

SISTEMA DE VIGILANCIA O MONITOREO DEL CONTROL DE LOS PCC (PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)

PCC	PELIGRO SIGNIFICATIVO	LC	VIGILANCIA				VERIFICACIÓN				REGISTRO
			¿QUÉ?	¿CÓMO?	FRECUENCIA	¿QUIÉN?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	FRECUENCIA	¿QUIÉN?	
<i>Desinfección de</i>	<i>Presencia de Salmonella spp.</i>	<i>Mayor o igual a 65 °C durante 15 horas como mínimo</i>	<i>Tiempo/ Temperatura de la pasta (°C)</i>	<i>Medición discontinua Alcanzó temperatura mayor a 65°C (SI/NO)</i>	<i>Cada 02 horas</i>	<i>Operario encargado de la vigilancia del PCC</i>	<i>Que los limites críticos estén vigilados (controlados)</i>	<i>Verificación visual de los controles efectuados por el vigilante</i>	<i>01 vez por turno, como mínimo.</i>	<i>Supervisor de producción por turno</i>	
<i>Desinfectar</i>	<i>Presencia de Salmonella spp. y E. Coli</i>	<i>Mayor o igual a 92 °C durante 3 minutos</i>	<i>Tiempo/ Temperatura de castaña (°C)</i>	<i>Medición discontinua Control inicial/final</i>	<i>Cada desinfección</i>	<i>Operario a cargo de la vigilancia del PCC</i>	<i>Que los limites críticos estén vigilados (controlados)</i>	<i>Verificación visual de los controles efectuados por el vigilante</i>	<i>01 de cda 3 operaciones consecutivas</i>	<i>Supervisor de producción por turno</i>	
<i>Inspección por Rayos X (1F)</i>	<i>Contaminación con materia extrañas</i>	<i>Materias extrañas ≥ 2 mm</i>	<i>Materias extrañas ≥ 2 mm</i>	<i>Resultado con muestra patrón (CONORME / NO CONFORME)</i>	<i>Por cada presentación inspeccionada</i>	<i>Operario a cargo de la vigilancia del PCC</i>	<i>Que los limites críticos estén vigilados (controlados)</i>	<i>Verificación visual de los controles efectuados por el vigilante</i>	<i>Dos veces por turno</i>	<i>Supervisor de producción por turno</i>	

PCC: PUNTO CRÍTICO DE CONTROL
LC: LIMITES CRITICOS