



เวลาเป็นตัวควบคุมสาธารณะสุข

เวลา/การควบคุมอุณหภูมิเพื่อความปลอดภัยของอาหาร (TCS) โดยปกติจะอยู่ที่หรือต่ำกว่า 41°F หรืออยู่ที่หรือสูงกว่า 135°F เพื่อควบคุมการเติบโตของเชื้อโรคที่อาจนำไปสู่การเจ็บป่วยจากอาหารได้ กฎข้อบังคับ SNHD ยอมให้ใช้ **เวลา** เพื่อเป็นการควบคุมความปลอดภัยสำหรับอาหาร TCS ที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิระหว่าง 41°F ถึง 135°F ในการใช้วิธีนี้ ให้ทำดังต่อไปนี้:

1. **ขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษร**จะต้องเก็บรักษาไว้ที่สถานประกอบการอาหารและจัดเตรียมไว้ให้หน่วยงานด้านสุขภาพเมื่อมีการร้องขอ ขั้นตอนจะต้องอธิบายวิธีการตรวจสอบเวลา
 2. ผู้ที่ทำงานกับอาหารที่เกี่ยวข้องทุกคนจะต้องได้รับการอบรมและปฏิบัติตามขั้นตอน
 3. ผู้รับผิดชอบจะต้องบันทึกเมื่อนำอาหารนำออกจากอุณหภูมิควบคุม อาหารจะต้องเริ่มจากการควบคุมอุณหภูมิที่หรือต่ำกว่า 41°F ที่หรือสูงกว่า 135°F หรือที่หรือต่ำกว่า 70°F เมื่อเปิดอาหารกระป๋องหรือหั่นผักผลไม้ เช่น มะเขือเทศหรือผักใบเขียว จากนั้น:
 - **จะต้องทำเครื่องหมาย**ที่อาหารหรือระบุไว้อย่างชัดเจน
 - โดยมีเวลาทั้ง 4 ชั่วโมง **หรือ**
 - ใช้เวลานำออกจากอุณหภูมิควบคุมและเวลาในการทั้ง 4 ชั่วโมง
- ถ้ามีการตรวจติดตามอย่างต่อเนื่อง (การตรวจสอบอุณหภูมิ) เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารเย็นไม่เกิน 70°F จะอนุญาตให้มีกรอบเวลา 6 ชั่วโมง อาหารจะต้องมีการทำเครื่องหมายทั้งเวลาที่นำออกจากอุณหภูมิควบคุมและเวลาทั้ง 6 ชั่วโมง
4. เมื่อถึงกำหนดเวลาแล้ว ไม่สามารถเก็บอาหารที่เหลือไว้ได้
 - อาหาร TCS ดิบจะต้องได้รับการปรุงและเสิร์ฟ
 - อาหาร TCS พร้อมรับประทานจะต้องได้รับการเสิร์ฟหรือทิ้ง

เทมเพลตสำหรับขั้นตอนการเขียน

เวลาเป็นตัวควบคุมสาธารณะสุข (TPHC)

- ตรวจสอบว่าอาหารอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม (ต่ำกว่า 41°F หรือสูงกว่า 135°F)
 - ถ้าอาหารได้รับการปรุงและแช่เย็นก่อนใช้ TPHC ให้ตรวจสอบว่าอาหารได้รับความเย็นอย่างถูกต้อง
 - ระยะเวลาจะถูกติดตามโดย (อธิบายวิธีการติดตามระยะเวลาที่เย็น: ป้ายระยะเวลา, บันทึก, กระดานไวท์บอร์ด, ป้ายประกาศ ฯลฯ):
-
- ตรวจสอบว่าอาหารได้รับการเสิร์ฟ ปรุงและเสิร์ฟ หรือทิ้งภายในเวลา 4 ชั่วโมง (อาหารที่ไม่มีฉลากก็ต้องถูกทิ้งเช่นกัน)