

Planes de Cocción Discontinua

Un plan de cocción discontinua (NCC) debe contener lo siguiente:

- Nombre y dirección del establecimiento.
- Una lista de alimentos que se registrarán por el plan y el lugar de preparación y almacenamiento de cada artículo.
- Descripción del proceso de cocción inicial que no supere los sesenta (60) minutos.
- Información sobre cómo se enfrían inmediatamente los alimentos según el tiempo y parámetros de temperatura: 135°F a ≤ 70°F en ≤ 2 horas y ≤ 41°F en ≤ 4 horas.
- Reconocimiento de que después del enfriamiento, los alimentos se mantienen a 41°F o menos.
- Antes de la venta o servicio, cómo se cocinan los alimentos de manera que se calienten todas sus partes.
 - a una temperatura y durante un tiempo para que los alimentos estén completamente cocidos:
 1. 165 °F durante 15 segundos: para mantener caliente, aves de caza y carnes rellenas
 2. 155°F durante 15 segundos – para carnes ablandadas o trituradas mecánicamente
 3. 145°F durante 15 segundos – para carne con el músculo entero e intacto, cerdo y huevos
- Si la comida no se vende ni se sirve inmediatamente:
 1. Enfriar a ≤ 70°F en ≤ 2 horas y ≤ 41°F en ≤ 4 horas, y mantener en frío a ≤ 41°F o,
 2. Mantener caliente a ≥ 135°F, o
 3. Utilizar un Tiempo como Plan de Control de Salud Pública durante 4 horas y descartar
- Especifique cómo se monitorearán y documentarán los procedimientos anteriores.
- Especifique cómo se identificarán y conservarán los alimentos NCC, antes de completar la cocción y se mantendrá separados de los alimentos listos para el consumo.
- Especifique las acciones correctivas que se tomarán ante cualquier desviación del plan NCC.

Recuerde, los procedimientos escritos para llevar a cabo la cocción no continua deben aprobarse con anticipación y ponerse a disposición del Departamento cuando los solicite. Los alimentos preparados utilizando NCC sin un procedimiento escrito aprobado o preparados fuera de las restricciones de un procedimiento escrito aprobado constituyen una infracción que requiere corrección inmediata.

