



MODIFICADO EN SEPTIEMBRE DE 2017

Ejemplo de procesamiento comercial: *Venta al por mayor y distribución de pescado con histamina*

Ejemplo: Este es un modelo especial de capacitación que solo tiene fines ilustrativos. Los modelos de la Alianza Nacional de HACCP para Mariscos y Pescados (SHA, por sus siglas en inglés) se basan en las pautas que se entregan en la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* (4.ª edición, 2011) de la FDA y en información adicional disponible desde la edición de 2011. Fue creada por la Alianza de HACCP para Mariscos y Pescados (SHA) estrictamente como un ejemplo para capacitación. Este modelo no representa un requisito específico ni una recomendación de la FDA. Tenga presente que es posible que este modelo no se aplique a todas las situaciones.

Descripción

Nombres comerciales del producto: Serviola (perca plateada), anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande) (*Thunnus albacares*)

Recepción: Los pescados capturados en estado silvestre se reciben de diversos proveedores. Ningún pescado se compra directamente a los pescadores. Todos los pescados son frescos (no congelados anteriormente). Las cinco especies de pescado se envían desde los proveedores durante todo el año en camiones refrigerados, en envases donde el producto está bien enfriado en hielo. Se reciben cargamentos semanales de atún de un proveedor por transporte aéreo. El atún enviado por aire está envuelto en bolsas de gel congeladas en envases aislados. La anjova y la caballa se reciben durante las épocas de disponibilidad estacional de un proveedor local en un camión no refrigerado, en envases que están bien enfriados en hielo. Ningún pescado se recibió o envió en envases con oxígeno reducido.

noche para la entrega al día siguiente. El tiempo máximo que puede estar fuera de condiciones de refrigerado en esta etapa es de menos de 30 minutos.

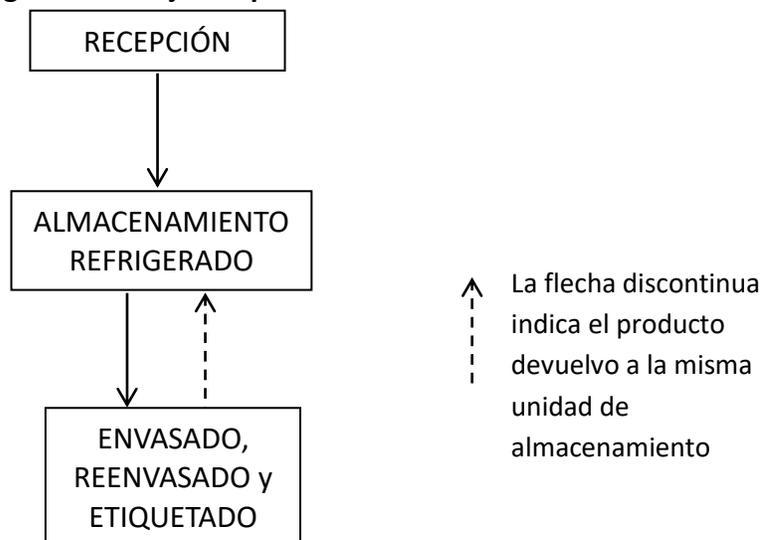
Uso previsto: Todos los pescados se distribuyen con intención de ser consumidos cocidos. No hay conocimiento previo de que los productos pesqueros se consumirán crudos.

Almacenamiento: el pescado fresco se traslada inmediatamente a una cámara frigorífica de almacenamiento refrigerado donde se almacena en contenedores donde el producto está bien enfriado en hielo. Las órdenes del cliente se almacenan en las mismas unidades de almacenamiento durante la noche, si es necesario.

Envasado, reenvasado y etiquetado: por cada orden del cliente los productos se sacan de la cámara frigorífica, se reenvasan en hielo, si es necesario, se etiquetan y luego se cargan en los camiones de la empresa o se colocan de vuelta en un almacenamiento refrigerado durante la

Venta al por mayor y distribución de pescado con histamina

Diagrama de flujo del proceso



****Tanto la etapa de refrigerado como la de almacenamiento se llevan a cabo en la misma cámara frigorífica***

Ejemplo de procesamiento comercial: *Venta al por mayor y distribución de pescado con histamina*

Ejemplo: Solo para propósitos ilustrativos. Los modelos se basan en las pautas vigentes que se entregan en la *Orientación de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas (Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance)* de la FDA. Tenga presente que este modelo no se aplica a todas las situaciones.

