

El Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC)

CONTROL, MARCAJE Y OTROS PROCEDIMIENTOS

Cuándo se debe usar el TPHC

Si opta por usar el TPHC, puede utilizarlo para:

- Tener los suministros de control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS) antes empezar a cocinar.
- La comida TCS lista para consumo que se encuentra en exhibición para venta o servicio.

Por ejemplo:

- Huevos crudos en su cascarón, en una línea de trabajo de la cocina, o masa para waffles, en una barra de autoservicio de desayuno.
- Ensalada de pasta o tomates cortados incluidos en un buffet.
- Arroz de sushi, pizza, enrollados de huevo o tallarines de temperatura fuera de control de temperatura.

Restricción

Si sirve a una población muy susceptible, como la de personas inmunocomprometidas de cualquier edad, niños en edad preescolar o ancianos, no puede aplicar el TPHC para huevos crudos.

Requerimientos

- Redacte los procedimientos por adelantado y manténgalos en el establecimiento de comida. Entréguele los procedimientos a su inspector para que los revise.
- Enfríe adecuadamente la comida si la ha preparado, cocido y refrigerado antes del TPHC.

- Marque los envases de comida con el tiempo que se deben cocinar, servir o desechar.
- Cocine, sirva o deseche la comida dentro del tiempo máximo que haya marcado en el envase una vez que lo haya retirado de la etapa de control de temperatura:
 - La comida caliente (135°F, o más) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura.
 - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta cuatro horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si no se controla la temperatura.
 - La comida fría (41°F, o menos) puede mantenerse hasta seis horas después de haber sido retirada de la etapa de control de temperatura, si se controla la temperatura y ésta nunca excede los 70°F.
- Una vez que se inicia el TPHC, no vuelva a enviar la comida a control de temperatura.
- Deseche la comida si no tiene marcaje de tiempo, o si está en envases mal marcados.

Procedimientos escritos

Sus procedimientos deben describir la manera en la que usted controlará, marcará y desechará la comida que mantiene aplicando el TPHC. Al tratarse de comida preparada, cocida y refrigerada antes de aplicar el TPHC, sus procedimientos también deben describir la manera

en la que cumple con los requerimientos de enfriamiento seguro.

Contacte a su inspector si necesita ayuda para desarrollar procedimientos que con los requerimientos de TPHC.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Time as a public health control TPHC_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)

