

Plan de Comida Pre-cocida (NCC)

Un plan de comida pre-cocida (Non-Continuous Cooking, NCC) debe incluir lo siguiente:

- Nombre y dirección del establecimiento.
- Lista de alimentos que se registrarán por el plan y la ubicación de la preparación y el almacenamiento de cada artículo.
- Proceso de cocción inicial que no dure más de sesenta (60) minutos.
- Refrigeración inmediata de acuerdo con los parámetros de tiempo y temperatura: 135 °F a ≤ 70 °F en ≤ 2 horas, y ≤ 41 °F en ≤ 4 horas.
- Después de la refrigeración, el alimento debe mantenerse congelado o frío a 41 °F o menos.
- Antes de la venta o del servicio, el producto debe cocinarse usando un proceso que caliente todas las partes del alimento a una temperatura y durante un tiempo para servir el alimento totalmente cocinado:
 - 165 °F durante 15 segundos para los alimentos que deben mantenerse calientes, carne de ave, carne de animales de caza y carne rellena;
 - 155 °F durante 15 segundos para carnes desmenuzadas o maceradas de forma mecánica;
 - 145 °F durante 15 segundos para cerdo o bistec de músculo entero intacto y huevos.
- Si el alimento no se sirve o vende de inmediato:
 - enfriar a ≤ 70 °F en ≤ 2 horas y ≤ 41 °F en ≤ 4 horas y mantener frío a ≤ 41 °F;
 - mantenerlo caliente a ≥ 135 °F; o
 - utilizar un “tiempo de control de salud pública” durante 4 horas y desechar.
- Especificación sobre cómo se controlarán y documentarán los procedimientos mencionados más arriba.
- Especificación sobre cómo se identificarán los alimentos con NCC, antes de finalizar la cocción, y cómo se separarán estos alimentos de aquellos listos para consumir.
- Descripción de las medidas correctivas que se tomarán para las desviaciones del plan de NCC.

Nota: Los procedimientos escritos de comidas pre-cocidas, debe ser aprobados con anticipación y estar a disposición del Departamento cuando este los solicite. Los alimentos preparados utilizando el plan de NCC sin estar aprobado o preparados fuera de las restricciones del procedimiento escrito aprobado es una infracción que debe ser corregida inmediatamente.