Descripción Empresa: ABC Wholesale Company																							
Especies de pescados o mariscos	Dónde se compra el producto			Cómo se recibe el producto				Cómo se almacena el producto				Cómo se envía el producto				Cómo está envasado el producto		Cómo se consumirá el producto			Consumidor previsto		
	De pescador	De piscifactoría	De procesador	Refrigerado	En hielo	Congelado	No perecible	Refrigerado	En hielo	Congelado	No perecible	Refrigerado	En hielo	Congelado	No perecible	Envasado con aire	ROP*	Crudo para cocinar	Crudo, RTE*	Cocido RTE*	Todo tipo de público	Población en riesgo	
Nombre común: Serviola o perca plateada Nombre comercial: Serviola Nombre científico: <i>Seriola lalandi</i>			√		√																		√
Nombre común: Anjova Nombre comercial: Anjova Nombre científico: <i>Pomatomus saltatrix</i>			√		√																		√
Nombre común: Carite atlántico Nombre comercial: Carite Nombre científico: <i>Scomber scombrus</i>			√		√																		√
Nombre común: Mahi-mahi o pez delfín Nombre comercial: Mahi-mahi Nombre científico: <i>Coryphaena spp.</i>			√		√																		√
Nombre común: Atún de aleta amarilla Nombre comercial: Atún (grande) Nombre científico: <i>Thunnus albacares</i>			√		√ + Bolsas de gel																		√

*ROP = envasado con oxígeno reducido;

*RTE = listo para su consumo

Peligros potenciales para la seguridad de los alimentos: Todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos se basan en la descripción del producto y en el diagrama de flujo del procesamiento asociado a este producto y se identifican con las Tablas 3-2 (relacionados con las especies) y 3-4 (relacionados con los procesos) en la *Guía de peligros y controles de la FDA* (edición de 2011). Los procesadores deberían tener presente que se publica una guía adicional en los sitios web de HACCP para mariscos y pescados de la FDA; además, los peligros que no abarca esta guía pueden ser relevantes para ciertos productos bajo determinadas circunstancias.

Las recomendaciones de la Guía de la FDA indican 4 peligros potenciales que están relacionados con las especies o los procesos, como aparecen en las tablas 3-2 y 3-4. El análisis de peligros debe abarcar cada peligro potencial.

Los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que se deben considerar en el análisis de peligros de esta empresa son los siguientes:

Peligros relacionados con las especies:

1. Escorbotoxina (formación de histamina) (Las 5 especies de pescados; peligro relacionado con las especies, Capítulo 7)

Peligros relacionados con procesos:

2. Alérgenos alimentarios (naturales) (Las 5 especies de pescados; peligro relacionado con procesos, Capítulo 19)
3. Inclusión de metal (si se usa en el envasado) (Las 5 especies de pescados; peligro relacionado con procesos, Capítulo 20)

NO SE INCLUYEN los peligros indicados por la FDA:

4. Sustancias químicas del medio ambiente (anjova; relacionadas con las especies, Capítulo 5), ya que este peligro potencial lo aborda el procesador o proveedor principal.
5. No se aplicará el uso incorrecto de temperatura para el desarrollo de bacterias patógenas; no se incluirá en el análisis de peligros; los productos los cocinará el consumidor o un restaurante para el consumidor antes del consumo).
6. Aditivos alimentarios (peligros relacionados con procesos, Capítulo 19); no se incluyeron en el análisis de peligros porque el pescado no ha estado a aditivos alimentarios antes de la entrega o durante el procesamiento adicional.

Los **PROCEDIMIENTOS DE CONTROL SANITARIO (SCP)** se monitorean en todas las etapas de procesamiento y en los registros diarios de SCP que acompañan los registros de HACCP.

