

TIME AS A PUBLIC HEALTH CONTROL

FDA Food Code
 CHAPTER 3-501.19

PUBLIC HEALTH REASONS:

When food is not properly stored with temperature control, it tends to adjust to the surrounding temperature, warming and cooling accordingly. In both scenarios of warming and cooling, the growth of harmful microorganisms relies on the duration during which the food remains within an ideal temperature range.




Time as a Public Health Control measure (TPHC) refers to using time instead of temperature to limit bacterial growth or toxin formation.

A written procedure shall be *prepared in advance* when working with foods that require time/temperature control for safety (TCS Foods). This procedure can address for foods/beverages before cooking, or for ready-to-eat TCS foods that are displayed or held for service for immediate consumption. The written procedure must be *onsite and available* to your health inspector upon request during inspections.

RESTRICTIONS: Food establishments **CANNOT** use TPHC to hold raw eggs if they serve a highly susceptible population, such as young children, the elderly, or immunocompromised individuals. Food establishments also **CANNOT** use TPHC as a back-up for the failure of temperature control equipment. A useful guideline is to avoid using TPHC until you are confident it suits your establishment's needs and you have established a proper procedure for it.


HOW TO TIME MARK

MAX OF 4 HOURS FOR HOT AND COLD HOLDING

1. Mark food/container with the time and temperature that the food was removed from the cooler or cooking/hot holding. The 4th hour time limit must also be marked on the food/container. 
2. Cook, serve or consume within the 4 hours. Once the food reached the marked time limit, it must be thrown out.
3. The food found out of temp with no time marking, or with a time marking exceeding 4 hours, or is past the time marked on the container must be thrown out.



MAX OF *6 HOURS FOR COLD HOLDING

1. Food must have an initial temperature of 41°F or less and must not exceed 70°F within the 6-hour holding period.
2. The warmest part of the food must be monitored to ensure it does not exceed 70°F.
3. Food must be marked with the initial time it is removed from cold holding and the 6 hour discard time. 
4. Food must be discarded if its temperature exceeds 70°F.
5. Food in unmarked containers, or marked with a time that is greater than 6 hours, or is past the time marked on the container must be thrown out.



ITEM Sushi Rice
 TIME 11:00AM TEMP 39F
 DISCARD TIME 3:00PM
 HOURS 4
 EMPLOYEE Jane D.

ITEM Kolaches
 TIME 5:15AM TEMP 155F
 DISCARD TIME 9:15AM
 HOURS 4
 EMPLOYEE Lin K.

ITEM Chopped Lettuce
 TIME 3:45PM TEMP 41F
 DISCARD TIME 9:45PM
 HOURS 6
 EMPLOYEE Joe L.



Once the time limits are reached,  any remaining food **MUST BE SERVED OR DISCARDED IMMEDIATELY.**



TIME ONLY AS A PUBLIC HEALTH CONTROL (TPHC) FOR FOOD SAFETY

Reference: FDA Food Code 2017 3-501.19

Business Information:

Name of Business:	Business Phone #:
Physical Address:	Business Email:

Owner/Applicant Information:

Name:	Contact Phone #:
Title:	Email:

Please provide answers to all requirements: (Use a separate sheet if needed)

- List all of the foods, in your facility, that you plan to use time only, as a control of bacterial growth:

- Describe how you will mark or identify the foods listed above. (e.g. mark pan with grease pencil, affix container with sticker with time in & discard time, posted written policy with deploy and discard)

- On each shift, who (and provide title i.e. manager, owner, etc..) will make sure that the procedures for Time Only as a control are followed:?

- Describe how problems will be corrected if employees are observed not following the Time as a Public Health Control procedures.

I hereby certify that the above information is correct, and I fully understand that any deviation from the above without prior permission from the Northeast Texas Public Health District (NET Health) may nullify final approval.

Signature(s): _____

Title(s): _____ Date: _____

FOR OFFICE USE ONLY

Reviewed with Operator on (date): _____ Accepted Not Accepted

Reviewer: _____ Reason for not accepting: _____

APPROVED – NO CONDITIONS NOT APPROVED – Reason: _____

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

FDA Food Code
CHAPTER 3-501.19

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Cuando los alimentos no se almacenan adecuadamente con control de temperatura, tienden a ajustarse a la temperatura ambiente, calentándose y enfriándose en consecuencia. Tanto en el escenario de calentamiento como de enfriamiento, el crecimiento de microorganismos nocivos depende de la duración durante la cual los alimentos permanecen dentro de un rango de temperatura ideal.





