

NOTAS COMPACTAS 2014

RECIBIR:

Usar Termómetro bimetalico de varilla
Capaz de medir temp de 0°-220° F
Rango de exactitud $\pm 2^\circ$ F

CALIBRAR TERMOMETROS:

Punto de congelación 32° F
Punto de ebullición 212° F

TEMPERATURAS DE RECIBIR:

Carne Fresca, Aves, Pescado, 41° F
Mariscos vivos 45° F (revise temperatura con
poner termómetro en el centro de una caja)
Huevos-Leche Liquido 45° F

ALMACENAMIENTO:

Temperatura del refrigerador 36° F-39° F
Temperatura del producto 41° F

Congelador-menos de 0° F

Almacenamiento Seco (Productos, Secos,
Enlatados, de Papel o Quimicos): 50°-70° F
PEPS-método de rotación (usar productos
viejos antes de usar los nuevos)

Parillas 6" del piso, 6" de la pared y 18" del
techo

Etiquetas-que tengan fechas

DESCONGELACION:

*Refrigerador 41° F * Cocinar
*Agua potable 70° F por solo 2 horas
*Microonda-solo si se va a cocinar
inmediatamente despues

COCCIÓN- PUNTOS CONTROL CRITICOS (CCP)

Pollo, Aves, Relleno	165°
Carne molida (hamburguesas)	155°
Salchicha	155°
Pescado, Rollo de Carne, *Puerco	145°
Cordero, Huevos	145°
Comidas Combinada (guisados)	165°
Coccion En Microonda	165°

(Agitar la comida a mitad del proceso de
coccion)

RIESGOS:

Biologicos- bacterias, virus, parasitos, hongos,

Quimicos- metales toxicos, pesticidas, productos de limpieza

Fisicos- pelo, tierra, ataduras, vidrio roto

ENFRIAR ALIMENTOS:

De 135 F a 70° F en 2
horAs y de 70° F a 41° F en 4 horas mas

Metodos de Enfriar Alimentos

-Reducir el tamaño de la comida (cortar en
piezas pequeñas
-Banos de agua helada *pala de hielo
-Bandejas poco profundas de 2"

RECALENTAR ALIMENTOS:

De 41° F a 165° F en 2 horas –Si no alcanza
esta temperatura, tirela. *Nunca* se puede
recalentar en las mesas de vapor

MANTENER TEMPERATURAS:

Mantener Caliente, la comida caliente, 135° F

Mantener Fria, la comida fria, 41° F o menos
Medir temperaturas cada 2 horas

QUE ES HACCP (7 PRINCIPIOS)

-Puntos de Control Critico (CCP's)
-Monitoreo *Análisis riesgos
-Accion correctiva * Limites Criticos
-Verificación *Documentacion

LIMPIEZA:

Limpiar es remover comida/suciedad de un
superficie de comida.

Lavar- 110° F Enjuagar -110°-120° F
Secar al aire libre

Desinfectar

Desinfectar es reducir el numero de
microorganismos a niveles seguros

Metodos

Agua Caliente- 180° F 2 minutos Ciudad
170° F 30 segundos Estado

Quimicos- 75°-120° F

Cloro 50 ppm 7 Segundos

Yodo 12.5-25.0 ppm 30 segundos

Amonio Cuaternario 220 ppm 30 Segundos

Usar un **Tira de Prueba** para comprobar la
concentración del desinfectante

ABUSO DE TIEMPO Y TEMPERATURA
CONTAMINACION CRUZADA
FALTA DE HIGIENE PERSONAL

GERENTES CODO\$\$.....TRABAJADO FLOJO.....NO EDUCADOS