

1. Validación de cámaras de enfriamiento/congelación:

Para cada una de las cámaras donde se realiza el enfriamiento se tomará al menos 10 veces la temperatura en el centro del producto, al inicio del proceso y a las 2 horas. Esta validación se realizará alternando distintos productos. Una vez terminada y si el resultado es correcto sólo se realizarán nuevas validaciones en caso de cambio de cámaras o de productos o en caso de avería. **Se realizará una verificación anual sobre el producto de mayor espesor o que se elabora en más cantidad.**

2. Validación de procesos de cocción:

Sólo se podrá validar para productos cárnicos cocidos (jamón cocido, paté, cabeza de jabalí, mortadela, etc.). En 10 elaboraciones se anotará la temperatura del equipo, tiempo de cocción y temperatura en el centro del producto tras haber acabado el proceso. La validación se hará para todos los productos que se elaboren.

Una vez al año se volverá a repetir la verificación en el producto que más se elabora o en el de mayor grosor.

3. Validación del transporte a carnicería/obrador no anexo/cliente:

Para ello durante 10 transportes y en las condiciones más desfavorables de temperatura y tiempo, se medirá y registrará la temperatura al final de la ruta que será como máximo de 8°C en refrigerados y (-12°C) en congelados.

Se realizará una nueva validación en caso de un cambio significativo (ruta, vehículo)