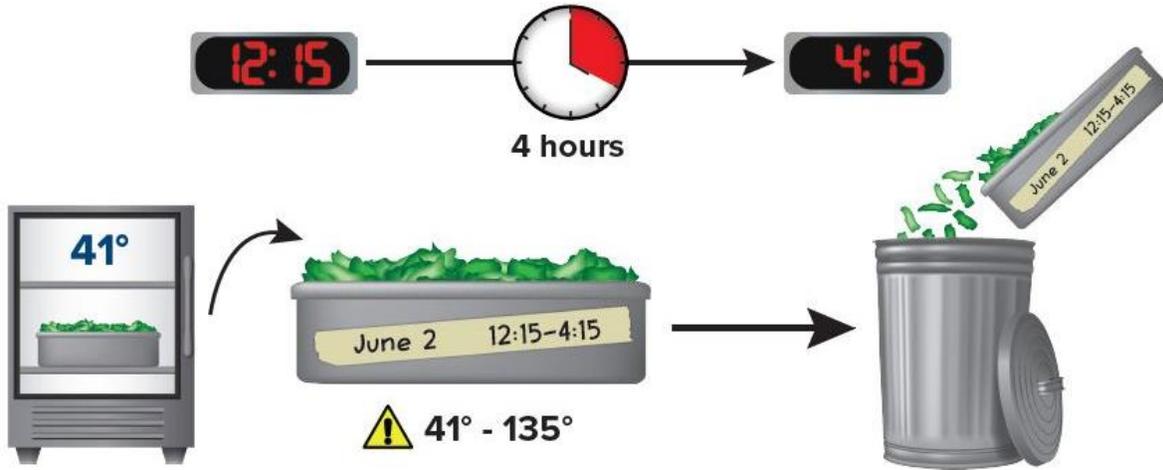


시간 기준의 공중보건통제

시간 기준의 공중보건통제 (TPHC) 는 온도 대신 시간 (4시간) 을 식품 안전의 통제 기준으로 사용합니다. (WAC 246-215 (03530))

TPHC를 사용하기 위해서는 사전에 해당 과정을 설명하는 서면 절차를 준비하여야 합니다. 서면 절차에는 TPHC를 적용할 메뉴 항목, 시간을 파악하기 위한 계획, 그리고 폐기 절차가 포함되어야 합니다. 서면 절차는 현장에 보관해야 하며, 요청 시 제공 가능해야 합니다.



- 서면 절차는 담당자(PIC)에 의해 준수 및 모니터링되어야 합니다. TPHC 사용 절차 작성에 대한 더 많은 정보를 얻으려면 검사관에게 문의하십시오.
- 보관 시작 시간 및 보관 종료 시간을 온도 기록 또는 라벨, 혹은 시간을 명확하게 추적할 수 있는 기타 모든 방법을 통해 기록되어야 합니다.
- 시간 추적은 식품이 온도 제어 상태에서 벗어날 때 또는 안전을 위해 시간/온도 관리가 필요한 식품(TCS)이 될 때 시작되어야 합니다.
 - 식품이 냉장 보관에서 제거될 때 41° F 이하의 온도입니다.
 - 최소 필요 온도로 완전히 조리된 이후 식품의 온도가 135° F 이상입니다.
 - 즉시 섭취 가능한 식품을 잘라(토마토/양상추/멜론) TCS 식품이 됩니다.
 - 상온보관 가능한 포장된 식품을 개봉하였으며, 포장지에 “개봉 후 냉장보관” 이 명시되어 있습니다.
- 식품은 온도 제어 상태에서 벗어난 시간으로부터 4시간 이내에 제공되거나 폐기되어야 합니다.
- 기록 또는 라벨이 없거나 잘못 표기된 식품이 존재한다면, 그 식품은 반드시 폐기하여야 합니다.

타코마 피어스 카운티 ' 시간 기준의 공중보건통제' 에서 변형 / CC BY-NC 4.0. 사진 제공.



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Korean 5.13.24

식품 안전 프로그램

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

Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730

SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680