公衆衛生のための時間管理

温度管理食品（TCS）は、通常、細菌の成長を抑制するために41°F（約5°C）以下または135°F（約57°C）以上で保持されます。SNHD規則では、41°Fと135°Fの間で保持されるTCS食品に対して**時間**を安全管理手段として使用することが許可されています。この方法を使用するには、以下の条件を満たす必要があります：

1. 食品事業所には**書面手順**が維持され、健康当局の要求に応じて提供できるようにしなければなりません。手順には、時間がどのようにチェックされるかが記載されている必要があります。

2. 関与するすべての食品取扱者は、その手順について訓練を受け、手順に従う必要があります。

3. 責任者は、製品が温度管理から取り出された時刻を記録する必要があります。食品は、温度管理から取り出されたとき、41°F以下、135°F以上、または缶詰の開封やトマト、葉物野菜などのカットを行う際には70°F以下で始めなければなりません。その後：
   - 食品には**マーキングをする**か、明確に識別できるようにする必要があります。
   - 4時間の廃棄時間を表示する**か、**
   - 温度管理から取り出された時刻と4時間の廃棄時間を表示します。

   冷たい食品が70°Fを超えないように積極的に監視（温度チェック）が行われる場合、6時間のタイムフレームが許可されます。食品には、温度管理から取り出された時刻と6時間の廃棄時間の両方が表示されなければなりません。

4. 時間制限に達した場合、残っている食品は保持できません。
   - 生のTCS食品は調理され、提供されなければなりません。
   - 調理済みのTCS食品は提供されるか、廃棄されなければなりません。

書面手順のテンプレート

公衆衛生のための時間管理（TPHC）

- 食品が適切な温度（41°F未満または135°F以上）にあることを確認します。
- TPHCを使用する前に食品が調理され冷却された場合、食品が適切に冷却されていることを確認します。
- 保持時間は次の方法で追跡します（保持時間の追跡方法：タイムラベル、ログ、ホワイトボード、掲示板など）：

  _____

  _____

- 食品が4時間の時間内に提供、調理、または廃棄されることを確認します（ラベルがない食品も廃棄する必要があります）。