



Como usar Tiempo Como Control (sin la Temperatura) para la Salud Publica

Máximo tiempo hasta 6 horas

Deben preparar procedimientos escritos por adelantado, mantenerlos en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y tenerlos a la mano cuando la AUTORIDAD REGULADORA los solicite, y deben especificar:

Paso 1: Procedimientos escritos deben incluir lo siguiente:

- La póliza debe indicar qué alimentos son mantenidos “con Tiempo”. Esto puede hacerse mediante la identificación de un alimento individual o alimentos en una unidad (barras de ensaladas, las secciones de un buffet)
- Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41°F o menos para productos fríos y LA TEMPERATURA no puede exceder los 70°F en un plazo máximo de 6 horas;
- Los alimentos se deben supervisar para garantizar que la porción más tibia de los alimentos no exceda los 70°F.
- Los alimentos se deben marcar o identificar para que indique el momento en que se sacan los alimentos de los 41°F o menos y el momento en que pasaron las 6 horas desde que se sacaron los alimentos del control de temperatura de mantenimiento frío
- Los alimentos se deben desechar si su temperatura excede los 70°F
- Los alimentos se deben vender dentro de las 6 horas o ser descartados.
- Evite mezclar lotes de alimentos cuando se utiliza solo tiempo como un control.
- Los alimentos que están en recipientes o envases sin marcar o marcados con una hora que excede el límite de 6 horas, se deben desechar.

Paso 2: Poner en práctica y seguir procedimientos escritos

Paso 3: Vender o desechar los alimentos dentro del plazo de 6 horas

Tener una póliza escrita



Implementar y seguir su póliza



Desechar alimento después de 6 horas



NOTA: Un ESTABLECIMIENTO DE COMIDA que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE no puede usar tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.