



시간을 이용한 공중보건 관리

안전성을 위해 시간/온도 관리가 필요한 식품 (TCS) 보통 41° F 이하 또는 135° F 이상에서 보관하며 미생물 증식을 억제해 식품 매개 병원균으로 인한 질병을 예방합니다. SNHD 규정에서는 41° F~135° F에서 보관한 TCS 식품에 대해 안전 관리 수단으로 시간을 사용하는 것을 허용합니다. 이 방법을 사용할 경우 다음 사항이 적용됩니다.

1. 서면으로 작성된 절차는 식품 시설에서 보관해야 하며, 보건 당국 요청 시 제공할 수 있어야 합니다. 절차에 시간 확인 방법이 명시되어 있어야 합니다.
2. 모든 식품 취급자는 절차를 따르도록 교육받아야 합니다.
3. 책임자는 제품이 온도 관리에서 벗어난 시점을 기록해야 합니다. 통조림 식품을 개봉하거나 토마토나 잎채소 같은 농산물을 자를 때는 41° 이하, 135° F 이상 또는 70° F 이하에서 온도를 관리한 후 시작해야 합니다.
 - 식품에 표기하거나 다른 방법으로 명확하게 식별해야 합니다.
 - 4시간 폐기 시간 또는
 - 온도 관리에서 벗어난 시간과 함께 4시간 폐기 시간을 함께 표기합니다.

냉장 식품이 70° F를 초과하지 않도록 적극적인 모니터링 (온도 확인)이 이루어질 경우, 6시간이 허용됩니다. 식품에 온도 관리에서 벗어난 시간과 함께 6시간 폐기 시간을 모두 표기해야 합니다.

4. 제한 시간에 도달하면 남은 식품은 더 이상 보관할 수 없습니다.
 - 생 TCS 식품은 반드시 조리해서 제공해야 합니다.
 - 즉석 섭취 가능한 TCS 식품은 제공하거나 폐기해야 합니다.

서면 절차 템플릿

시간을 이용한 공중보건 관리 (TPHC)

- 식품 온도가 적절한지 확인합니다 (41° F 이하 또는 135° F 이상).
- TPHC를 사용하기 전에 식품을 조리하고 냉장 보관한 경우, 제대로 식었는지 확인합니다.
- 다음과 같은 방식으로 보관 시간을 추적합니다 (보관 시간 추적 방법 작성: 시간 라벨, 기록, 화이트보드, 팻말 등).

-
- 4시간 후에 식품이 제공 및 조리되었는지 아니면 폐기되었는지 확인합니다 (라벨이 없는 식품도 폐기해야 함).