

# HACCP- Based SOPs

(Cooking Potentially Hazardous Foods – Spanish Addendum)

---

## Cocinando Alimentos Potencialmente Peligrosos

**PROPÓSITO:** Para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos asegurando que todos los alimentos potencialmente peligrosos se cocinen a las temperaturas internas apropiadas

**ALCANCE:** Este procedimiento aplica a cualquier persona quienes preparan o sirven alimentos

### INSTRUCCIONES:

1. Entrene a los empleados de servicio de comida usando los procedimientos en este SOP. Refierese al SOP *Usando y Calibrando Termómetros*.
2. Siga las reglas de su departamento de salud local y estatal.
3. Si una receta contiene una mezcla de productos de carne, cocine el producto a la temperatura mas alta que sea necesario.
4. Si el departamento local y estatal siguen las reglas de El Código alimentario de la FDA de 2001, cocine los productos a las siguiente temperaturas:
  - a. 145°F para 15 segundos
    - Mariscos, res y cerdo
    - Huevos cocinados a la orden y puestos sobre un plato y inmediatamente servidos
  - b. 155°F para 15 segundos
    - Productos molidos que contienen res, cerdo y pescado
    - Palitos o nuggets de pescado
    - Huevos mantenidos en mesa de vapor
    - Bistec de Salisbury o cuadrado
  - c. 165°F para 15 segundos
    - Aves
    - Pescado cerdo o res relleno
    - Pastas rellenos con huevos, pescado, cerdo, o res (como lasaña o manicotti)
  - d. 135°F para 15 segundos
    - Vegetales o frutas frescas, frizadas or enlatadas que van hacer mantenidas en una mesa de vapor o un recipiente caliente.

### MONITOREAR:

1. Use un termómetro limpia, higienizado y calibrado, es preferible usar un termopare.
2. Evite meter el termómetro en bolsas de aire , gordo o huesos cuando tome la temperatura interna.
3. Tome por los menos dos temperaturas internas de cada hornada de alimentos. Introduzca la sonda del termómetro en la parte más gruesa del producto cual se encuentra normalmente en el centro.

## **HACCP- Based SOPs**

---

(Cooking Potentially Hazardous Foods – Spanish Addendum)

### **Cocinando Alimentos Potencialmente Peligrosos, *continuado***

4. Tome por los menos dos temperaturas internas de cada alimento grueso, como pavo, para asegurar que todas partes del alimento llegue a su temperatura interna.

#### **ACCIÓNES CORRECTIVAS**

1. Vuelva a entrenar a todos los empleados encargados de los alimentos que no han seguido los procedimientos en este SOP.
2. Continúe a cocinar alimentos hasta que la temperatura interna llegue a la temperatura necesaria.