



Sử Dụng Thời Gian Làm Biện Pháp Kiểm Soát Sức Khỏe Cộng Đồng (TPHC)

Thực phẩm được kiểm soát an toàn bằng Thời gian/Nhiệt độ (TCS) thường được bảo quản ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 41°F HOẶC bằng hoặc trên 135°F để kiểm soát sự phát triển của vi khuẩn có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm. Các quy định của SNHD cho phép sử dụng **thời gian** như một biện pháp kiểm soát an toàn cho thực phẩm TCS được giữ ở nhiệt độ từ 41°F đến 135°F. Để áp dụng phương pháp này, cần tuân thủ những điều sau:

1. Một **quy trình bằng văn bản** phải được duy trì tại cơ sở thực phẩm và cung cấp cho cơ quan y tế khi có yêu cầu. Quy trình này phải mô tả cách thức kiểm tra thời gian.
2. Tất cả nhân viên xử lý thực phẩm liên quan phải được đào tạo và tuân thủ quy trình.
3. Người phụ trách phải ghi chú thời điểm sản phẩm được lấy ra khỏi sự kiểm soát nhiệt độ. Thực phẩm phải bắt đầu từ sự kiểm soát nhiệt độ bằng hoặc dưới 41°F, bằng hoặc trên 135°F, hoặc bằng hoặc dưới 70°F khi mở một loại thực phẩm đóng hộp hoặc cắt các loại rau quả như cà chua hoặc rau lá xanh:
 - Thực phẩm phải **được đánh dấu** hoặc được nhận diện rõ ràng,
 - Với thời gian loại bỏ sau 4 tiếng **HOẶC**Với thời gian lấy ra khỏi sự kiểm soát nhiệt độ và thời gian loại bỏ sau 4 tiếng .
Nếu có giám sát tích cực (kiểm tra nhiệt độ) để đảm bảo thực phẩm lạnh không vượt quá 70°F, khung thời gian 6 tiếng được cho phép. Thực phẩm phải được đánh dấu cả thời gian lấy ra khỏi sự kiểm soát nhiệt độ và thời gian loại bỏ sau 6 tiếng .
4. Khi đã đạt đến thời hạn, bất kỳ thực phẩm còn lại nào cũng không được giữ lại.
 - Thực phẩm TCS sống phải được nấu chín và phục vụ.
 - Thực phẩm TCS sẵn sàng ăn phải được phục vụ hoặc loại bỏ.

Mẫu Quy trình bằng văn bản

Sử Dụng Thời Gian Làm Biện Pháp Kiểm Soát Sức Khỏe Cộng Đồng (TPHC)

- Kiểm tra thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp (dưới 41°F hoặc trên 135°F).
 - Nếu thực phẩm đã được nấu chín và làm nguội trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem thực phẩm đã nguội đúng cách chưa
 - Thời gian giữ sẽ được theo dõi bằng (mô tả phương pháp theo dõi thời gian giữ: nhãn thời gian, nhật ký, bảng xóa khô, bảng thông báo, v.v.):
-
- Kiểm tra xem thực phẩm đã được phục vụ, nấu chín và phục vụ, hoặc loại bỏ trong thời gian 4 giờ (các thực phẩm không được dán nhãn cũng phải được loại bỏ).