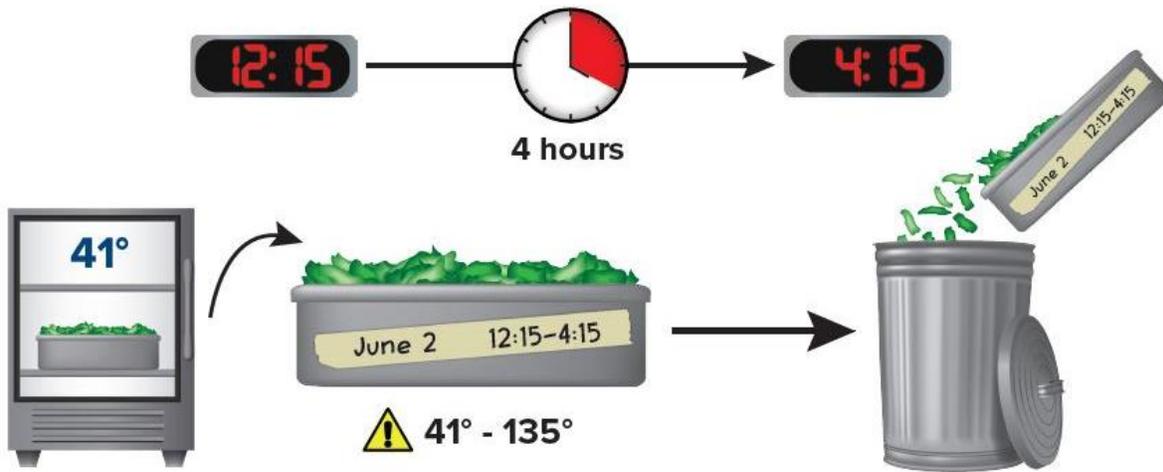


เวลาในฐานะปัจจัยควบคุมด้านสาธารณสุข

เวลาในฐานะปัจจัยควบคุมด้านสาธารณสุข (Time as a Public Health Control - TPHC) ใช้เวลา (4 ชั่วโมง) เป็นปัจจัยควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหารแทนการใช้อุณหภูมิ (WAC 246-215 (03530))

ในการใช้ TPHC ต้องมีการจัดเตรียมขั้นตอนที่อธิบายเกี่ยวกับกระบวนการไว้ล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษร โดยควรมี รายการเมนูที่ใช้ TPHC ซึ่งเป็นแผนติดตามเวลาและขั้นตอนการทิ้ง ขั้นตอนดังกล่าวต้องแสดงเป็นลายลักษณ์อักษรอยู่ในสถานที่ปฏิบัติงานและพร้อมแสดงให้ดูเมื่อมีการร้องขอ



- ขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรดังกล่าวต้องมีการปฏิบัติตามและติดตามควบคุมโดยบุคคลผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ (person in charge - PIC) สนทนากับผู้ควบคุมงานเพื่อขอรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการเขียนขั้นตอนสำหรับการใช้ TPHC
- จำเป็นต้องบันทึกเวลาเริ่มต้นและเวลาสิ้นสุดในรายการบันทึกอุณหภูมิหรือป้ายกำกับ หรือใช้วิธีอื่นใดที่สามารถติดตามเวลาได้อย่างชัดเจน
- การติดตามเวลาต้องเริ่มต้นเมื่อมีการนำอาหารออกจากการควบคุมอุณหภูมิหรือเป็นอาหารที่มีการควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (Time/Temperature Control for Safety - TCS)
 - อาหารมีอุณหภูมิไม่เกิน 41 °F หากนำออกจากการเก็บที่อุณหภูมิต่ำ
 - อาหารมีอุณหภูมิสูงกว่า 135 °F หลังจากทำให้สุกจนถึงระดับอุณหภูมิขั้นต่ำที่กำหนด
 - อาหารพร้อมรับประทานที่หั่นเป็นชิ้น (มะเขือเทศ/ผักกาด/แตง) และเป็นอาหาร TCS
 - อาหารสำเร็จรูปที่เก็บรักษาได้นานซึ่งเปิดแล้วและมีฉลากระบุว่า “เก็บไว้ในตู้เย็นหลังเปิด”
- ต้องมีการบริการอาหารให้ลูกค้าหรือทิ้งอาหารดังกล่าวภายในเวลา 4 ชั่วโมงหลังจากนำอาหารนั้นออกจากการควบคุมอุณหภูมิ
- หากมีผลิตภัณฑ์ใดที่ไม่มีรายการบันทึกหรือป้ายกำกับ หรือหากมีการทำเครื่องหมายในรายการบันทึกหรือป้ายกำกับไม่ถูกต้อง จะต้องทิ้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ปรับปรุงจาก 'เวลาในฐานะปัจจัยควบคุม' ของกระทรวงสุขภาพประจำเทศมณฑลทาโฮมา-เพียร์ส (Tacoma-Pierce County) / CC BY-NC 4.0 ที่มาของรูปภาพ



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Thai 5.16.24

Food Safety Program
3020 Rucker Avenue, Suite 104, Everett, WA 98201-3900
Food.Safety@snoco.org • 425.339.8730
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org • 425.339.8680