



El tiempo como control de salud

El Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad de los Alimentos (TCS, por sus siglas en inglés) normalmente requiere que las comidas se mantengan a 41°F/5°C (o por debajo) o a 135°F/57°C (o más) para controlar el crecimiento de gérmenes que puede conducir a enfermedades transmitidas por alimentos. Las Regulaciones SNHD permiten el uso del **tiempo** como un control de seguridad para los alimentos TCS mantenidos entre 41°F/5°C y 135°F/57°C. Aplique los siguientes pasos para usar este método:

1. Se debe mantener un **procedimiento escrito** en el establecimiento y éste debe estar disponible para el inspector de salubridad cuando lo solicite. El procedimiento debe describir cómo se verifica el tiempo.
2. Todos los manipuladores de alimentos involucrados deben ser entrenados y seguir el procedimiento establecido.
3. La persona a cargo debe tomar nota de cuándo el producto fue retirado de la temperatura controlada. Los alimentos deben comenzar desde el control de temperatura a 41°F/5°C o menos o a 135°F/57°C o más, **O** a 70°F/21°C o menos, al abrir un alimento enlatado o cortar verduras como tomates o lechuga, luego:
 - El alimento **debe estar marcado**, o claramente identificado,
 - Con el tiempo de descarte de 4 horas **O**;
 - El tiempo retirado del control de temperatura y el tiempo de descarte de 4 horas.

Si hay un monitoreo activo (controles de temperatura) para garantizar que los alimentos fríos no excedan los 70°F/21°C, se permite un período de 6 horas.

4. Una vez que alcance el límite de tiempo, no se puede conservar ningún alimento.
 - Los alimentos TCS crudos se deberán cocinar y servir.
 - Los alimentos TCS-listos-para comer deben ser servidos o descartados.

Ejemplo de un procedimiento por escrito

El tiempo como control de salud pública (TPHC, por sus siglas en inglés)

- Verifique que los alimentos están a una temperatura adecuada (41°F o menos/5°C o 135°F/57°C o más)
- Si la comida se cocinó y se refrigeró antes de usar TPHC, verifique que la comida se haya enfriado correctamente.
- Monitoreo del tiempo se hará utilizando (describa el tiempo de espera del método de seguimiento): etiquetas de tiempo, registros, pizarra de borrado seco, carteles, etc.):

- Verifique que la comida sea cocinada, servida, o desechada después de las 4 horas (los alimentos sin etiquetas también deberán ser desechados).