

Formulario de Aprobación de Procedimientos Escritos

Written Procedures Approval Form

COCCIÓN POR ETAPAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CRUDOS

NONCONTINUOUS COOKING OF RAW ANIMAL FOODS

Spanish

Puede utilizar este ejemplo de formulario y registro para ayudar a cumplir con los requerimientos de cocción por etapas.

¿Por qué razón se requiere presentar los procedimientos de cocción por etapas de comida de origen animal cruda?

Procedimientos nuevos

Modificación de los procedimientos existentes aprobados

Información del establecimiento

Nombre, operador principal y número de licencia del establecimiento	Dirección	Ciudad, estado, código postal

English

You may use this example form and log to help meet noncontinuous cooking requirements.

What is the reason for this noncontinuous cooking of raw animal food procedures submittal?

New procedures

Modification of existing approved procedures

Establishment information

Establishment name, primary operator and license number	Address	City, state, ZIP code

FORMULARIO DE APROBACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ESCRITOS | WRITTEN PROCEDURES APPROVAL FORM

Nombre corporativo	Dirección (si es otra)	Ciudad, estado, código postal

Corporate name	Address (if different)	City, state, ZIP code

Nombre del contacto principal, título del cargo, para procedimientos de cocción por etapas	No. de teléfono	Correo electrónico

Primary contact name, job title for noncontinuous cooking procedures	Phone	Email

For regulatory agency use only.

<i>Health department representative Name</i>	<i>Health department representative Signature</i>	<i>Date received</i>	<i>Date approved</i>

Spanish

Requerimientos

Marque cada recuadro para evidenciar que entiende y que cumplirá con los requerimientos relativos a la cocción por etapas.

- Caliente la comida durante 60 minutos, o menos, durante el proceso de calentamiento inicial.
- Enfríela de manera correcta (entre 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas y, por completo hasta llegar a 41°F o menos, dentro del lapso de seis horas).
- Almacene la comida fría (a 41°F o menos) o congelada.
- Cocínela completamente. La comida debe cumplir con los requerimientos de tiempo y temperatura.
 - 165°F durante 15 segundos para aves de corral; animales salvajes, pescados rellenos, carne de res, pasta o aves de corral; rellenos que contienen pescado, carnes de res o aves de corral.
 - 155°F durante 15 segundos para carne picada o molida, pescados y animales de caza; ráticas; carnes inyectadas o ablandadas; huevos que se mantendrán calientes.
 - 145°F durante 15 segundos para pescados; piezas de carne; animales de caza; huevos para servicio inmediato.
- Sirva inmediatamente, mantenga caliente, enfríe adecuadamente o use el tiempo como control de salud pública.
- Los procedimientos escritos deben mantenerse en el establecimiento de venta de comida y deben estar a la disponibilidad del inspector para revisarlos cuando lo solicite.

English

Requirements

Check each box to show that you understand and will comply with the requirements for noncontinuous cooking.

- Heat food for 60 minutes or less during the initial heating process.
- Cool food properly (cooled from 135°F to 70°F within the first 2 hours and completely cooled to 41°F or below within a total of 6 hours).
- Store food cold (41° F or below) or frozen.
- Cook food completely. Food must meet temperature/time requirements:
 - 165°F for 15 seconds – poultry; wild animals, stuffed fish, meat, pasta or poultry; stuffing containing fish, meat or poultry
 - 155°F for 15 seconds – chopped or ground meat, fish and game animals; ratitae; injected or tenderized meats; eggs for hot holding
 - 145°F for 15 seconds – fish; whole muscle meat; game animals; eggs for immediate service
- Serve immediately, hot hold, properly cool, or use time as public health control.
- Written procedures will be maintained at the food establishment and made available for review at the request of the inspector.

Procedimientos escritos

Escriba procedimientos para la cocción por etapas y pida que se los apruebe con anticipación el departamento de salud que le corresponde. Mantenga disponibles los procedimientos escritos en el establecimiento de venta de comida durante todas las horas de operación.

