

# Registro de Pruebas del pH

## pH Testing Log

### Spanish

El empleado designado debe calibrar el medidor de pH de conformidad con las instrucciones del fabricante para asegurar que los resultados son precisos. Someta a prueba cada lote de productos terminados para asegurar que el pH cumpla con el límite crítico de su plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP). Anote las observaciones y las acciones correctivas en este registro. La persona a cargo (PIC) o el gerente de turno deben verificar semanalmente este registro.

### English

The designated employee must calibrate pH meter according to manufacturer's instructions to ensure accurate results. Test each batch of finished product to ensure product pH meets your HACCP plan critical limit. Record observations and any corrective actions on this log. PIC or manager on duty must verify this log weekly.

Fecha (Date)	Nombre del producto (Product name)	Límite crítico del pH (pH critical limit)	pH del producto (Product pH)	Vuelva a hacer la prueba del pH del producto (según se requiera) (Retest product pH (as needed))	Iniciales del empleado (Employee initials)



## Cuándo se debe usar este registro de prueba del pH

Si está siguiendo un plan de HACCP aprobado de procesamiento especializado para comida con control de tiempo y temperatura (TCS), puede usar este registro para mantenimiento de registros. Ponga los registros a disposición de la autoridad reguladora cuando así los solicite. Mantenga los registros durante un lapso mínimo de seis meses.

Siga siempre las instrucciones del fabricante para calibrar y usar el medidor de pH.

*Contacte a su inspector si necesita ayuda para desarrollar procedimientos que cumplan con los requerimientos de HACCP.*

## When to use this pH testing log

If you are following an approved HACCP plan for specialized processing for TCS food, you may use this log for record-keeping. Make records available to the regulatory authority upon request. Keep records for at least six months.

Always follow manufacturer's instructions for pH meter calibration and use.

*Contact your inspector for help developing procedures that comply with HACCP requirements.*

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO 2019

*Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027  
[MDA.FFSD.Info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.*