

TABLA HACCP*

(*Hazard Anlysis Critical Control Point-Siglas en Ingles que indican Análisis de Peligro y Punto de Control Crítico)

FECHA:	A.M.	MEDIODÍA	P.M.	ACCIÓN CORRECTIVA	LÍMITE CRÍTICO
CAMARAS FRIGORIFICAS					<p>MANTENER FRÍO: Todo alimento potencialmente peligroso (APP) deberá mantenerse a una temperatura de 41°F o menos. Huevos crudos pueden mantenerse a una temperatura ambiente de 45°F.</p> <p>Acción Correctiva: Si el alimento está fuera de temperatura por menos de 4 horas, enfríe rápidamente hasta que llegue a 41°F o menos. Si se pasa de este tiempo deséchelo.</p>
REFRIGERADORES					<p>COCINAR: Revise la temperatura interna de los siguientes alimentos:</p> <p>Pollo, pavo, pato: 165°F/15 segundos Carnes de res, carnes molidas, huevos: 155°F/15 segundos Carne de cerdo, cordero, pescado, cabro: 145°F/15 segundos Asados: 130°F/112 minutos Vegetales, viandas o frutas (que van a mantenerse caliente): 135°F/15 segundos</p> <p>Acción Correctiva: Siga cocinando.</p>
COCINAR					<p>RECALENTAR PARA MANTENER CALIENTE: Recaliente el APP a 165°F dentro de un periodo de dos horas después de haber sido cocinado.</p> <p>Acción Correctiva: Deseche el producto si no llega a 165°F dentro de las dos horas.</p>
RECALENTAR PARA MANTENER CALIENTE					<p>MANTENER CALIENTE: Todo APP debe mantenerse a una temperatura de 135°F o más. Asados de carne casi crudos pueden mantenerse a 130°F.</p> <p>Acción Correctiva: Si el alimento esta fuera de temperatura por menos de 4 horas, recaliente rápidamente hasta que llegue a 165°F o más. Si se pasa de este tiempo deséchelo.</p>
MANTENER CALIENTE					<p>ENFRIAR: Enfríe el APP de 135°F a 70°F entre 2 horas y de 135°F a 41°F entre un <u>total</u> de 6 horas. APP preparado con ingredientes a temperatura ambiental o que sube de temperatura durante la preparación deben enfriarse a 41°F entre 4 horas.</p> <p>Acción Correctiva: Recaliente a 165°F y enfríe apropiadamente o deséchelo.</p>
ENFRIAR	1 Hora	2 Horas	4 Horas	6 Horas	<p>RECIBIR: Todo APP recibido deberá estar a 41°F o menos. A excepción de lo siguiente: huevos crudos temperatura ambiente 45°F; ostras, almejas & mejillones sin concha 45°F; ostras, almejas y mejillones con concha 50°F temperatura interna.</p> <p>Acción Correctiva: Rechace el alimento si no tiene la temperatura requerida.</p>
RECIBIR	Temperaturas al momento de recibir el alimento				