Los procedimientos escritos deben describir:

- La forma en la que se supervisan y documentan los requerimientos (pasos uno al cinco) de la cocción por etapas.
- Las acciones correctivas si no se cumple con los requerimientos (pasos uno al cinco) de la cocción por etapas.
- Se marcará o, de alguna otra manera, se identificará la forma en la que la comida se ha cocinado parcialmente.
- La forma en la que la comida parcialmente cocida se separará de la que está lista para consumo, para evitar la contaminación cruzada.

Enumere todos los alimentos de origen animal crudos que se cocinarán durante el proceso de cocción por etapas. Ejemplos: pechuga de pollo; filete de carne de res; enrollado de huevo y carne de cerdo (con cerdo crudo).

Written procedures

Write procedures for noncontinuous cooking and get them pre-approved by your health department. Have your written procedures available in the food establishment during all hours of operation.

Written procedures must describe:

- How the requirements (steps 1 – 5) for noncontinuous cooking are monitored and documented.
- Corrective actions if the requirements (steps 1 – 5) for noncontinuous cooking are not met.
- How food that has been partially cooked will be marked or otherwise identified.
- How food that has been partially cooked will be separated from ready-to-eat foods to prevent cross-contamination.

List all raw animal foods that will be cooked using a noncontinuous process. Examples: chicken breast; beef steak; pork eggroll (with raw pork).

1. Calentar la comida

Describa el proceso de calentamiento inicial, especificando los tiempos y las temperaturas, el equipo, la apariencia y otros factores que va a monitorear. Incluya los procedimientos de monitoreo y las acciones correctivas si no se cumplen los requerimientos de este paso:

- *El proceso de calentamiento inicial debe ser de 60 minutos, o menos.*

1. Heat the food

Describe the initial heating process, specifying times and temperatures, equipment, appearance or other factors you will monitor. Include monitoring procedures and corrective actions if the requirements for this step are not met:

- *Initial heating process must be 60 minutes or less.*

2. Enfriar la comida

Describe el proceso de enfriamiento, especificando los métodos y el equipo de enfriamiento que va a utilizar. Incluya los procedimientos de monitoreo y las acciones correctivas si no se cumplen los requerimientos de este paso:

- *La comida debe enfriarse a una temperatura de entre 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas y se debe enfriar por completo hasta llegar a 41°F o menos, dentro del lapso de seis horas.*

2. Cool the food

Describe the cooling process, specifying cooling methods and equipment you will use. Include monitoring procedures and corrective actions if the requirements for this step are not met:

- *Food must be cooled from 135°F to 70°F within first 2 hours and completely cooled to 41°F or below within a total of 6 hours.*

3. Guardar la comida

Describa la forma en la que se va a identificar la comida para indicar que no está totalmente cocida. Incluya los procedimientos de monitoreo y las acciones correctivas si no se cumplen los requerimientos de este paso:

- *La comida se debe guardar a 41°F o menos.*

Describa la forma en la que la comida parcialmente cocida se separará de la que está lista para consumo, para evitar la contaminación cruzada. Incluya los procedimientos de monitoreo y las acciones correctivas si no se cumplen los requerimientos de este paso:

- *La comida debe separarse de toda la comida refrigerada lista para consumo.*

3. Store the food

Describe how the food will be marked to show that it is not fully cooked. Include monitoring procedures and corrective actions if the requirements for this step are not met:

- *Food must be stored 41°F or below.*

Describe how the food will be separated from ready-to-eat food to prevent cross-contamination. Include monitoring procedures and corrective actions if the requirements for this step are not met:

- *Food must be separated from all refrigerated ready-to-eat food.*

4. Cocinar completamente la comida

Haga una lista de la temperatura y del tiempo final de cocción para todos los platos de carne cruda de origen animal preparada usando la cocción por etapas. Incluya los procedimientos de monitoreo y las acciones correctivas si no se cumplen los requerimientos de este paso:

- *La comida debe estar totalmente cocida antes de servirla y ser mantenida caliente o por un tiempo usado como control de salud pública (TPHC)*

4. Cook the food completely

List the final cook temperature and time for all raw animal food prepared using noncontinuous cooking. Include monitoring procedures and corrective actions if the requirements for this step are not met:

