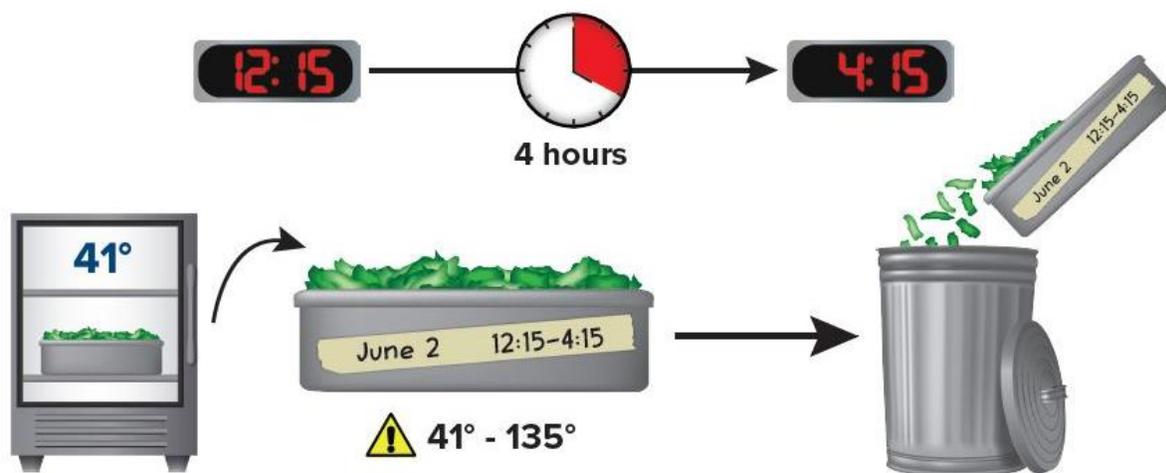


时间作为公共健康控制措施

时间作为公共健康控制措施 (TPHC) 使用时间 (4 小时) 来控制食品安全, 而不是温度。
(WAC 246-215 (03530))

要使用 TPHC, 必须事先编写一份描述该过程的书面程序。其中应该包括使用 TPHC 的菜单食品、跟踪时间的计划和丢弃程序。 必须在现场保存书面程序, 并应要求提供。



- 负责人 (PIC) 必须遵守和监督书面程序。有关编写 TPHC 使用程序的更多信息, 请咨询您的检查员。
- 需要在温度日志或标签上记录, 或通过能够清楚地跟踪时间的任何其他方法记录入柜时间和出柜时间。
- 当食品脱离温度控制或成为时间/温度安全控制 (TCS) 食品时, 必须开始跟踪时间。
 - 如果将食物从冷藏柜中取出, 温度为 41° F 或以下。
 - 食物在充分烹饪至所需的最低温度后, 温度高于 135° F。
 - 经过切制 (番茄/生菜/甜瓜) 并成为 TCS 食品的即食食品。
 - 已经开封的耐贮存包装食品, 标签上标明“打开后冷藏”。
- 必须在产品失去温度控制后 4 小时内食用或丢弃食品。
- 如果任何产品没有日志或标签, 或者日志或标签标记错误, 则必须丢弃该产品。

根据“时间作为控制措施”(由皮尔斯郡县卫生部门编写 / CC BY-NC 4.0) 修改。图片来源。



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Chinese 5.16.24

食品安全计划

3020 Rucker Avenue, Suite 104, Everett, WA 98201-3900

Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730

SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680