

Formulario del Tiempo como Control de Salud Pública

Time as Public Health Control Form

Spanish

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, código postal

English

Written procedures are required for Time as Public Health Control (TPHC). Write procedures in advance and have them available in the food establishment for your inspector to review. Owners or operators of food establishments may use this example form and log to help meet TPHC requirements.

Establishment information

Establishment name, primary operator and license number	Address	City, state, ZIP code

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

Corporate name	Address (if different)	City, state, ZIP code

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

Primary TPHC contact name, job title	Phone	Email

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

Date prepared (mm/dd/yyyy): _____

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 TPHC.

Requirements

Check each box to show that you understand and will comply with the requirements for using time as public health control (TPHC).

- Food will be properly cooled if prepared, cooked and refrigerated before TPHC.

- 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 TPHC, 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.
- Food will be marked with the time it must be cooked, served or discarded.
 - Hot food (135°F or above) will be served or discarded within 4 hours after it is removed from temperature control.
 - Cold food (41°F or below) will be served or discarded within 4 hours after it is removed from temperature control, *if* the temperature *is not* monitored.
 - Cold food (41°F or below) will be served or discarded within 6 hours after it is removed from temperature control, *if* the temperature is monitored to ensure food temperatures never rise above 70°F.
 - Once TPHC begins, food will not be returned to temperature control.
 - Food in unmarked or improperly marked containers will be discarded.
 - Food in marked containers will be cooked, served or discarded within the maximum time marked on the container (4 or 6 hours) once removed from temperature control.
 - TPHC will not be used for raw eggs in an establishment that serves a highly susceptible population such as immunocompromised persons of any age, preschool-age children, or older adults.

- El TPHC 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.

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 <i>qué</i> alimentos específicos se mantendrán usando el TPHC y <i>dónde</i> se mantendrán, especificando si esos alimentos son ingredientes para cocinar o comida lista para consumo.

- Written procedures will be maintained at the food establishment and made available for review at the request of the inspector.

Written procedures

Effective written procedures communicate what the task is, where the task will take place, how and when the task will be performed, and who will perform the task. Include the following information in your written procedures. Attach additional pages if needed.

1) List <i>what</i> specific food will be held using TPHC, <i>where</i> each food will be held, and if the food is a working supply or a ready-to-eat food.

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.

2) Describe how you properly cool food that is prepared, cooked and refrigerated prior to using TPHC. Write N/A if food is not cooled prior to 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.

3) Describe how the container will be marked to show when food will be cooked, served, or discarded within four or six hours.

4) <i>Haga una lista de las personas</i> responsables de marcar el tiempo de cada comida.

4) <i>List who</i> is responsible for marking time on each food.

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

<p>5) <i>List who</i> is responsible for ensuring that food is removed within four or six hours.</p>

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.

TPHC Monitoring Log

You must have written procedures in a food establishment when using time as public health control (TPHC) for a working supply (WS) of time/temperature control for safety food (TCS) before cooking, or for ready-to-eat (RTE) TCS food displayed or held for sale or service. Have the procedures available for your inspector to review. Owners or operators of food establishments may use this this example log to verify written procedures are being followed.

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC) | TIME AS PUBLIC HEALTH CONTROL (TPHC) FORM

Fecha (Date)	Comida (Food)	RTE or WS	Ubicación (Location)	Temperatura de la comida cuando se retira de control de temperatura (Iniciales) (Food temperature when removed from temperature control) (Initial)	Tiempo transcurrido desde su retiro de control de temperatura y envase marcado (Iniciales) (Time removed from temperature control and container marked) (Initial)	*Verificar que la temperatura de la comida permanezca por debajo de 70°F (Sí o No) (Iniciales) (*Verify food temperature remains below 70°F)(Yes/No) (Initial)	Tiempo desde que se cocinó, sirvió o descartó (Iniciales) (Time cooked, served or discarded) (Initial)	Comentarios (Comments)
<i>EJEMPLO 12 de septiembre (EXAMPLE Sept. 12)</i>	<i>Masa para gofres (waffles) (Waffle batter)</i>	<i>WS</i>	<i>Línea de servicio de gofres (Waffle service line)</i>	<i>39°F (JT)</i>	<i>6:30 a.m. (JT)</i>	<i>Yes (JT)</i>	<i>12:30 p.m. (AC)</i>	<i>Totalmente servida (Completely served.)</i>
<i>EJEMPLO 12 de septiembre (EXAMPLE Sept. 12)</i>	<i>Arroz para sushi (Sushi rice)</i>	<i>RTE</i>	<i>Bar de sushi (Sushi bar)</i>	<i>162°F (PS)</i>	<i>11:00 a.m. (PS)</i>	<i>NA</i>	<i>3:00 p.m. (PS)</i>	<i>Sobras de arroz desechadas (Discarded leftover rice.)</i>

EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC) | TIME AS PUBLIC HEALTH CONTROL (TPHC) FORM

Fecha (Date)	Comida (Food)	RTE or WS	Ubicación (Location)	Temperatura de la comida cuando se retira de control de temperatura (Iniciales) (Food temperature when removed from temperature control) (Initial)	Tiempo transcurrido desde su retiro de control de temperatura y envase marcado (Iniciales) (Time removed from temperature control and container marked) (Initial)	*Verificar que la temperatura de la comida permanezca por debajo de 70°F (Sí o No) (Iniciales) (*Verify food temperature remains below 70°F) (Yes/No) (Initial)	Tiempo desde que se cocinó, sirvió o descartó (Iniciales) (Time cooked, served or discarded) (Initial)	Comentarios (Comments)

*No se aplica (NA) a comida TCS que se ha guardado cuatro horas o menos. (*Not applicable (NA) for TCS food held for 4 hours or less.)

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.