|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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 | Inspección  Toma de temperatura  Calibración de equipos | Registro de producción  Registro de Inspección  Registro 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 | Inspección  Toma de temperatura  Calibración de equipos | Registro de producción  Registro de Inspección  Registro de Mantenimiento Preventivo de Equipos |