



利用時間以掌控公眾衛生

控制時間或者控制溫度來確保安全的食物（TCS）通常存放在華氏41度（攝氏5度）以下或者華氏135度（攝氏57度）以上的條件來抑制會引起食源性疾病的細菌滋生。南內華達州衛生局的條例規定可允許只利用時間以控制食品安全。把TCS食物存存放在華氏41度（攝氏5度）和華氏135度（攝氏57度）之間。如要使用此食品保存方法必須遵從以下事項：

1. 飲食機構必須保留一份書面文件說明操作，並且當衛生局專員要求檢驗時能夠及時呈現。該操作說明文件必須描述如何記錄時間。
2. 所有負責食品處理的人員必須接受培訓以及遵從該操作說明。
3. 飲食機構負責人必須記錄食物是從什麼時候取出可控制的溫度。記錄時間是從該食物的溫度在華氏41度（攝氏5度）或以下，華氏135度（攝氏57度）或以上的條件作為開始時間。罐頭食物或切割的蔬菜例如切過的西紅柿或切過的綠葉菜則是從華氏70度（攝氏21度）或以下開始計時：
 - 食物必須貼有標記，或者其他方式清晰標明，
 - 4小時之後要丟棄的時間，或；
 - 標明食物取出的時間和4小時之後要丟棄的時間。

如果有自覺性的監控流程（例如定期測溫）以確保冷食溫度不超過華氏70（攝氏21度），則允許食物能夠逗留6小時的例外。但該食物必須標明食物取出的時間和6小時之後要丟棄的時間。

4. 時限一到，任何剩下的食物都不能留存。
 - 生的TCS食物必須立即煮熟和呈上桌。
 - 即可食用的TCS食物必須呈上或丟棄。

書面文件操作說明模板

利用時間以掌控公眾衛生（TPHC）

- 檢查食物是否在正確的溫度開始（華氏41度/攝氏5度以下或者華氏135度/攝氏57度以上）
- 如果食物在使用時間控制食品安全（TPHC）之前已煮熟並降溫冷卻，必須先確認食物已正確地冷卻。
- 記錄保存時間（說明記錄時間的方法：時間標籤、記錄表、乾擦板、標語牌等等）：

-
- 檢查食物是否在4小時以內呈上，烹飪並呈上，或者丟棄了（沒有貼標籤的食物也必須丟棄）