Controlles de tiempo/temperaturas para la inocuidad alimentaria (TPHC, por sus siglas en inglés) se refiere al uso del tiempo en lugar de la temperatura para limitar el crecimiento bacteriano o la formación de toxinas. Se debe preparar un procedimiento escrito con anticipación cuando se trabaje con alimentos que requieran control de tiempo/temperatura para mayor seguridad (TCS alimentos). Este procedimiento aplica a alimentos/bebidas antes de cocinarlos, o a alimentos TCS listos para comer que se exhiben o se guardan para servicio para consumo inmediato. El procedimiento escrito debe estar en el lugar y disponible para su inspector de salud si lo solicita durante las inspecciones.



RESTRICCIONES: Los establecimientos de alimentos NO PUEDEN usar TPHC para almacenar huevos crudos si atienden a una población altamente susceptible, como niños pequeños, ancianos o personas inmunodeprimidas. Los establecimientos de alimentos tampoco PUEDEN usar TPHC como respaldo para la falla del equipo de control de temperatura. Una pauta útil es evitar el uso de TPHC hasta que esté seguro de que se adapta a las necesidades de su establecimiento y haya establecido un procedimiento adecuado para ello.

CÓMO MARCAR EL TIEMPO

MÁX. DE 4 HORAS PARA MANTENIMIENTO EN FRÍO Y CALIENTE

1. Etiqueta el recipiente/alimento con la hora y la temperatura a la que se retiró de la hielera o de la cocción/mantenimiento caliente. El límite es de 4^a horas y tiene que estar marcado en el recipiente/alimento. 
2. Cocine, sirva o consuma dentro de las 4 horas. Una vez que la comida alcanzó el límite de tiempo marcado, debe tirarse.
3. Los alimentos que se encuentren fuera de temperatura sin marcar la hora, que supera el límite de las 4 horas, o que hayan pasado la hora marcada en el recipiente deben desecharse. 

MÁX. DE *6 HORAS PARA MANTENIMIENTO EN FRÍO

1. Los alimentos deben tener una temperatura inicial de 41 °F o menos y no deben exceder los 70 °F dentro del período de retención de 6 horas.
2. La parte más caliente de la comida debe ser monitoreada para asegurarse de que no exceda los 70 °F.
3. Los alimentos deben marcarse con la hora inicial en que se retiran de la conservación en frío y el tiempo de descarte de 6 horas. 
4. Los alimentos deben desecharse si su temperatura supera los 70 °F.
5. Los alimentos en recipientes sin marcar, o marcados con un tiempo que es superior a 6 horas, o que ha pasado el tiempo marcado en el recipiente, deben desecharse. 

PRODUCTO: Arroz
HORA 11:00AM TEMP 39F
USAR POR 3:00PM
HORAS 4
EMPLEADO Wireya S.

PRODUCTO Kolaches
HORA 5:15AM TEMP 155F
USAR POR 9:15AM
HORAS 4
EMPLEADO Angela

PRODUCTO Ensalada
HORA 3:45PM TEMP 41F
USAR POR 9:45PM
HORAS 6
EMPLEADO Lola



Al completar el tiempo, cualquier alimento restante **DEBE SERVIRSE O DESECHARSE DE INMEDIATO.**



TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC) PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Referencia: FDA Food Code 2017 3-501.19

Información del negocio:

Nombre del Negocio:	Teléfono Comercial #:
Dirección física:	Correo electrónico:

Información del Propietario/Solicitante:

Nombre:	Teléfono de contacto #:
Título:	Correo electrónico:

Proporcione respuestas a todos los requisitos: (Utilice una hoja separada si es necesario)

1. Haga una lista de todos los alimentos, en su instalación, que planea usar solo tiempo, como control del crecimiento bacteriano:

2. Describa cómo marcará o identificará los alimentos enumerados anteriormente. (por ejemplo, marque el sartén con lápiz, fije el recipiente con una etiqueta adhesiva con el tiempo de entrada y descarte, la política escrita publicada con desplegar y descartar)

3. En cada turno, ¿quién (y proporcionar el título, es decir, gerente, propietario, etcétera...) se asegurará de que se sigan los procedimientos de Solo Tiempo como control?:

4. Describa cómo se corregirán los problemas si se observa que los empleados no siguen los procedimientos de Control de Salud Pública.

Por la presente, certifico que la información anterior es correcta y entiendo completamente que cualquier desviación de lo anterior sin el permiso previo del Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas (NET Health) puede anular la aprobación final.

Firma(s): _____

Título(s): _____ Fecha: _____

SOLO PARA USO EN OFICINA

Revisado con Operator el (fecha): _____ Aceptado No se acepta

Crítico: _____ Motivo de no aceptación: _____

APROBADO – SIN CONDICIONES NO APROBADO – Motivo: _____