

Establecimiento \_\_\_\_\_ Número de licencia \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_ Teléfono \_\_\_\_\_

## Instrucciones

Estos procedimientos escritos se deben conservar en el establecimiento y poner a disposición del Departamento de Salud a petición.

## Definición

El **Tiempo como Control de la Salud Pública** (TPHC) significa usar solo el tiempo para mantener seguros los alimentos, en lugar de usar el tiempo y control de temperatura. TPHC se usa antes de cocinar un suministro de trabajo de alimentos conservados con tiempo/control de temperatura por seguridad (TCS). Además, TPHC se usa para alimentos TCS listos para el consumo que se conservan para la venta, servicio o exposición.

## Requisitos TPHC

Cuando los alimentos TCS listos para comer se conservan usando el Tiempo como Control de la Salud Pública se deben cumplir las siguientes condiciones:

- A. La temperatura de los alimentos debe ser igual o inferior a 41°F o igual o superior a 135°F, cuando se retiran del control de temperatura.
- B. Los alimentos deben estar marcados o identificados para indicar la hora en que se retiraron del control de temperatura.
- C. Los alimentos se pueden cocinar, servir o desechar en un plazo de 4 horas desde el momento en que se retiran del control de temperatura.

Los alimentos fríos se pueden conservar 2 horas más (por un total de 6 horas), si la temperatura de los alimentos no excede de 70°F durante todo el período de tiempo de 6 horas. A las 4 horas, debe verificarse la temperatura de los alimentos. En ese momento, si la temperatura de los alimentos sobrepasa los 70°F, se tienen que cocinar o desechar en un límite de tiempo de 4 horas.

- D. Los alimentos en envases o paquetes sin marcar deben ser desechados.

---

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at [health@minneapolismn.gov](mailto:health@minneapolismn.gov) or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850.

Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadii aad Caawimaad u baahantahay wac 311.

**Los procedimientos escritos**

- 1. ¿Qué alimentos están siendo objeto del Tiempo como Control de la Salud Pública y qué período de tiempo se está usando? (4 horas o 6 horas)
  
- 2. ¿Cómo se controla la temperatura de los alimentos y el tiempo para asegurarse de que los alimentos estén a 41°F o menos, o a 135°F o más cuando se retiran del control de temperatura?  
  
¿Cómo se marcarán o identificarán los alimentos para indicar la hora en que se retiraron del control de temperatura? (Es decir, temporizadores, tablero de borrado en seco, hoja de registro, etiquetas, la duración de servicio es inferior a 4 horas, etc.)
  
- 3. Si se planifica conservar alimentos fríos usando el límite de tiempo de 6 horas, ¿cómo se comprobará que la temperatura de los alimentos no ha sobrepasado los 70°F en las primeras 4 horas? Si sobrepasan esa temperatura, los alimentos deberán ser cocinados o desechados.
  
- 4. Cuando se usa el límite de tiempo de 4 horas o 6 horas, ¿cómo se controla el tiempo de desecho?

Todos los recipientes deben ser lavados, enjuagados y desinfectados antes de rellenarlos.

Todos los alimentos que no estén marcados o hayan sobrepasado la fecha de caducidad deben desecharse. Si no se están siguiendo los procedimientos escritos, entonces no será aceptable el tiempo como un plan de control de la salud pública. Los alimentos deben conservarse a 41°F o menos o a 135°F o más mediante un equipo aprobado.

**Estos procedimientos escritos se deben conservar en el establecimiento y poner a disposición del Departamento de Salud a petición.**

\_\_\_\_\_      \_\_\_\_\_  
(Nombre en letra de imprenta) Responsable/Licenciatario      Cargo

\_\_\_\_\_      \_\_\_\_\_  
Firma      Fecha

**Guarde una copia de este formulario en el archivo siempre que se esté usando el Tiempo como un Control de la Salud Pública.**