

GUÍA RÁPIDA

Ejemplos de Niveles Pasa/Falla

Las siguientes pautas se encuentran normalmente en el sector alimentario y de bebidas y se basan en superficies de acero inoxidable. Pueden haber otras superficies más difíciles de limpiar, y consecuentemente se necesitará fijar un nivel más alto de Pasa/Falla.

Estos valores se utilizan normalmente en los sectores indicados. Únicamente deben usarse como guía para establecer los valores de Pasa, Precaución y Falla.

Superficies de Productos con Alto Riesgo / Sistemas CIP

Superficie del producto	Pasa	Precaución	Falla
Lácteos (leche, productos cremosos)	< 150	151-299	> 300
Zumos	< 150	151-299	> 300
Embotellado de Agua	< 150	151-299	> 300
Cerveceras: Planta y equipos	< 150	151-299	> 300
Sistemas CIP en general	< 150	151-299	> 300

Superficies de producto habituales

Superficies del producto	Pasa	Precaución	Falla
Carne Cruda			
Mataderos	< 1000	1001-1999	> 2000
Carnicerías	< 500	501-999	> 1000
Productos cárnicos crudos (Carnes, Empanadas, Pastas)			
Bajo Riesgo	< 500	501-999	> 1000
Alto Riesgo	< 250	251-499	> 500
Pescado Blanco	< 300	301-599	> 600
Marisco, ej: gambas	< 1000	1001-1999	> 2000
Quesos	< 250	251-499	> 500
Platos Preparados			
Alto Riesgo	< 300	301-599	> 600
Bajo Riesgo	< 500	501-999	> 1000
Vegetales/Frutas			
Alto Riesgo	< 250	251-499	> 500
Bajo Riesgo	< 500	501-999	> 1000
Productos de pastelería			
Alto Riesgo	< 300	301-599	> 600
Bajo Riesgo	< 200	201-399	> 400