



FOOD SAFETY

Tiempo como control de salud pública para alimentos listos para comer que requieren tiempo y temperatura para controlar patógenos o la formación de toxinas (TCS, por sus siglas en inglés)

# Pautas



La medida de tiempo como control de salud pública (TPHC, por sus siglas en inglés) se refiere a usar control de tiempo en lugar de medir la temperatura para limitar la multiplicación de bacterias o formación de toxinas.



Se deben establecer procedimientos escritos por anticipado, que deberán estar disponibles si los solicita su inspector.



Para usar el tiempo como control de salud pública (TPHC), los alimentos deben estar listos para servirse de inmediato cuando se remuevan del control de temperatura (41 °F o menos, o 135 °F o más).

Los productos deben marcarse/identificarse. La etiqueta debe incluir la hora a la cual hay que desecharlos.

## PROCEDIMIENTO:



\* **ALIMENTO** Ensalada de papa

**HORA** 2  a. m.  p. m. **FECHA** 11-9-22

**HORA DE ELIMINACIÓN** 6 p. m. **HORAS** 4

**EMPLEADO** Laura M.

Miércoles

\* **ALIMENTO** Arroz para sushi

**HORA** 11  a. m.  p. m. **FECHA** 12-19-22

**HORA DE ELIMINACIÓN** 3 p. m. **HORAS** 4

**EMPLEADO** Mike P.

Lunes

**»» Cuando se alcanzan los límites de tiempo, los alimentos que quedan DEBEN SERVIRSE O DESECHARSE DE INMEDIATO.**

