



# 利用时间以掌控公众卫生

控制时间或者控制温度来确保安全的食物（TCS）通常存放在华氏41度（摄氏5度）以下或者华氏135度（摄氏57度）以上的条件来抑制会引起食源性疾病的细菌滋生。南内华达州卫生局的条例规定可允许**只利用时间**以控制食品安全。把TCS食物存放在华氏41度（摄氏5度）和华氏135度（摄氏57度）之间。如要使用此食品保存方法必须遵从以下事项：

1. 饮食机构必须保留一份**书面文件说明操作**，并且当卫生局专员要求检验时能够及时呈现。该操作说明文件必须描述如何记录时间。
2. 所有负责食品处理的人员必须接受培训以及遵从该操作说明。
3. 饮食机构负责人必须记录食物是从什么时候取出可控制的温度。记录时间是从该食物的温度在华氏41度（5摄氏度）或以下，华氏135摄氏度（57摄氏度）或以上的条件作为开始时间。罐头食物或切割的蔬菜例如切过的西红柿或切过的绿叶菜则是从华氏70度（摄氏21度）或以下开始计时：
  - 食物**必须贴有标记**，或者其他方式清晰标明，
  - 4小时之后要丢弃的时间，**或**；
  - 标明食物取出的时间**和**4小时之后要丢弃的时间。

如果有自觉性的监控流程（例如定期测温）以确保冷食温度不超过华氏70（摄氏21度），则允许食物能够逗留6小时的例外。但该食物必须标明食物取出的时间**和**6小时之后要丢弃的时间。

4. 旦到达时限，任何剩下的食物都不能留存。
  - 生的TCS食物必须立即煮熟和呈上桌。
  - 即可食用的TCS食物必须呈上或丢弃。

## 书面文件操作说明模板

利用时间以掌控公众卫生

- 检查食物是否在正确的温度开始（华氏41度/摄氏5度以下或者华氏135度/摄氏57度以上）
  - 记录保存时间（说明记录时间的方法：时间标签、记录表、干擦板、标语牌等等）：
  - 如果食品在使用时间控制食品安全（TPHC）之前已经煮熟而降温冷却，必须首先确认食品已经正确地冷却。
- 
- 检查食物是否在4小时以内呈上，烹饪并呈上，或者丢弃了（没有贴标签的食物也必须丢弃）