

Nombre de Instalación: _____

La Dirección: _____

Nombre y título de la persona en cargo de el plan: _____

Fecha: _____

El Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC)

Se utilizará el tiempo únicamente como medio de control de la salud pública (TPHC) para los siguientes alimentos que normalmente se consideran alimentos con control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS):

**Procedimientos de preparación seguros utilizados para los artículos anteriores antes de su uso del Tiempo como Control de Salud Pública indicado al final de la página.

- ☐ **Utilizando la regla de las 4 horas**, los alimentos se sacarán del estado frío donde se han conservado mantenido a una temperatura interna de 41 °F o menos **O** sacado de un mantenimiento caliente a una temperatura interna de 135°F o superior. [*TPHC para tomates puede comenzar en el momento de cortarlos]

El **tiempo de descarte** (que no excederá las 4 horas) se indicará en una etiqueta en el contenedor o otro método aprobado por la autoridad sanitaria:

_____ (especificar)

- ☐ **Utilizando la regla de las 6 horas**, los alimentos se sacarán del estado frío donde se han conservado y se ha mantenido a una temperatura interna de 41°F o menos.

El tiempo que se retira el alimento del control de temperatura y el tiempo de el descarte (que no exceda las 6 horas) se indicará etiquetando el contenedor o otro método aprobado por la autoridad sanitaria: _____ (especificar)

Se controlará la temperatura interna de los alimentos para garantizar que no supere 70°F, a menos que se proporcione un control de temperatura ambiente para garantizar que los alimentos no excedan 70°F. Esto será realizado por _____ (especificar persona).

Cualquier alimento que exceda el tiempo de descarte O que supere los 70 °F deberá desecharse.

**Procedimientos de preparación para los elementos anteriores antes del uso de medio de control de la salud pública son los siguientes, *incluido el método de enfriamiento si corresponde*. _____