Hoja de trabajo de análisis de peligros

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto terminado: <i>Serviola (perca plateada), anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande) *consulte la nota a continuación</i>
Ubicación de la empresa <i>En cualquier parte, EE. UU.</i>	Método de almacenamiento y distribución: <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados o en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos: <i>Pescado crudo que se cocinará antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Pescados con histamina: *Serviola (perca plateada), anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande)*

(1) Etapa de procesamiento	(2) Indique todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que podrían estar relacionados con este producto y proceso.	(3) ¿El peligro potencial para la seguridad de los alimentos (introducido, aumentado o eliminado), es significativo en esta etapa? (Sí o No)	(4) Justifique la decisión que tomó en la columna 3	(5) ¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenir este peligro significativo?	(6) ¿Esta etapa es un punto crítico de control? (Sí o No)
	Escombrotóxina	Sí	El uso incorrecto de la temperatura durante el envío puede causar histamina.	Cantidad suficiente de hielo o control de temperatura durante el envío	Sí
	Alérgenos alimentarios	Sí	Serviola, anjova, caballa, mahi-mahi y atún son alérgenos alimentarios	Cada especie se etiquetará con el nombre comercial correcto en la etapa de envasado, reenvasado y etiquetado	No
	Inclusión de metal	No	No hay probabilidad de que ocurra en esta etapa; no hay introducción de fragmentos de metal		
	Escombrotóxina	Sí	Se podría desarrollar histamina si se hace un uso incorrecto de la temperatura en el almacenamiento	Los pescados con histamina se almacenarán en hielo en la cámara frigorífica.	Sí
	Alérgenos alimentarios	Sí	Serviola, anjova, caballa, mahi-mahi y atún son alérgenos alimentarios	Cada especie se etiquetará con el nombre comercial correcto en la etapa de envasado, reenvasado y etiquetado	No
	Inclusión de metal	No	No hay probabilidad de que ocurra en esta etapa; no hay introducción de fragmentos de metal		
	Escombrotóxina	No	No hay probabilidad de uso incorrecto del tiempo o la temperatura debido a la corta duración de esta etapa		
	Alérgenos alimentarios	Sí	Serviola, anjova, caballa, mahi-mahi y atún son alérgenos alimentarios	Cada envase debe estar etiquetado con el nombre comercial de la especie de pescado en esta etapa.	Sí
	Inclusión de metal	No	No hay probabilidad de que ocurra en esta etapa		No
Almacenamiento refrigerado (final)	Escombrotóxina	Sí	Se podría desarrollar histamina si se hace un uso incorrecto de la temperatura en el almacenamiento	Los pescados con histamina se almacenarán en hielo en la cámara frigorífica.	Sí

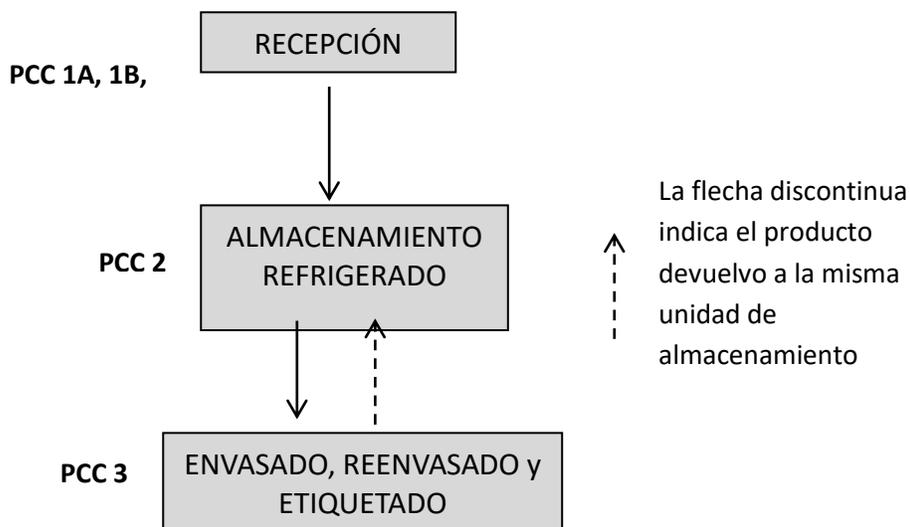
(1) Etapa de procesamiento	(2) Indique todos los peligros potenciales para la seguridad de los alimentos que podrían estar relacionados con este producto y proceso.	(3) ¿El peligro potencial para la seguridad de los alimentos (introducido, aumentado o eliminado), es significativo en esta etapa? (Sí o No)	(4) Justifique la decisión que tomó en la columna 3	(5) ¿Qué medidas de control se pueden aplicar para prevenir este peligro significativo?	(6) ¿Esta etapa es un punto crítico de control? (Sí o No)
	Alérgenos alimentarios	No	Cada especie se etiquetó con el nombre comercial correcto en la etapa de envasado, reenvasado y etiquetado		
	Inclusión de metal	No	No hay probabilidad de que ocurra en esta etapa; no hay introducción de fragmentos de metal		

