

Thời gian như là một kiểm soát sức khỏe cộng đồng

Time as a public health control

THỰC PHẨM MÃ YÊU CẦU

Mã lương thực cho phép sử dụng thời gian thôi, chứ không phải là thời gian kết hợp với nhiệt độ, vì sức khỏe cộng đồng kiểm soát đối với một số loại thực phẩm.

ĐỐI VỚI NHỮNG LOẠI THỰC PHẨM CÓ THỂ THỜI GIAN NHƯ MỘT ĐIỀU KHIỂN ĐƯỢC SỬ DỤNG?

- ✚ Thiết bị làm việc của PHF trước khi nấu như nguyên hamburger patties hay pizza thành phần; hoặc
- ✚ RTE PHF Hiển thị hoặc tổ chức dịch vụ ngay lập tức tiêu thụ như phục vụ các thực, thực phẩm phục vụ từ cơ sở dịch vụ nhanh chóng, từng mẫu hoặc thực phẩm riêng portioned và đóng gói cho tiêu thụ ngay lập tức.

Tiện nghi phục vụ dân rất dễ bị không thể sử dụng thời gian như một điều khiển để nguyên trứng.

CÁC TIÊU CHÍ CHO VIỆC SỬ DỤNG THỜI GIAN NHƯ MỘT ĐIỀU KHIỂN

Nếu thời gian được sử dụng như là kiểm soát sức khỏe cộng đồng, các tiêu chí sau đây phải được đáp ứng:

- ✚ Thực phẩm phải được đánh dấu hoặc nếu không xác định để biểu thị thời gian là bốn giờ quá khứ thời gian khi các thực phẩm bị loại bỏ từ kiểm soát nhiệt độ;
- ✚ Thức ăn phải được nấu chín và phục vụ, phục vụ cho các RTE, hoặc bị loại bỏ trong vòng bốn giờ; và
- ✚ Thực phẩm là bỏ đánh dấu, hoặc đánh dấu để vượt quá giới hạn bốn giờ, phải được loại bỏ.

Viết thủ tục đảm bảo phù hợp với thời gian như là một cung cấp kiểm soát phải được chuẩn bị trước và được duy trì trong việc thành lập thực phẩm. Thủ tục vẫn phải có sẵn cho các cơ quan quy định theo yêu cầu và bao gồm các phương pháp để thức ăn được nấu chín và làm mát bằng nước trước khi sử dụng thời gian như là một kiểm soát sức khỏe cộng đồng làm mát.

VIẾT CÁC THỦ TỤC CẦN PHẢI ĐƯỢC CHẤP THUẬN TRƯỚC CỦA CÁC CƠ QUAN QUY ĐỊNH TRƯỚC KHI THỜI GIAN CHỈ CÓ THỂ ĐƯỢC SỬ DỤNG NHƯ MỘT ĐIỀU KHIỂN?

Trước khi phê duyệt của thủ tục vẫn là yêu cầu của sở y tế Cabell-Huntington. Thực phẩm cơ sở dự kiến sẽ làm việc với cơ quan quy định để phát triển các thủ tục mà sẽ đáp ứng thời gian như là một yêu cầu kiểm soát y tế công cộng. Nhật ký ghi bao gồm nhiệt độ ban đầu và thời gian và thời gian sử dụng cho mỗi mục sẽ được yêu cầu.

CÓ NGHĨA LÀ CHẤP NHẬN ĐƯỢC ĐỂ XÁC ĐỊNH CÁC THỰC PHẨM CHO ĐÓ THỜI GIAN NHƯ MỘT ĐIỀU KIỆN ĐANG ĐƯỢC SỬ DỤNG LÀ GÌ?

Điều quan trọng là làm cho chắc chắn rằng nhân viên ẩm thực và có thể dễ dàng điều chỉnh và xác định chính xác thời gian mà thực phẩm đã ra khỏi kiểm soát nhiệt độ. Phương pháp được chấp nhận bao gồm dán, băng và các văn bản trên lớp lót giấy. Nếu thực phẩm không được đánh dấu hoặc nhãn, thực phẩm phải được loại bỏ.

NHỮNG GÌ LÀ CÓ NGHĨA LÀ BỎI "KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ?"

Thực phẩm là dưới sự kiểm soát nhiệt độ phải lúc hoặc dưới 41° F hay tại hoặc cao hơn 135° F.

NẾU NHIỆT ĐỘ GIỮ TRỰC TRẠC ĐƠN VỊ VÀ THỰC PHẨM KHÔNG THỂ KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ, THỜI GIAN CÓ THỂ ĐƯỢC SỬ DỤNG NHƯ KIỂM SOÁT Y TẾ CÔNG CỘNG?

Thời gian như một điều kiện được thiết kế để được sử dụng trong trường hợp cẩn thận kiểm soát và giám sát chặt chẽ. Nó không có nghĩa là như là một dự phòng khẩn cấp trong trường hợp thiết bị thất bại, không đúng thiết kế hoặc thiếu bảo trì.

Lưu ý: Tờ thực tế này là một biên soạn các quy định an toàn thực phẩm lớn liên quan đến chủ đề nhất định và không được thiết kế để thay thế đọc mã thực phẩm.