- *Food must be fully cooked before serving, hot holding or holding under time as public health control (TPHC).*

5. Servir, mantener la comida caliente o fría o usar el TPHC

5. Serve, hot hold, cool or use TPHC

Describa la forma en la que se servirá la comida, se mantendrá caliente, se enfriará y se mantendrá fría o se guardará usando el tiempo como control de salud pública (TPHC). Incluya los procedimientos de monitoreo y las acciones correctivas si no se cumplen los requerimientos de este paso:

- *Mantenga la comida caliente a 135°F, o más.*
- *Después del enfriamiento adecuado, mantenga la comida fría a 41°F, o menos.*
- *Si usa el TPHC, escriba los procedimientos por adelantado y manténgalos en el establecimiento de venta de comida. La comida caliente (135°F, o más) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura.*

Describe how the food will be served, hot held, cooled and cold held, or held using time as public health control (TPHC). Include monitoring procedures and corrective actions if the requirements for this step are not met:

- *Maintain hot food at 135°F or above.*
- *After proper cooling, maintain cold food at 41°F or below.*
- *If using TPHC, write procedures in advance and maintain them in the food establishment. Hot food (135°F or above) can be held up to 4 hours after it is removed from temperature control.*

Cuándo Se Debe Usar el Registro de Monitoreo de la Cocción por Etapas

Si está siguiendo los procedimientos aprobados para la cocción por etapas de alimentos de origen animal crudos, la persona a cargo (PIC) debe asegurar que se mantengan y sigan los procedimientos escritos y los planes. Puede usar este registro para reflejar su información.

Otros recursos que le pueden ser de utilidad para llevar registros asociados con su proceso de cocción por etapas incluyen los siguientes:

- Registro de Enfriamiento
- Registro de Productos
- Formulario del Tiempo como Control de Salud Pública

Contacte a su inspector si necesita ayuda para desarrollar procedimientos que cumplan con los requerimientos de cocción por etapas.

Registro de Monitoreo de Cocción por Etapas

Registre las observaciones y las acciones correctivas pertinentes en este registro. Puede usar otros registros para anotar los detalles de tiempo y temperatura de cada paso.

When to use this Noncontinuous Cooking Monitoring Log

If you are following approved procedures for noncontinuous cooking of raw animal food, the person in charge (PIC) must ensure that required written procedures and plans are maintained and followed. You may use this log for record-keeping.

Other resources you may find useful for record-keeping associated with your noncontinuous cooking process include:

- Cooling Log
- Product Log
- Time as Public Health Control Form

Contact your inspector for help developing procedures that comply with noncontinuous cooking requirements.

Noncontinuous Cooking Monitoring Log

Record observations and any corrective actions on this log. You may use other logs to record time and temperature details for each step.

FORMULARIO DE APROBACIÓN DE PROCEDIMIENTOS ESCRITOS | WRITTEN PROCEDURES APPROVAL FORM

Alimentos (Food)	Fecha (Date)	1. ¿El proceso de calentamiento inicial es de menos de 60 minutos? (Initial heating process less than 60 minutes?) Sí o No (Yes or No)	2. ¿La comida se enfrió de manera adecuada? (Food cooled properly?) Sí o No (Yes or No)	3. ¿La comida que se guardó fría o congelada se identificó como cocinada parcialmente y se separó de la comida lista para consumo? (Food stored cold/frozen, marked as not fully cooked and separated from ready-to-eat food?) Sí o No (Yes or No)	4. ¿La comida se cocinó tal como lo requiere el Código de Alimentos de Minnesota 4626.0340? (Food cooked as required in Minnesota food code 4626.0340?) Sí o No (Yes or No)	5. ¿La comida se sirvió, se guardó usando el tiempo como control de salud pública (TPHC) o se mantuvo caliente o fría de la manera adecuada? (Food served; held using time as public health control (TPHC); or hot held or cooled properly?) Sí o No (Yes or No)

Acción(es) correctiva(s) (Corrective action(s)):

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

MARZO DE 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

MARCH 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.