*Nota: Las cinco especies de pescado se envían desde los proveedores durante todo el año en camiones refrigerados, en envases donde el producto está bien enfriado en hielo. Se reciben cargamentos semanales de atún de un proveedor por transporte aéreo. El atún enviado por aire está envuelto en bolsas de gel congeladas en envases aislados. La anjova y la caballa se reciben durante las épocas de disponibilidad estacional de un proveedor local en un camión no refrigerado, en envases que están bien enfriados en hielo.

Venta al por mayor y distribución de pescado con histamina

Diagrama de flujo del proceso

Las etapas sombreadas son puntos críticos de control



****Tanto la etapa de refrigerado como la de almacenamiento se llevan a cabo en la misma cámara frigorífica***

Formulario del plan HACCP

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto <i>Serviola (perca plateada), anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande)</i>
	Método de almacenamiento y distribución <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Pescado crudo que se debe cocinar antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Punto crítico de control (PCC)	PCC 1A: RECEPCIÓN (envueltos en hielo en camión refrigerado)		
Peligros significativos	Escombrotóxina		
Límites críticos para cada medida de control	Todos los productos están completamente envueltos en hielo en el momento de la recepción		
Monitoreo	Qué	Cantidad de hielo	
	Cómo	Inspección visual de un número representativo de envases en el envío, en comparación con las normas ilustradas	
	Frecuencia	Cada cargamento	
	Quién	Encargado que recibe	
Medida correctiva	<p>Si: los envases no tienen suficiente hielo; entonces: rechace el producto</p> <p>Para recuperar el control: Llame al proveedor para informar de que no se cumplió el LC y proporcione las especificaciones y los estándares de entrega del producto; descontinúe los servicios del proveedor hasta que este corrija sus procedimientos de transporte. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>		
Verificación	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Realice revisiones periódicas de la temperatura interna de los productos con una sonda de temperatura para evaluar si hay una cantidad suficiente de hielo. Revisiones mensuales de calibración y precisión del termómetro		
Registros	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro		

Firma:	Fecha:
---------------	---------------

Formulario del plan HACCP

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto <i>Atún (grande) entregado por transporte aéreo, con el uso de bolsas de gel para mantener la temperatura del producto</i>
	Método de almacenamiento y distribución <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Pescado crudo que se debe cocinar antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Punto crítico de control (PCC)	PCC 1B: RECEPCIÓN (entregado por transporte aéreo, con el uso de bolsas de gel para mantener la temperatura del producto)	
Peligros significativos	Escombrotóxina	
Límites críticos para cada medida de control	Hay una cantidad suficiente de bolsas de gel congeladas que envuelve el pescado al momento de la entrega, y La temperatura interna del pescado al momento de la entrega es de 4,4 °C o menos	
Monitoreo	Qué	La cantidad y el estado de congelación de las bolsas de gel en el momento de la entrega y La temperatura interna de los pescados en el momento de la entrega
	Cómo	Inspección visual de la suficiencia y el estado de congelación de las bolsas de gel en una cantidad representativa de cargamento al momento de la entrega, y Use un termómetro para determinar la temperatura interna del producto en una cantidad representativa de pescados del cargamento, al momento de la entrega
	Frecuencia	Todos los cargamentos de atún por transporte aéreo
	Quién	Encargado que recibe
Medida correctiva	<p>Si: los envases no tienen suficientes bolsas de gel o las bolsas de gel no están congeladas o la temperatura interna del pescado en cualquier envase supera los 4,4 °C; entonces: rechace el producto</p> <p>Para recuperar el control: Llame al proveedor para informar de que no se cumplió el LC y proporcione las especificaciones y los estándares de entrega del producto; descontinúe los servicios del proveedor hasta que este corrija sus procedimientos de transporte. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	
Verificación	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Revise la precisión del termómetro que se usa para medir la temperatura interna del pescado antes de cada uso. Calibre este termómetro anualmente o de acuerdo con las especificaciones del fabricante.	
Registros	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro	

