

HENNEPIN COUNTY

MINNESOTA

Formulario del Tiempo como Control de Salud Pública

Se requiere contar con procedimientos escritos para el Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC). Redacte los procedimientos con anticipación y téngalos disponibles en el establecimiento de venta de comida para que los revise su inspector. Los operadores o dueños de los establecimientos de venta de comida pueden usar estas muestras de formulario y registro como guía que los ayude a cumplir con los requerimientos del TPHC.

Información del establecimiento

Nombre, operador principal y número de licencia del establecimiento	Dirección	Ciudad, estado, principal código postal

Razón social o nombre corporativo	Dirección (si es diferente)	Ciudad, estado, código postal

Nombre del contacto principal del programa del TPHC, cargo	No. de teléfono	Correo electrónico

Fecha cuando se preparó (mes, día y año): _____



Requerimientos

Marque cada recuadro para demostrar que entiende y que cumplirá con los requerimientos impuestos para usar el tiempo como control de salud pública (TPCH).

- La comida se deberá enfriar de manera adecuada si se ha preparado, cocinado y refrigerado antes del TPCH.
- Los alimentos se marcarán con el tiempo que se deben cocinar, servir o desechar.
- La comida caliente (de 135°F, o más) se deberá servir o descartar dentro del lapso de cuatro horas de haberla retirado de control de temperatura.
- La comida fría (41°F, o menos) se deberá servir o descartar dentro del lapso de cuatro horas de haberla retirado de control de temperatura, si no se controla la temperatura.
- La comida fría (41°F, o menos) se deberá servir o descartar dentro del lapso de seis horas después de haberla retirado de control de temperatura, si se monitorea la temperatura para asegurar que la temperatura de la comida nunca exceda los 70°F.
- Una vez que se inicia el TPCH, la comida no volverá a control de temperatura.
- Se deberá desechar la comida que no esté marcada o los envases estén mal marcados.
- Los alimentos que se guardan en envases marcados se deberán cocinar, servir o desechar dentro del tiempo máximo que se indique en el envase (cuatro o seis horas), una vez que se retiren de control de temperatura.
- El TPCH no se aplicará a los huevos crudos en un establecimiento que atiende a una población muy susceptible, como es el caso de las personas inmunocomprometidas de cualquier edad, los niños en edad preescolar y los adultos de edad avanzada.
- Los procedimientos escritos deben mantenerse en el establecimiento de venta de comida y estar a la disponibilidad del inspector para revisarlos cuando los solicite.

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

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

TPHC Form_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.mn.gov)



Procedimientos escritos

Los procedimientos escritos efectivos informan lo que es la tarea, dónde, cómo y cuándo se realizará y quién la llevará a cabo. Incluya en sus procedimientos escritos la información siguiente. Si es necesario anexe páginas adicionales.

1) Prepare una lista de qué alimentos específicos se mantendrán usando el TPHC y dónde se mantendrán, especificando si esos alimentos son ingredientes para cocinar o comida lista para consumo.

2) Describa cómo debe enfriar adecuadamente la comida que se prepara, cocina y refrigera antes de aplicar el TPHC. Escriba NA (no aplica) si la comida no se enfría antes del proceso de TPHC.

3) Describa cómo se debe marcar el envase para indicar que los alimentos se deben cocinar, servir o desechar dentro del lapso de cuatro o seis horas.

4) Haga una lista de las personas responsables de marcar el tiempo de cada comida.

5) Haga una lista de las personas responsables de asegurar que la comida se retire dentro de un lapso de cuatro o seis horas.



Registro de Monitoreo del TPHC

Es necesario que cuente con procedimientos escritos en su establecimiento de venta de comida cuando utilice el TPHC para un ingrediente (WS) de una comida con el control de tiempo y temperatura para seguridad alimentaria (TCS), antes de cocinar, o para la comida TCS lista para consumo (RTE) que se mantenga o exhiba para venta o servicio. Entréguele los procedimientos a su inspector para que los revise. Los operadores o dueños de los establecimientos de venta de comida pueden usar este ejemplo de registro para verificar los procedimientos escritos que se están siguiendo.

Fecha	Comida	RTE or WS	Ubicación	Temperatura de la comida cuando se retira de control de temperatura (Iniciales)	Tiempo transcurrido desde su retiro de control de temperatura y envase marcado (Iniciales)	*Verificar que la temperatura de la comida permanezca por debajo de 70°F (Sí o No) (Iniciales)	Tiempo desde que se cocinó, sirvió o descartó (Iniciales)	Comentarios
EJEMPLO 12 de septiembre	Masa para gofres (waffles)	WS	Línea de servicio de gofres	39°F (JT)	6:30 a.m. (JT)	Yes (JT)	12:30 p.m. (AC)	Totalmente servida
EJEMPLO 12 de septiembre	Arroz para sushi	RTE	Bar de sushi	162°F (PS)	11:00 a.m. (PS)	NA	3:00 p.m. (PS)	Sobras de arroz desechadas

*No se aplica (NA) a comida TCS que se ha guardado cuatro horas o menos.



