



County of San Diego



Department of Environmental Health and Quality

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

THỜI GIAN LÀ QUY TRÌNH KIỂM SOÁT SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG (TPHC)

Mã Thực Phẩm Bán Lẻ California §114000

SỬ DỤNG THỜI GIAN NHƯ MỘT BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG (TPHC) KHI QUÝ VỊ CẦN MỘT GIẢI PHÁP THAY THẾ ĐỂ LIÊN TỤC GIỮ THỨC ĂN NÓNG (135°F TRỞ LÊN) HOẶC LẠNH (41°F TRỞ XUỐNG), NHƯ PIZZA CẮT MIẾNG, MÌ GẠO HOẶC CHẢ GIÒ. TUÂN THEO BA BƯỚC NÀY ĐỂ SỬ DỤNG TPHC ĐÚNG CÁCH.

1. Khi thực phẩm được nấu đúng cách hoặc được lấy ra khỏi tủ lạnh, hãy dán nhãn thời gian "loại bỏ". Thời gian "loại bỏ" là lúc nào? Nhìn vào đồng hồ, cộng thêm bốn (4) giờ - đó là thời gian "loại bỏ". (ví dụ: Nếu pizza được lấy ra khỏi lò nướng vào lúc 12:00 trưa và để ở nhiệt độ phòng, thời gian "loại bỏ" là 4:00 chiều.)
2. Nếu vẫn còn thực phẩm thừa sau bốn (4) giờ, quý vị phải loại bỏ. Thực phẩm không thể giữ lâu hơn.
3. Quý vị phải viết quy trình từng bước một cho mỗi loại thực phẩm sử dụng TPHC. Sử dụng quy trình để đào tạo nhân viên và duy trì nó tại cơ sở thực phẩm. Người kiểm tra của quý vị sẽ xem xét quy trình bằng văn bản trong suốt quá trình kiểm tra.

Chúng tôi luôn sẵn sàng giúp đỡ! Hãy gọi Chuyên Gia Sức Khỏe Môi trường của quý vị nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về cách lập kế hoạch TPHC hiệu quả cho mình.

Lưu ý - TPHC không được phê duyệt cho các cơ sở phục vụ các nhóm dân cư dễ bị tổn thương như các trung tâm chăm sóc sức khỏe hoặc trường học được cấp phép.

Các yêu cầu sau đây phải được đáp ứng trước khi sử dụng Thời Gian làm quy trình Kiểm Soát Sức Khỏe Cộng Đồng trong cơ sở thực phẩm:

- ✓ Khi thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ không còn được kiểm soát nhiệt độ, nó chỉ có thể giữ được ở nhiệt độ phòng từ bốn (4) giờ trở xuống.
- ✓ Thực phẩm phải được đánh dấu hoặc nhận dạng để biết khi nào hết thời gian bốn (4) giờ.
- ✓ Sau bốn (4) giờ, thực phẩm ăn ngay và được trưng bày hoặc được bảo quản để phục vụ cho người dùng ngay lập tức sẽ bị loại bỏ.
- ✓ Sau bốn (4) giờ, thực phẩm từ nguồn cung cấp thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (đồ sống) trước khi nấu sẽ được nấu ngay lập tức và phục vụ ngay hoặc loại bỏ.
- ✓ Thực phẩm sử dụng TPHC không thể được hâm nóng, đưa vào tủ lạnh hoặc làm nguội sau bốn (4) giờ.
- ✓ Một bản quy trình TPHC bằng văn bản phải luôn có tại chỗ.

Sửa đổi 19/04/2022

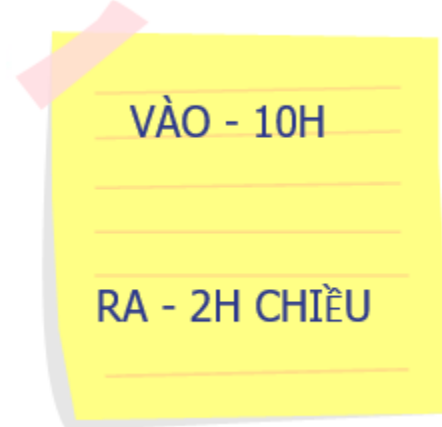


CÁC VÍ DỤ DÁN NHÃN TPHC

LƯU Ý CẢNH BÁO

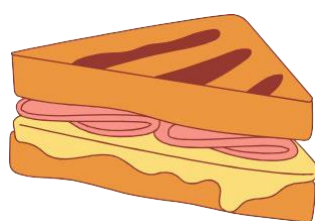


DÁN CẢNH BÁO



BẢNG CẢNH BÁO

	Làm	Loại bỏ
Mứt 1	12:00 trưa	4:00 chiều
Phô mai 2	1:00 chiều	5:00 chiều



BỘ ĐẾM THỜI BẢNG TRẮNG



Thời gian bắt đầu là bốn (4) giờ và đếm ngược tới không (0)

Bộ đếm thời gian cho thấy còn 3 giờ.

Loại bỏ thực phẩm khi bộ đếm thời gian đến không (0).
Đặt lại bộ đếm thời gian với thực phẩm mới.

NHẬT KÝ



NHÃN

Cho thấy thời gian loại bỏ trên hộp đựng thực phẩm.

