



# Departamento de Salud del Condado de Mecklenburg

## El tiempo como control de salud pública (Time as a Public Health Control, TPHC)

Procedimiento operativo  
estándar según la 3-501.19 del  
Código Alimentario

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

Dirección del establecimiento: \_\_\_\_\_

Alimento o elemento del menú conservado en el tiempo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ubicación donde se conservará el alimento (por ej., equipamiento, estación): \_\_\_\_\_

Método de etiquetado para TPHC (por ej., cinta con hora de inicio y finalización): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Método de desecho (por ej., el gerente lo desechará en la basura): \_\_\_\_\_

### Control de tiempo:

El tiempo comienza con la finalización del proceso de cocción cuando el alimento se retira de la conservación en caliente a  $\geq 135$  °F (57 °C) o la conservación en frío a  $\leq 41$  °F (5 °C). Seleccione el procedimiento correcto que representa el comienzo del control de tiempo.

- Finalización de la cocción** (por ej., pizza cocida o cazuela recién salida del horno).
- Retiro de conservación en caliente o en frío** (por ej., ensalada de pollo o fiambre sacados de refrigeración).
- Alimentos listos para el consumo (RTE) que necesitan un control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS) cortados o picados, o bien alimentos TCS envasados con sellado comercial hermético que han sido abiertos** (se debe comenzar a 70 °F [21 °C] o menos y se deben mantener a 70 °F [21 °C] o menos por 4 horas de tiempo de conservación).

### Tiempo de conservación:

Seleccione el período adecuado:

- Cuatro (4) horas** (para los alimentos que superan los 70 °F [21 °C] en algún punto durante la conservación, o para los alimentos en envase comercial con tiempo inicial por encima de los 41 °F [5 °C], incluso los alimentos con tiempo inicial a temperatura ambiente o calientes).
- Seis (6) horas** (para alimentos con tiempo inicial a 41 °F [5 °C] o menos y que **NO** superan los 70 °F [21 °C] en ningún momento durante la conservación). NOTA: Los alimentos se deben marcar con tiempo de inicio y finalización. La temperatura se debe supervisar y registrar durante todo el proceso de conservación para garantizar que el alimento no supere los 70 °F (21 °C). Proporcione una descripción detallada a continuación o adjunte un registro de cómo se llevará a cabo.

Información adicional y procedimientos de preparación para productos conservados con TPHC (por ej., enfriamiento de los alimentos):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Preparado por: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**Time as a Public Health Control (TPHC)**

Standard Operating Procedure

Food Code Ref. 3-501.19

Establishment Name: \_\_\_\_\_

Establishment Address: \_\_\_\_\_

Food/Menu Item(s) held on time: \_\_\_\_\_

Location where product will be held (ex: equipment, station): \_\_\_\_\_

TPHC Labeling method (ex: tape with start and end time): \_\_\_\_\_

Disposal Method (ex: Manager will discard into the trash): \_\_\_\_\_

Time Control:

Time begins at the completion of the cooking process or when the food is removed from hot holding at  $\geq 135F$  or cold holding at  $\leq 41F$ . Check the appropriate procedure that represents the beginning of time control.

- Cooking Completion** (ex: cooked pizza or casserole removed from the oven)
- Removal from Hot or Cold Holding** (ex: chicken salad or deli meat removed from refrigeration)
- RTE cut or chopped TCS produce or Opened TCS Hermetically Sealed Commercially Packaged Food** (must start at or below 70F and remain at or below 70F during 4 hour time hold)

Holding Time:

Check the appropriate time frame:

- 4 Hours** (for foods that go above 70F at any point during holding, or commercially packaged foods that started time above 41F, including all foods that begin hot or at room temperature)
- 6 Hours** (for foods that start at 41F or below and **DO NOT** go above 70F at any point during holding)  
NOTE: Foods must be marked with a start and end time. Temperature must be monitored and documented throughout holding process to ensure food does not exceed 70F. Provide a detailed description below or an attached log of how this will be done.

Additional information and preparation procedures for products held on TPHC (ex: cooling of products):

\_\_\_\_\_

Prepared By: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_