Firma:	Fecha:
--------	--------

Formulario del plan HACCP

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto <i>La anjova y la caballa se reciben por temporadas desde un proveedor local, envueltas en hielo y entregadas en un camión no refrigerado.</i>
	Método de almacenamiento y distribución <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Pescado crudo que se debe cocinar antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Punto crítico de control (PCC)	PCC 1C: RECEPCIÓN (envueltos en hielo en camión no refrigerado)		
Peligros significativos	Escombrotóxina		
Límites críticos para cada medida de control	Todos los pescados están completamente envueltos en hielo en el momento de la entrega. La temperatura interna del pescado al momento de la entrega es de 4,4 °C o menos		
Monitoreo	Qué	La suficiencia de la cantidad de hielo que envuelve al pescado al momento de la entrega, y La temperatura interna de los pescados en el momento de la entrega	
	Cómo	Inspección visual de la suficiencia de la cantidad de hielo en una cantidad representativa de envases en todo el cargamento al momento de la entrega, y Use un termómetro para determinar la temperatura interna del producto en una cantidad representativa de pescados del cargamento, al momento de la entrega	
	Frecuencia	Todos los cargamentos de anjova y caballa recibidos en un camión no refrigerado	
	Quién	Encargado que recibe	
Medida correctiva	<p>Si: los envases no tienen una cantidad suficiente de hielo o la temperatura interna del pescado en cualquier envase supera los 4,4 °C; entonces: rechace el producto</p> <p>Para recuperar el control: Llame al proveedor para informar de que no se cumplió el LC y proporcione las especificaciones y los estándares de entrega del producto; descontinúe los servicios del proveedor hasta que este corrija sus procedimientos de transporte. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>		
Verificación	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Revise la precisión del termómetro que se usa para medir la temperatura interna del pescado antes de cada uso. Calibre este termómetro anualmente o de acuerdo con las especificaciones del fabricante.		
Registros	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro		

Firma:	Fecha:
--------	--------

Formulario del plan HACCP

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto <i>Serviola (perca plateada), anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande)</i>
	Método de almacenamiento y distribución <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Pescado crudo que se debe cocinar antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Punto crítico de control (PCC)	PCC 2: ALMACENAMIENTO REFRIGERADO (INICIAL Y FINAL)	
Peligros significativos	Escombrotóxina	
Límites críticos para cada medida de control	Todos los productos están completamente envueltos en hielo durante su almacenamiento en la cámara frigorífica	
Monitoreo	Qué	Cantidad de hielo
	Cómo	Inspección visual de un número representativo de envases en el envío, en comparación con las normas ilustradas
	Frecuencia	Cada 4 horas durante el horario hábil de trabajo
	Quién	Encargado de la cámara frigorífica
Medida correctiva	<p>Si la cantidad de hielo no es suficiente; entonces: Enfríe y mantenga el producto en frío hasta que se pueda evaluar de acuerdo con el tiempo y temperatura total de exposición, lo que incluye la exposición durante operaciones de procesamiento anteriores; rechace los productos sospechosos o con maltrato evidente</p> <p>Para recuperar el control, determine y documente la causa de la cantidad insuficiente de hielo; documente el problema y las correcciones mediante una posterior capacitación del personal involucrado.</p>	
Verificación	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Realice revisiones periódicas de la temperatura interna de los productos con una sonda de temperatura para evaluar si hay una cantidad suficiente de hielo. Revisiones mensuales de calibración y precisión del termómetro	
Registros	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro	

