HACCP- Based SOPs

(Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food – Spanish Addendum)

Marcando Fechas para Alimentos Listos Para Comer, Alimentos Potencialmente Peligrosos

PROPÓSITO: Para asegurar la rotación apropiada de los alimentos listos para comer y prevenir o reducir el riesgo de las enfermedades transmitidas por alimentos.

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 este SOP. La mejor practica para un systema de usar etiquetas seria una etiqueta con el nombre del producto, el dia o la fecha y el tiempo en que fue abierto o preparado..
2. Siga las reglas de su departamento de salud local y estatal.
3. Ponga etiquetas en los alimentos listos para comer procesados, alimentos potencialmente peligrosos que fueron preparados en el establecimiento y que fue mantenido por más de 24 horas.
4. Ponga etiquetas en alimentos procesados, alimentos listos para comer y alimentos potencialmente peligrosos cuando se habran, si van a ser mantenidos por más de 24 horas.
5. Refrigerar todos los alimentos listos para comer y alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos.
6. Sirva o deseche alimentos refrigerados, alimentos listos para comer y alimentos potencialmente peligrosos entre 7 dias.
7. Indique en una etiqueta separado la fecha de preparación, la fecha de congelación, y la fecha de descongelación de los alimentos refrigerados, los alimentos listos para comer y de los alimentos potencialmente peligrosos.
8. Para calcular la temporada de 7 días, cuente solo los días en que los alimentos esten bajo refrigeración. Por ejemplo:
   - Lunes, 8/1/05, lasaña fue cocinada, fue enfriado apropiadamente y refrigerada con una etiqueta que dice, “Lasaña, Cocinada, 8/1/05”.
   - Martes, 8/2/05, la lasaña fue congelada con una segunda etiqueta que dice, “Congelada, 8/2/05”. Ahora aparecen dos etiquetas sobre la lasaña. Como la lasaña fue mantenida bajo refrigeración desde Lunes 8/10/05 – Martes 8/2/05, solo un dia se cuenta para la temporada de 7 días.

MONITOREAR:

Un empleado sea encargado de revisar la refrigeradoras diariamente para verificar que los alimentos esten marcados con fechas y que los alimentos que han pasado el período de 7 dias no se están utilizando ni se están almacenando.

HACCP- Based SOPs

(Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food – Spanish Addendum)

Marcando Fechas para Alimentos Listos Para Comer, Alimentos Potencialmente Peligrosos, *continuado*

ACCIÓNES CORRECTIVAS

1. Vuelva a entrenar a todos los empleados encargados de los alimentos que no han seguido los procedimientos en este SOP.
2. Alimentos que no son marcados con fechas o se pasan la temporada de 7 días se deben desechar.