



Guía para procedimientos cuando se utiliza el tiempo como control de Salud

Pública:

(Sección: 3-501.19 del Código de Alimentos de FDA, Versión 2017).

✚ Procedimiento que se lleva a cabo cuando se utiliza el tiempo como control de Salud Pública:

○ Para utilizar el tiempo como control de Salud Pública en los alimentos antes de cocinarlos y/o alimentos listos para consumir para la venta o servicio, se tiene que cumplir con los siguientes requisitos:

- Preparar un procedimiento escrito que indique o especifique para cuales alimentos utilizarán el tiempo como control de Salud Pública y el método a utilizar para marcar el tiempo en que los alimentos estarán en la zona de peligro.

- Tiempo Máximo hasta 4 horas:

✓ Uso del tiempo sin control de temperatura como control de salud pública hasta un máximo de 4 horas el Alimento tiene que:

1. Poseer una temperatura inicial de:

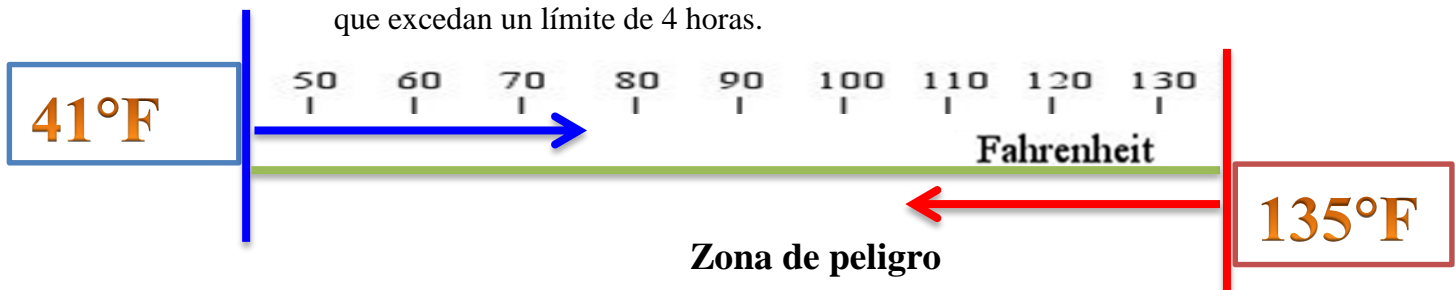
- **41°F (5°C)** o menos cuando se retire del control de temperatura de mantenimiento en frío.
- **135°F (57°C)** o más cuando se retire del control de temperatura de mantenimiento en caliente.

2. Poseer una marca o identificación para indicar el periodo de 4 horas después que el alimento se retira del control de temperatura.

3. Servirse a cualquier temperatura si está listo para comer, o se descarta, dentro de las 4 horas desde el momento en que se retira el alimento del control de temperatura.

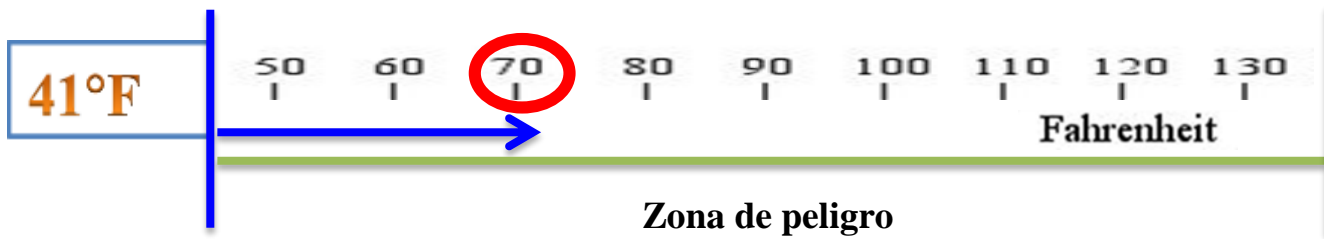
4. Descartarse si el alimento está en envases o paquetes no marcados, o marcados que excedan un límite de 4 horas.

4



▪ Tiempo Máximo hasta 6 horas:

- ✓ Cuando se utiliza el tiempo como control de salud pública hasta un máximo de 6 horas el Alimento tiene que:
 1. Poseer una temperatura inicial de **41°F (5°C)** o menos cuando se retire del control de temperatura de mantenimiento en frío.
 2. No excederá los **70°F (21°C)** dentro de un período máximo de 6 horas.
 3. Poseer una marca o identificación para indicar:
 - El momento en que se retira el alimento de **41°F (5°C)** o menos del control de temperatura de mantenimiento en frío.
 - El periodo de 6 horas después que el alimento se retire del control de temperatura de mantenimiento en frío.
 4. El alimento será:
 - Descartado si la temperatura del alimento excede los **70°F (21°C)**.
 - Servido a cualquier temperatura si está considerado “listo para comer”, o tiene que ser descartado dentro de un máximo de 6 horas desde el momento en que se retira el alimento de **41°F (5°C)** o menos del control de temperatura de mantenimiento en frío.
 5. El alimento en envases o paquetes no marcados, o marcado con un tiempo que exceda el límite de 6 horas tiene que ser descartado.



NOTA:

- ✓ Establecimientos de alimentos que atiendan a una población altamente susceptible **NO** pueden utilizar el tiempo como control de salud pública para los huevos crudos.
- ✓ La herramienta requerida para monitorear la temperatura es un termómetro el cual se le deberá aplicar solución desinfectante antes de ser introducido al alimento.
- ✓ Lea instrucciones de calibración de los equipos, para mantener su termómetro calibrado en todo momento.
 - Inserte el termómetro en la parte más gruesa, (del alimento tener hueso deberá insertar el termómetro sin tocar el hueso).
- ✓ Anote las temperaturas en el documento de Registro e inicie el documento.

