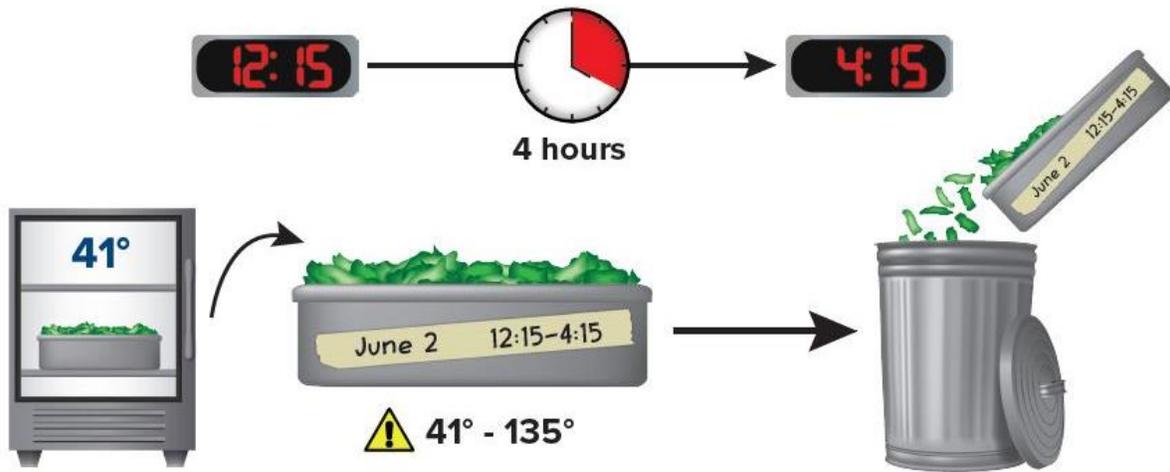


Sử dụng Thời gian làm phương pháp Can thiệp Sức khỏe Cộng đồng

Cách Sử dụng Thời gian làm phương pháp Can thiệp Sức khỏe Cộng đồng (Time as Public Health Control, TPHC) áp dụng thời lượng (4 giờ) làm phương pháp đảm bảo an toàn thực phẩm thay cho phương pháp nhiệt độ. (WAC 246-215 (03530))

Để sử dụng TPHC, thủ tục bằng văn bản mô tả quy trình phải được chuẩn bị trước. Quy trình phải bao gồm các mục trong menu bằng TPHC, kế hoạch để theo dõi theo thời gian và các thủ tục thải bỏ. Thủ tục bằng văn bản phải được lưu giữ tại chỗ và có sẵn khi yêu cầu.



- Thủ tục bằng văn bản phải được tuân thủ và được giám sát bởi nhân viên chuyên trách (Person In Charge, PIC). Trao đổi với nhân viên kiểm tra để biết thêm thông tin về việc soạn thủ tục để sử dụng TPHC.
- Thời gian vào và thời gian ra cần phải được ghi chép lại vào nhật ký nhiệt độ hoặc nhãn hoặc theo bất kỳ phương pháp nào khác để theo dõi sát về thời gian.
- Việc theo dõi về thời gian phải được bắt đầu khi thực phẩm được lấy ra khỏi môi trường có kiểm soát nhiệt độ hoặc trở thành thực phẩm yêu cầu Kiểm soát Thời gian/Nhiệt độ để đảm bảo An toàn (Time/Temperature Control for Safety, TCS).
 - Thực phẩm phải có nhiệt độ là 41°F (5°C) trở xuống nếu được lấy ra khỏi môi trường trữ lạnh.
 - Thực phẩm có nhiệt độ trên 135°F (57,2°C) sau khi được nấu chín hoàn toàn đến nhiệt độ yêu cầu tối thiểu.
 - Thực phẩm ăn liền được cất thành (cà chua/rau diếp/dưa) và trở thành thực phẩm TCS.
 - Thực phẩm đóng gói có thời hạn sử dụng lâu dài khi đã mở ra và trên nhãn ghi “làm lạnh sau khi mở”.
- Thực phẩm phải được sử dụng hoặc vứt bỏ trong vòng 4 giờ sau khi lấy ra khỏi môi trường kiểm soát nhiệt độ.
- Nếu có bất kỳ sản phẩm nào không có nhật ký ghi chép hoặc nhãn hoặc nếu nhật ký ghi chép hay nhãn đó đã bị đánh dấu không đúng, thì phải vứt bỏ sản phẩm đó.

Sửa đổi từ tài liệu “Thời gian là phương pháp Kiểm soát” quy định bởi Sở Y tế Hạt Tacoma-Pierce/CC BY-NC 4.0. Người chụp ảnh.