



El tiempo como control de la salud pública



MUESTRA

El tiempo como un control de la salud pública

Se requieren procedimientos por escrito cuando alimentos potencialmente peligrosos se mantienen utilizando *solamente el tiempo* como método de control de la salud pública. En los procedimientos por escrito es necesario identificar el alimento, el método con el que se da seguimiento al alimento una vez que se ha retirado del control de temperatura, y el proceso para destruir los alimentos que se retuvieron durante más de cuatro horas.

La presente *Tabla es una muestra que puede* usarse para verificar los procedimientos por escrito acerca del tiempo como control de salud pública en un Establecimiento alimentario.

Alimento	Iniciales del empleado	Temperatura	El tiempo tomado fuera del control de temperatura	Hora en que se desechó el producto o se sirvió completamente*	Comentarios
Salchichas en <i>kolache</i>	ijw	145°F	6:30 a.m./p.m.	8:30 a.m./p.m.	Se sirvieron completamente
Salchichas en <i>kolache</i> Bandeja 2	ijw	152°F	8:30 a.m./p.m.	12:30 a.m./p.m.	Se desecharon 6 <i>kolaches</i> en la basura de la cocina
Tacos de bacon y huevo	ijw	168°F	6:30 a.m./p.m.	8:30 a.m./p.m.	Se sirvieron completamente

MUESTRA DE PROCEDIMIENTOS POR ESCRITO

El Establecimiento alimentario ABC, en 301 XYZ Road, Concave, TX seguirá los procedimientos que se detallan a continuación para utilizar el Tiempo como control de salud pública **ÚNICAMENTE** para los siguientes alimentos.

1. Alimentos:

1. Salchichas en *kolache*
2. Todos los tacos con huevo

2. Marcaje de bandejas:

1. Usar puntos amarillos
2. Escribir sobre el punto la hora a la cual se retiró el alimento del control de temperatura (calentador, horno, etc.)
3. Colocar el punto en el lado izquierdo de la bandeja de exhibición
4. Escribir el dato para “Desechar antes de (la hora)” sobre el otro punto (este tiempo será de un máximo de 4 horas)
- 5 Colocar este punto en el lado derecho de la bandeja de exhibición.

3. Disposición del alimento:

1. Documente en la tabla la disposición del alimento. (Vea la tabla de “MUESTRA” arriba).
2. Deseche en la basura de la cocina cualquier alimento sobrante.

4. Documentación

1. La tabla del Tiempo como control de la salud pública debe llenarse completamente para cada bandeja de alimentos.
2. La tabla debe conservarse durante 30 días.

- No pueden retenerse más de 4 horas

Firma del Supervisor

Fecha