplo #4 Formularios)

Facilidad:

Preparación:

Fecha:

Proceso # 1, Preparación de alimentos sin paso de cocción

Elementos del menú:

Procedimientos de PCC	Monitorización	Acción correctiva	Verificación

Proceso # 2, Preparación de alimentos para el servicio el mismo día

Elementos del menú:

Procedimientos de PCC	Monitorización	Acción correctiva	Verificación

Proceso #3, Preparación de Alimentos Complejos

Elementos del menú:

Procedimientos de PCC	Monitorización	Acción correctiva	Verificación

PROCEDIMIENTOS ESCRITOS PARA LA CAPACITACIÓN DE LOS EMPLEADOS EN HACCP (EJEMPLO)

Todos los empleados serán capacitados para usar el plan HACCP aprobado antes de comenzar a trabajar y periódicamente después de eso. La capacitación incluirá la identificación de los procesos que son puntos críticos de control, cómo se monitorearán estos procesos y qué acciones correctivas se deben tomar cuando se violan los controles críticos. El plan HACCP aprobado estará disponible en el área de preparación de alimentos en todo momento.

Los registros de temperatura de los alimentos* se utilizarán para controlar las temperaturas del producto durante el proceso de preparación. Estos registros completos se mantendrán en el área de preparación de alimentos y se mantendrán para su revisión por parte de la gerencia, como parte del sistema de monitoreo HACCP.

La capacitación en saneamiento básico incluirá procedimientos de lavado de manos y métodos para limpiar y desinfectar utensilios, equipos y superficies de preparación de alimentos. Todos los empleados estarán capacitados para usar y calibrar un termómetro de vástago de metal, y se les pedirá que revisen y recalibren los termómetros semanalmente.

*Nota: se recomienda encarecidamente el uso de registros para el mantenimiento de registros, pero no es obligatorio, siempre que la instalación pueda demostrar que las temperaturas se monitorean de forma rutinaria, como se describe en el plan HACCP, y que se toman las medidas correctivas especificadas cuando no se cumplen los límites críticos.