



Departamento de Salud del Condado de Mecklenburg

Aplicación de cocción no continuada (cocción parcial)

Nombre del establecimiento: _____

Dirección del establecimiento: _____

Alimentos: _____

Coloque una inicial al lado de cada declaración para manifestar su acuerdo:

_____ El proceso de cocción inicial no debe superar los 60 minutos.

_____ Luego de la cocción inicial, el producto de origen animal parcialmente cocido se debe enfriar correctamente de 135 °F (57 °C) a 70 °F (21 °C) en 2 horas Y de 70 °F (21 °C) a 41 °F (5 °C) en las siguientes 4 horas.

_____ Una vez que el producto de origen animal esté parcialmente cocido y enfriado, se debe mantener a 41 °F (5 °C) o menos hasta el proceso de cocción final.

_____ Los productos de origen animal parcialmente cocidos se deben tratar como si fueran alimentos crudos, almacenar correctamente y mantener separados de los alimentos listos para el consumo.

_____ El producto se cocina a la temperatura de cocción final que exige el Código Alimentario de Carolina del Norte 3-401.11 (A)-(C), antes de la venta o servicio.

_____ No se puede usar una advertencia al consumidor para servir ni ofrecer productos de origen animal semicrudos que no se hayan sometido a cocción continua.

_____ El procedimiento de cocción no continua se debe mantener en un registro junto con los registros de cocción y enfriamiento.

Procedimiento de cocción inicial (se debe completar en 60 minutos o menos):

Procedimiento de enfriamiento (por ej., el alimento se enfriará en bandejas poco profundas, en una cámara frigorífica):

Proporcione un registro de cocción y enfriamiento.

Ejemplo:

Fecha	Alimento	Número de lote	Tiempo de cocción inicial (≤60 minutos)	Temperatura a las 2 horas (≤70 °F [21 °C])	Temperatura a las 4 horas (≤41 °F [5 °C])	Temperatura de conservación (≤41 °F [5 °C])	Temperatura de cocción final (≥165 °F [74 °C])	Medidas correctivas

Conservación en frío

Sistema de etiquetado (el alimento se debe identificar y almacenar como si fuera un producto crudo): _

Ubicación: _____

Dónde se almacenarán los registros: _____

Preparado por: _____ Aprobado por: _____ Fecha: _

Non-continuous Cooking (Par-cooking) Application

Establishment Name: _____

Establishment Address: _____

Food Item: _____

Initial beside each statement, acknowledging understanding:

_____ The initial cooking process can be no longer than 60 min.

_____ After initial cooking, the partially cooked animal product must be cooled properly from 135°F-70°F within 2 hours AND from 70°F-41°F within an additional 4 hours.

_____ Once the animal food is partially cooked and then cooled, it must be held at 41°F or below until the final cook process.

_____ Partially cooked animal products need to be treated as raw, stored properly, and kept separate from ready to eat foods.

_____ The product is cooked to the required final cook temperature required in the NC Food Code 3-401.11 (A)-(C), prior to sale or service.

_____ A consumer advisory cannot be used to serve or offer undercooked animal foods that have been non-continuously cooked.

_____ The non-continuous cooking procedure must be kept on file, along with records of cooking and cooling.

Procedure for initial cooking (must be completed in 60 minutes or less):

Procedure for cooling (ex: Food item will be cooled in shallow pans, in a walk-in cooler):

Provide a Cooking and Cooling Log

Example:

Date	Food Item	Batch Number	Initial Cook Time (≤60min)	Temperature after 2 hours (≤70°F)	Temperature after 4 hours (≤41°F)	Holding Temperature (≤41°F)	Final cook temperature (≥165°F)	Corrective Actions

Cold Holding

Labeling System (Item must be identified and stored as a raw product): _____

Location: _____

Where will records be stored: _____

Prepared by: _____ **Approved by:** _____ **Date:** _____