Firma:	Fecha:
--------	--------

Formulario del plan HACCP

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto <i>Serviola (perca plateada), anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande)</i>
	Método de almacenamiento y distribución <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Pescado crudo que se debe cocinar antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Punto crítico de control (PCC)	PCC 3: ENVASADO, REENVASADO Y ETIQUETADO	
Peligros significativos	Alérgenos alimentarios	
Límites críticos para cada medida de control	Todos los contenedores o envases de pescado deben estar identificados con su nombre comercial	
Monitoreo	Qué	Etiqueta en los envases de producto
	Cómo	Inspección visual de cada entrega
	Frecuencia	Cada envase en cada entrega
	Quién	Supervisor de embalaje
Medida correctiva	<p>Si el envase no contiene el nombre comercial, entonces etiquete el envase y la factura, si es necesario, para su identificación correcta</p> <p>Para recuperar el control, identifique, registre y corrija la causa del problema. Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	
Verificación	<p>Revise el registro de embalaje y las medidas correctivas una vez a la semana</p> <p>Capacite a los trabajadores de la sala de embalaje para identificar de forma correcta todos los productos con sus etiquetas correspondientes</p>	
Registros	Registro de embalaje y medidas correctivas	

Firma:	Fecha:
--------	--------

Formulario del plan HACCP (*formato horizontal*)

Nombre de la empresa <i>ABC Wholesale Company</i>	Descripción del producto <i>Serviola, anjova, caballa, mahi-mahi y atún (grande)</i>
	Método de almacenamiento y distribución <i>Almacenados y distribuidos envueltos en hielo, refrigerados en envases permeables al oxígeno</i>
	Uso y consumidor previstos <i>Pescado crudo que se debe cocinar antes de su consumo por todo tipo de público.</i>

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Frecuencia	Quién			
PCC 1A Recepción (envueltos en hielo en camión refrigerado)	Escombrotóxina	Todos los productos están completamente envueltos en hielo en el momento de la recepción	Cantidad de hielo	Inspección visual de un número representativo de envases en el envío, en comparación con las normas ilustradas	Cada cargamento	Encargado que recibe	<p>Si: los envases no tienen suficiente hielo; entonces: rechace el producto</p> <p>Para recuperar el control: Llame al proveedor para informar de que no se cumplió el LC y proporcione las especificaciones y los estándares de entrega del producto.</p> <p>Descontinúe el uso del proveedor hasta que corrija sus procedimientos de transporte.</p> <p>Vuelva a capacitar al personal involucrado.</p>	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Realice revisiones periódicas de la temperatura interna de los productos con una sonda de temperatura para evaluar si hay una cantidad suficiente de hielo. Revisiones mensuales de calibración y precisión del termómetro	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro
PCC 1B Recepción (entregado por transporte aéreo, con el uso de bolsas de gel para mantener la temperatura del producto)	Escombrotóxina	<p>Hay una cantidad suficiente de bolsas de gel congeladas que envuelve el pescado al momento de la entrega, y</p> <p>La temperatura interna del pescado al momento de la entrega es de 4,4 °C o menos</p>	<p>La cantidad y el estado de congelación de las bolsas de gel en el momento de la entrega y</p> <p>La temperatura interna de los pescados en el momento de la entrega</p>	<p>Inspección visual de la suficiencia y el estado de congelación de las bolsas de gel en una cantidad representativa de envases en todo el cargamento al momento de la entrega, y</p> <p>Use un</p>	Todos los cargamentos de atún por transporte aéreo	Encargado que recibe	<p>Si: los envases no tienen suficientes bolsas de gel o las bolsas de gel no están congeladas o la temperatura interna del pescado en cualquier envase supera los 4,4 °C; entonces: rechace el producto</p> <p>Para recuperar el control: Llame al proveedor para informar de que no se cumplió el LC y proporcione las especificaciones y normas de entrega del producto;</p>	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Revise la precisión del termómetro que se usa para medir la temperatura interna del pescado antes de cada uso. Calibre este termómetro anualmente o de acuerdo con las especificaciones del fabricante.	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Frecuencia	Quién			
				termómetro para determinar la temperatura interna del producto en una cantidad representativa de pescados del cargamento, al momento de la entrega			descontinúe los servicios del proveedor hasta que este corrija sus procedimientos de transporte. Vuelva a capacitar al personal involucrado.		
PCC 1C Recepción (envueltos en hielo en camión no refrigerado)	Escombrotóxica	Todos los pescados están completamente envueltos en hielo en el momento de la entrega, y La temperatura interna del pescado al momento de la entrega es de 4,4 °C o menos	La suficiencia de la cantidad de hielo que envuelve al pescado al momento de la entrega, y La temperatura interna de los pescados en el momento de la entrega	Inspección visual de la suficiencia de la cantidad de hielo en una cantidad representativa de envases en todo el cargamento al momento de la entrega, y Use un termómetro para determinar la temperatura interna del producto en una cantidad representativa de pescados del cargamento, al momento de la entrega	Todos los cargamentos de anjova y caballa recibidos en un camión no refrigerado	Encargado que recibe	Si: los envases no tienen una cantidad suficiente de hielo o la temperatura interna del pescado en cualquier envase supera los 4,4 °C; entonces: rechace el producto Para recuperar el control: Llame al proveedor para informar de que no se cumplió el LC y proporcione las especificaciones y normas de entrega del producto; descontinúe los servicios del proveedor hasta que este corrija sus procedimientos de transporte. Vuelva a capacitar al personal involucrado.	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Revise la precisión del termómetro que se usa para medir la temperatura interna del pescado antes de cada uso. Calibre este termómetro anualmente o de acuerdo con las especificaciones del fabricante.	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y precisión del termómetro
Almacenamiento refrigerado (inicial y final)	Escombrotóxica	Todos los productos están completamente envueltos en hielo durante su almacenamiento en	Cantidad de hielo	Inspección visual de un número representativo de envases en el envío, en	Cada 4 horas durante el horario hábil de trabajo	Encargado de la cámara frigorífica	Si la cantidad de hielo no es suficiente; entonces: Enfríe y mantenga el producto en frío hasta que se pueda evaluar de acuerdo con el tiempo y temperatura total de	Revise el registro diario de recepción y las medidas correctivas una vez a la semana. Realice revisiones periódicas de la temperatura interna de los productos con	Registro diario de recepción; medidas correctivas y registros de calibración y

