



利用时间以控制公共卫生

通常情况下，利用时间/温度以控制食品的安全（TCS）一般会维持或少于华氏41度（摄氏5度），或者维持或高于华氏135度（摄氏57度）以抑制可导致食物传播疾病的细菌的生长。SNHD卫生局的条例允许只利用时间作为食物安全控制。把停留在华氏41度（摄氏5度）和135度（摄氏57度）之间的TCS食物的安全有效控制。使用此方式时需要匹配以下请求：

1. 在餐饮业场所内需留有一份书写的作业流程文件供环境卫生检察员参阅。流程文件中需说明如何确保时间的记录和检查。
2. 所有相关的食物处理人员皆需受培训并遵循程序的步骤。
3. 负责人员必须纪录食品什么时候离开了可控温度。食物温度必须在华氏41度（摄氏5度）或以下，或在华氏135度（摄氏57度）或以上开始计时，并且：
 - 食物必须加以标记，或另外的清楚标示，
 - 食物离开可控温度的开始时间，或；
 - 4小时后需要丢弃的时间，或；
 - 两者皆写上

如有主动监测（定期温度检查）确保生冷食品温度未超过华氏70度（摄氏21度），则允许6小时的间隔。

4. 一旦达到时间规定上限，便不得保存任何剩余食物。
 - 生的TCS食物必须煮熟并食用。
 - 即食TCS食物必须食用或丢弃。

书面流程的模板

以时间作为公共卫生的控制

- 确保食物从适当的温度开始计时（华氏41度（摄氏5度）以下或135度（摄氏57度）以上）
- 存储时间的追踪方式（描述追踪贮存时间的方式：时间表、记录表、白板、标贴等）：

- 确认食物是在4小时内已经供餐了、烹煮并出餐了，或丢弃了（未标示的食物也需丢弃）