

NOTAS COMPACTA: 2020

RECIBIR:

Use Termómetro bimetalico de varilla
Capaz de medir temp de 0°-220° F
Rango de exactitud ±2° 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
Leche Liquido 45° F
Huevos-temperatura ambiental 45° F

ALMACENAMIENTO:

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

Congelador-Congelado Rechace cristales de hielo
Almacenamiento Seco (Productos, Secos, Enlatados, de Papel o Quimicos): 50°-70° F
PEPS/FIFO-método de rotación (usar productos viejos antes de usar los nuevos)
Parillas 6" del piso, 4" de la mesa
Etiquetas-que tengan fechas

DESCONGELACION:

1)Refrigerador 41° F 2) coccion
3)Agua potable a chorro 70° F
4)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 F*

(Agitar la comida a mitad del proceso de Cocción)

RIESGOS:

Biologicos- bacterias, virus, parasitos, hongos, Toxinas
Quimicos- metales toxicos, pesticidas, productos de limpieza
Fisicos- pelo, tierra, ataduras, vidrio roto, huesos

PORQUE?= GERENTES CODOS, FLOJOS, NO EDUCADOS

Alergenos (8), Contacto Cruzada, Conexión Cruzada, Mariscos (90días), Aviso Consumidor, Estafalococcus Escombroido, Estafalococcus, SDS, Botulismo, Triquinosis, Clostridium Perfringens

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 pequenas)
-Baños de agua helada_ Maquina Blast Chiller
-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 o mas
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 Analisis de riesgos
-Accion correctiva Limites criticos
-Verificación Documentacion

LIMPIEZA:

Limpieza es remover comida/suciedad de un superficie de comida.
Lavar- 110° F Enjuagar -110°-120° F
Secar al aire libre

SANITIZAR/ DISENFECTAR

Sanitizar es reducir el numero de microorganismos a niveles seguros
Metodos
Agua Caliente- 180° F Maquina de platos
171° F 30 segundos Estado

Quimicos- 75°-120° F

Cloro 50 ppm
Yodo 12.5-25.0 ppm
Amonio Cuaternario 220 ppm

Usar un Kit de Prueba para comprobar la concentración del desinfectante. Toallas en Sanitizer siempre

CAUSA DE ENFERMEDADES

1. ABUSO DE TIEMPO Y TEMPERATUREA
2. CONTAMINACION CRUZADA
3. MAL HIGIENE PERSONAL