

# 作为公共卫生控制的时间

## Time as a public health control

成文法典。

《食品法》只允许使用时间,而不是将时间与温度结合起来,作为对某些食品的公共卫生控制

什么食品可以作为一个控制使用?

- ✚ 在烹饪前提供 phf 的工作用品,如生汉堡包馅饼或比萨饼配料;或
- ✚ 展示或持有供即时食用的 rte phf,如餐饮服务、快速服务机构提供的食物、个别样本或单独包装的食物,供即时消费.

为高度敏感人群服务的设施可能不会将时间作为对生鸡蛋的控制.

时间作为控制的标准

如果时间被用作公共卫生控制,则必须满足以下条件:

- ✚ 食物必须有标记或以其他方式标明,以表明食物从温度控制中取出的时间比四个小时过去的时间;
- ✚ 食物必须煮熟、食用,如为 rte,或在4小时内丢弃;和
- ✚ 必须丢弃未标记或标记为超过4小时限制的食物.

确保遵守作为控制规定的的时间的书面程序必须事先准备好,并在食品机构中保持不起。书面程序必须应要求提供给监管当局,并包括在使用时间作为公共卫生控制之前煮熟和冷却的食物的冷却方法.

在时间之前,是否需要由监管机构进行初步批准的书面程序可以作为一种控制?

卡贝-亨廷顿卫生部需要事先批准书面程序。预计食品机构将与其监管机构合作,制定符合公共卫生控制要求的程序。将需要一个记录日志,其中包括每个项目的初始温度、时间和处置时间.

**对于被控制的时间来识别食物,有什么可接受的意思?**

关键是要确保食品员工和监管机构能够轻松准确地识别食品脱离温度控制的时间。可接受的方法包括贴纸、磁带和纸衬里上的书写。如果食物没有标记或标记,则必须丢弃食物。

**"温度控制"是什么意思?**

受温度控制的食物必须在41°F 或以下或在135°F 或以上。

**如果一个温度固定单元的机械和食物不能被温度控制,时间可以作为公共卫生控制使用吗?**

时间作为一种控制,被设计为在精心控制的情况下使用,并进行密切的监测。它并不意味着在设备故障、设计不当或缺乏维护的情况下作为紧急备份。

**注: 本概况介绍汇编了与特定主题有关的主要食品安全规则,并不是为了取代阅读《食品法》而设计的。**