



ጊዜ እንደ የማህበረሰብ ጤና ቁጥጥር

ለደህንነት ምግብ (TCS) የጊዜ/የሙቀት መጠን ቁጥጥር በመደበኛነት ወደ ምግብ ወለድ በሽታ የሚያመራውን የጀርም እድገት ለመቆጣጠር በ41°F ወይም ከዚያ በታች ወይም በ135°F ወይም ከዚያ በላይ ይደረጋል። የSNHD ደንቦች በ41°F እና 135°F መካከል ለሚደረገው የTCS ምግብ እንደ የደህንነት ቁጥጥር የጊዜ አጠቃቀም ይፈቅዳል። ይህን ዘዴ ለመጠቀም የሚከተለው ይተገበራል፡-

1. በምግብ ስራ ቦታው ውስጥ የጽሁፍ አሰራር መቀመጥ እና በተጠየቀ ጊዜ ለጤና ባለስልጣን የሚገኝ መሆን አለበት። አሰራሩም ጊዜ እንዴት እንደሚታይ መግለጽ አለበት።
2. ሁሉም የሚሳተፉ የምግብ ሰራተኞች ስልጠና መውሰድ እና የአሰራር ሂደቱን መከተል አለባቸው።
3. ጉዳዩ የሚመለከተው ኃላፊ ምርቱ ከሙቀት መጠን ቁጥጥር ውጭ የወጣበትን ጊዜ መመዝገብ አለበት። ምግቡ በ41°F ወይም ከዚያ በታች፣ በ135°F ወይም ከዚያ በላይ ወይም የታሸገ ምግብ ሲከፈት ወይም እንደ ቲማቲም ወይም ቅጠላ ቅጠሎች ያሉ ምርቶች ሲከተፉ በ70°F ወይም ከዚያ በታች የሙቀት ቁጥጥር መጀመር አለበት። ከዚያም፡-
 - ምግቡ ምልክት ሊደረግበት ይገባል፣ ወይም በግልጽ የሚለይ መሆን አለበት፣
 - በ4 ሰዓቱ የማስወገጃ ጊዜ ወይም፣
 - የሙቀት መጠን ቁጥጥር በወጣበት ጊዜ እና በ4 ሰዓቱ የማስወገጃ ጊዜ።

ቀዝቃዛ ምግብ ከ70°F እንዳይበልጥ ለማረጋገጥ ንቁ ቁጥጥር (የሙቀት መጠን ፍተሻዎች) ካለ የ6 ሰዓታት የጊዜ ገደብ ይፈቀዳል። ምግቡ ላይ ከሙቀት ቁጥጥር ውጭ የተደረገበት ጊዜ እና የ6-ሰዓት ማስወገጃ ጊዜ ምልክት መደረግ አለበት።

4. የጊዜ ገደቡ ላይ ከደረሰ በኋላ ማንኛውም የቀረ ምግብ መቀመጥ አይችልም።
 - ጥሬ TCS ምግብ መብሰል እና መቅረብ አለበት።
 - ለመመገብ ዝግጁ የሆነ የTCS ምግብ መቅረብ ወይም መወገድ አለበት።

የጽሁፍ አሰራር አብነት

ጊዜ እንደ ማህበረሰብ ጤና ቁጥጥር (TPHC)

- ምግቡ በትክክለኛው የሙቀት መጠን (ከ41°F በታች ወይም ከ135°F በላይ) ላይ መሆኑን ያረጋግጡ
- TPHC ጥቅም ላይ ከመዋሉ በፊት ምግቡ የበሰለ እና የቀዝቃዛ ከሆነ፣ ምግቡ በትክክል መቀዝቀዙን ያረጋግጡ።
- የመያዣ ጊዜ በሚከተለው ቁጥጥር ይደረግበታል (የመያዣ ጊዜን መቆጣጠሪያ ዘዴ ይግለጹ፡- የጊዜ መለያዎች፣ መዝገቦች፣ ደረቅ ነጭ ሰሌዳዎች፣ የመፈክር ወረቀቶች፣ ወዘተ)፡-

-
-
- ምግቡ በ4-ሰዓት ጊዜ ላይ መቅረቡን፣ መብሰል እና መቅረቡን ወይም መወገዱን ያረጋግጡ (እንዲሁም መለያ የሌላቸው ምግቦች መወገድ አለባቸው)