



Condado de San Diego

Departamento de Salud y Calidad Ambiental

5500 Overland Ave. San Diego, CA 92123 | (858) 505-6900 | www.sdcdehq.org

PROCEDIMIENTOS DE TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC)

Código de venta de alimentos por menor de California §114000

USE EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC) CUANDO NECESITE UNA ALTERNATIVA PARA CONSERVAR ALIMENTOS CONSTANTEMENTE CALIENTES (135 °F O MÁS) O FRÍOS (41 °F O MENOS), COMO PIZZA POR PORCIONES, FIDEOS DE ARROZ O ROLLITOS PRIMAVERA. SIGA LOS TRES PASOS A CONTINUACIÓN PARA USAR EL TPHC DE FORMA ADECUADA.

1. Una vez que la comida está preparada adecuadamente o se quitó del refrigerador, etiquétela con la hora para «desechar». ¿Qué es la hora para «desechar»? Mire el reloj, agregue cuatro (4) horas, esa es la hora para «desechar». (P. ej., Si se saca la pizza del horno a las 12:00 p. m. y luego se conserva a temperatura ambiente, la hora para «desechar» es a las 4:00 p. m.)
2. Si aún queda comida después de pasadas las cuatro (4) horas, debe desecharla. No se puede conservar la comida para consumir después.
3. Debe escribir el procedimiento paso a paso para cada alimento que use tiempo como control de salud pública (Time as a Public Health Control, TPHC). Use el procedimiento para capacitar al personal y consérvelo en el centro de alimentos. El inspector revisará el procedimiento escrito durante la inspección.

¡Estamos aquí para ayudarlo! Llame al especialista de salud ambiental si tiene preguntas sobre cómo crear un plan de TPHC que funcione para usted.

El procedimiento de TPHC no está aprobado para los huevos crudos en instituciones que atienden a poblaciones altamente sensibles, como centros de atención médica o escuelas.

SE DEBEN CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS ANTES DE USAR LOS PROCEDIMIENTOS DE TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA EN EL CENTRO DE ALIMENTOS:

- ✓ Una vez que se eliminan los alimentos potencialmente peligrosos del control de temperatura, solo pueden conservarse a temperatura ambiente durante cuatro (4) horas o menos.
- ✓ Se deben etiquetar o identificar los alimentos para indicar cuándo expirarán las cuatro (4) horas.
- ✓ Todo alimento autorizado previamente para TPHC y que no tenga una etiqueta/identificación de tiempo o que haya excedido las cuatro (4) horas debe desecharse.
- ✓ Despues de las cuatro (4) horas, los alimentos que estén listos para comer y se expongan o conserven para el consumo inmediato deben desecharse. Despues de las cuatro (4) horas, los alimentos que provienen de un suministro de trabajo de alimentos potencialmente peligrosos (alimentos crudos) antes de ser cocinados deben cocinarse de inmediato y servirse para el consumo en el momento o ser desecharados.
- ✓ Los alimentos que usen TPHC no pueden volver a calentarse, refrigerarse o enfriarse despues de las cuatro (4) horas.
- ✓ Debe haber una copia escrita de los procedimientos de TPHC en el lugar en todo momento.



EJEMPLOS DE MARCADO DE TPHC

ALARMA



NOTAS ADHESIVAS

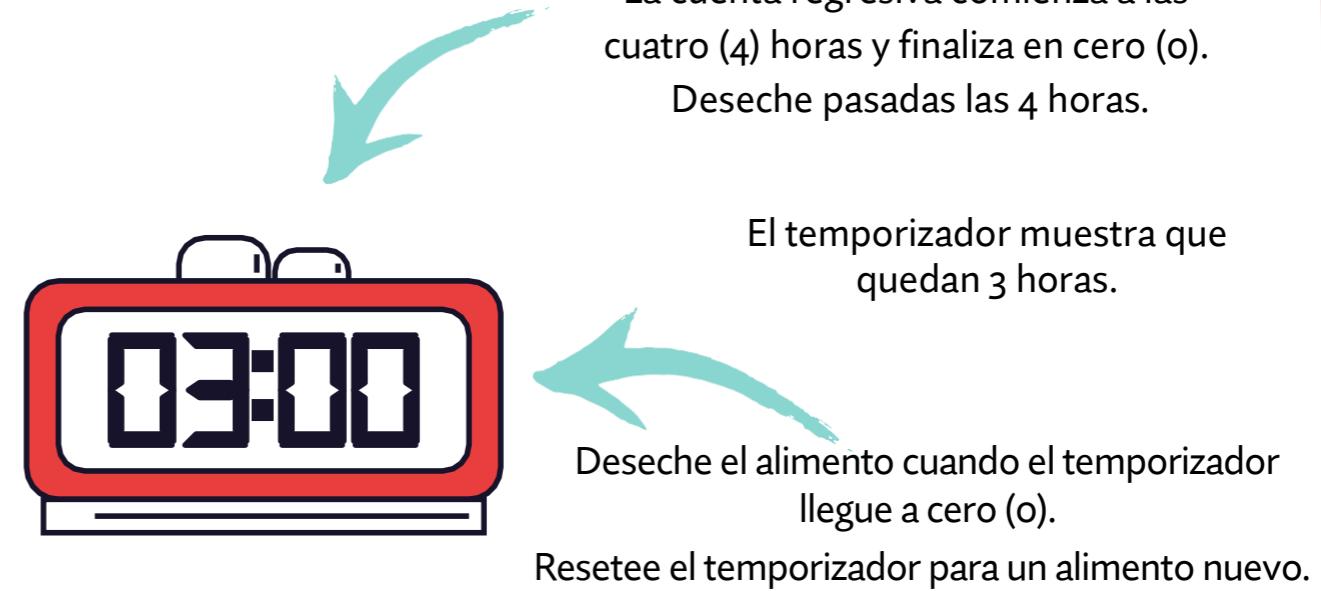
DENTRO:
10:00 a. m.
FUERA:
2:00 p. m.



PIZARRA



TEMPORIZADOR DIGITAL



REGISTROS



ETIQUETAS

Indique la hora de desecho en los contenedores de alimentos.

