|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Resumen del Plan HACCP** | **COD: 01-2022** |
| **Versión** 1 |
| **Fecha aprobación: 08/08/2022** |
| **Producto: Ensalada de Pollo**  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PCC** | **Peligro** | **Límites críticos** | **Monitoreo** | **Acciones correctivas** | **Verificación** | **Registros** |
| ¿Qué va a monitorear? | ¿Cómo va a monitorear? | ¿Con qué frecuencia se va a monitorear? | ¿Quién va a monitorear? |
| **Cocción del Pollo**  | **Biológico** | **74°C en el centro del producto** | Temperatura  | Termómetro  | Cada elaboración  | Operario de cocina  | Mantener en cocción hasta alcanzar temperatura establecida | InspecciónToma de temperaturaCalibración de equipos | Registro de producciónRegistro de InspecciónRegistro de Mantenimiento Preventivo de Equipos |
| **Mantenimiento en frío**  | **Biológico** | **Máximo 5°C** | Temperatura  | Termómetro | Cada 45 minutos  | Operario de servicio | Ajustar temperatura del equipo, según el valor determinado Si han pasado más de 2 horas desde la última toma de temperatura, se desecha el producto | InspecciónToma de temperaturaCalibración de equipos | Registro de producciónRegistro de InspecciónRegistro de Mantenimiento Preventivo de Equipos |