Punto crítico de control (PCC)	Peligros significativos	Límites críticos para cada medida de control	Monitoreo				Medida correctiva	Verificación	Registros
			Qué	Cómo	Frecuencia	Quién			
		la cámara frigorífica		comparación con las normas ilustradas			exposición, lo que incluye la exposición durante operaciones de procesamiento anteriores. Rechace los productos sospechosos y con maltrato evidente Para recuperar el control, determine y documente la causa de la cantidad insuficiente de hielo; documente el problema y las correcciones mediante una posterior capacitación del personal involucrado.	una sonda de temperatura para evaluar si hay una cantidad suficiente de hielo. Revisiones mensuales de calibración y precisión del termómetro	precisión del termómetro
Envasado, reenvasado y etiquetado	Alérgenos alimentarios	Todos los contenedores o envases de pescado deben estar identificados con su nombre comercial	Etiqueta en los envases de producto	Inspección visual de cada entrega	Cada envase en cada entrega	Supervisor de embalaje	Si el envase no contiene el nombre comercial, entonces etiquete el envase y la factura, si es necesario, para su identificación correcta Para recuperar el control, identifique, registre y corrija la causa del problema. Vuelva a capacitar al personal involucrado.	Revise el registro de embalaje y las medidas correctivas una vez a la semana Capacite a los trabajadores de la sala de embalaje para identificar de forma correcta todos los productos con sus etiquetas correspondientes	Registro de embalaje y medidas correctivas

Firma:	Fecha:
---------------	---------------

* Las cinco especies de pescado se envían desde los proveedores durante todo el año en camiones refrigerados, en envases donde el producto está bien enfriado en hielo. Se reciben cargamentos semanales de atún de un proveedor por transporte aéreo. El atún enviado por aire está envuelto en bolsas de gel congeladas en envases aislados. La anjova y la caballa se reciben durante las épocas de disponibilidad estacional de un proveedor local en un camión no refrigerado, en envases que están bien enfriados en hielo.