

Tiempo como Control de salud pública

Time as a public health control

Comida Código

El código alimentario permite el uso de tiempo solamente, en lugar de tiempo junto con la temperatura, como el control de la salud pública para ciertos alimentos.

¿PARA QUÉ ALIMENTOS TIEMPO PUEDE UTILIZAR UN CONTROL?

- ✚ Fuentes de trabajo de PHF antes de cocinar hamburguesas crudas como ingredientes de la pizza; o
- ✚ PHF RTE aparece o destinados a consumo inmediato atiende como servicio, comida que se sirve individualmente de establecimientos de servicio rápido, muestras individuales o alimentos porciones y envasados para el consumo inmediato.

Instalaciones que sirven a una población altamente susceptible no pueden utilizar tiempo como control de huevos crudos.

CRITERIOS PARA EL USO DE TIEMPO COMO CONTROL DE

Si el tiempo se utiliza como el control de la salud pública, deben cumplirse los siguientes criterios:

- ✚ La comida debe ser marcada o identificada otra manera para indicar el tiempo que está cuatro horas pasado el tiempo cuando los alimentos se quita de control de la temperatura;
- ✚ Los alimentos deben ser cocidos y sirve, sirve si RTE, o desechados en cuatro horas; y
- ✚ Alimentos no marcados o marcados a superar un límite de cuatro horas, deben descartarse.

Procedimientos escritos que aseguren el cumplimiento con el tiempo como una disposición de control se deben preparar con antelación y mantenidos en el establecimiento de alimentos. Los procedimientos escritos deben estar disponibles a la autoridad reguladora solicitud e incluyen refrigeración métodos para el alimento que es cocinado y enfriado antes de utilizar el tiempo como un control de salud pública.

¿PROCEDIMIENTOS ESCRITOS DEBEN SER PREVIAMENTE APROBADO POR LA AUTORIDAD REGULADORA ANTES DE TIEMPO PUEDE SER UTILIZADO COMO UN CONTROL?

Previas a la homologación de procedimientos de trabajo es requerida por el Departamento de salud de Cabell Huntington. Los establecimientos de alimentos se esperan trabajar con su autoridad reguladora para el desarrollo de procedimientos que cumplen con el tiempo como un requisito de control de salud pública. Se requerirá un registro incluyendo una temperatura inicial y el tiempo y el tiempo de disposición para cada elemento.

¿QUÉ SON MEDIOS ACEPTABLES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA QUE TIEMPO SE ESTÁ UTILIZANDO UN CONTROL?

La clave está en hacer que empleados de alimentos y los reguladores pueden fácilmente e identifican con precisión el momento en que alimento ha estado fuera de control de la temperatura. Métodos aceptables incluyen pegatinas, cinta y la escritura en forros de papel. Si el alimento no es marcado o etiquetado, el alimento debe ser desechado.

¿QUÉ SE ENTIENDE POR "CONTROL DE LA TEMPERATURA?"

Alimentos que está bajo control de la temperatura deben estar en o por debajo de 41° F o en o por encima de 135° F.

¿SI UNA TEMPERATURA CON MAL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD Y LOS ALIMENTOS NO PUEDE SER DE TEMPERATURA CONTROLADA, PUEDE TIEMPO DE USARSE COMO EL CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA?

Tiempo como un control está diseñado para ser usado bajo circunstancias cuidadosamente controlados y con vigilancia estrecha. No es como una copia de seguridad de emergencia en caso de fallos de equipos, diseño inadecuado o falta de mantenimiento.

Nota: Esta hoja de datos es una recopilación de normas de seguridad alimentos importantes sobre el tema determinado y no está diseñada para reemplazar el código alimentario de la lectura.