

El Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC)

Time as Public Health Control (TPHC)

CONTROL, MARCAJE Y OTROS PROCEDIMIENTOS

MONITORING, MARKING AND PROCEDURES

Spanish

Cuándo se debe usar el TPHC

Si opta por usar el TPHC, puede utilizarlo para:

- Tener los suministros de control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS) antes empezar a cocinar.
- La comida TCS lista para consumo que se encuentra en exhibición para venta o servicio.

Por ejemplo:

- Huevos crudos en su cascarón, en una línea de trabajo de la cocina, o masa para waffles, en una barra de autoservicio de desayuno.
- Ensalada de pasta o tomates cortados incluidos en un buffet.
- Arroz de sushi, pizza, enrollados de huevo o tallarines de temperatura fuera de control de temperatura.

Restricción

Si sirve a una población muy susceptible, como la de personas inmunocomprometidas de cualquier edad, niños en edad preescolar o ancianos, no puede aplicar el TPHC para huevos crudos.

Requerimientos

- Redacte los procedimientos por adelantado y manténgalos en el establecimiento de comida. Entréguele

English

When to use TPHC

If you choose to use TPHC, you may use it for:

- A working supply of time/temperature control for safety food (TCS) before cooking.
- Ready-to-eat TCS food displayed or held for sale or service.

Examples may include:

- Raw shell eggs on a cook line, or waffle batter at a self-serve breakfast bar.
- Pasta salad or cut tomatoes on a buffet.
- Sushi rice, pizza, egg rolls or rice noodles outside of temperature control.

Restriction

If you serve a highly susceptible population such as immunocompromised persons of any age, preschool-age children, or older adults, you cannot use TPHC for raw eggs.

Requirements

- Write procedures in advance and maintain them in the food establishment. Have the procedures available for your inspector to review.

los procedimientos a su inspector para que los revise.

- Enfríe adecuadamente la comida si la ha preparado, cocido y refrigerado antes del TPHC.
- Marque los envases de comida con el tiempo que se deben cocinar, servir o desechar.
- Cocine, sirva o deseche la comida dentro del tiempo máximo que haya marcado en el envase una vez que lo haya retirado de la etapa de control de temperatura:
 - La comida caliente (135°F, o más) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura.
 - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si no se controla la temperatura.
 - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta seis horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si se controla la temperatura y ésta nunca excede los 70°F.
- Una vez que se inicia el TPHC, no vuelva a enviar la comida a control de temperatura.
- Deseche la comida si no tiene marcaje de tiempo, o si está en envases mal marcados.

Procedimientos escritos

Sus procedimientos deben describir la manera en la que usted controlará, marcará y desechará la comida que mantiene aplicando el TPHC. Al tratarse de comida preparada,

- Properly cool food if prepared, cooked, and refrigerated before TPHC.
- Mark food containers with the time food must be cooked, served or discarded.
- Cook, serve or discard food within the maximum time marked on the container once removed from temperature control:
 - Hot food (135°F or above) can be held up to 4 hours after it is removed from temperature control.
 - Cold food (41°F or below) can be held up to 4 hours after it is removed from temperature control if the temperature is not monitored.
 - Cold food (41°F or below) can be held up to 6 hours after it is removed from temperature control if the temperature is monitored and never rises above 70°F.
- Once TPHC begins, do not return food to temperature control.
- Discard food in unmarked or improperly marked containers.

Written procedures

Your procedures must describe how you will monitor, mark, and dispose of food held using TPHC. For food prepared, cooked, and refrigerated prior to using TPHC, your

cocida y refrigerada antes de aplicar el TPHC, sus procedimientos también deben describir la manera en la que cumple con los requerimientos de enfriamiento seguro.

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

procedures must also describe how you will meet safe cooling requirements.

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

Recursos (Resources)

Minnesota Department of Health Food Business Safety
(<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
www.health.state.mn.us

ENERO DE 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 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

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