

**Preguntas Frecuentes del Tiempo como Control para la Salud Pública (TPHC por sus siglas en inlgés)**

**¿Qué significa guardar alimentos utilizando únicamente el “tiempo como control para la salud pública”?**

* El tiempo, al contrario del tiempo y la temperatura, es únicamente utilizado para monitorear los alimentos potencialmente peligrosos.

**¿Qué tipo de alimentos se pueden guardar utilizando el TPHC?**

* Un suministro de trabajo de alimentos potencialmente peligrosos antes de ser cocinados (ej. huevos crudos\* en espera a ser cocinados, o mezcla de waffles en la barra de desayunos de auto servicio).

**\*Nota:** TPHC **NO PUEDE** ser utilizado para guardar **huevos crudos** en un establecimiento alimentario que le sirve a una población altamente susceptible.

* Los alimentos potencialmente peligrosos listos para comer que sean puestos en el mostrador o guardados para consumo inmediato, ej. sushi, arroz, pizza, rollos de huevo, rollos primavera, ensalada de pasta

**¿Con qué procedimientos tengo que contar ANTES de poner en práctica el TPHC?**

* Los procedimientos por escrito que se mantienen en el establecimiento alimentario que están disponibles para revisión, y deben contener la siguiente información:
* Lista de todos los alimentos que se guardarán utilizando el TPHC
* Si los alimentos están preparados, cocinados o refrigerados antes del TPHC, describir los métodos de congelamiento de acuerdo con las Secciones 050.300 – 050.305 de las regulaciones.

**Nota:** los alimentos deben estar completamente congelados a **41°F o menos antes** de utilizar el TPHC

* Describir los procedimientos de verificación de que los alimentos guardados usando el TPHC son:
* Removidos del control de temperatura a **41°F** y subsecuentemente guardados a temperatura ambiente por no más de **cuatro horas, momento en el cual se sirven los alimentos o se descartan, o**
* Removidos del control de temperatura a **135°F o más** u subsecuentemente guardados a temperatura ambiente por no más de **cuatro horas, momento en el cual se sirven los alimentos o se descargan, o**
* Removidos del control de temperatura a **41°F o menos**, y subsecuentemente guardados a temperatura ambiente por no más de **seis horas**, siempre y cuando los alimentos estén siendo **activamente monitoreados** (ej. medición de la temperatura cada 30 minutos) para asegurarse de que la temperatura no exceda los 70°F, **y que los alimentos sean servidos o descartados después de seis horas.**
* Describir los procedimientos de marcado (o de alguna otra manera identificación) de los contenedores de los alimentos con ya sea el tiempo en el que la comida fue removida del control de temperatura, o el tiempo en el que la comida debe ser servida o descartada.
* Describir los procedimientos para asegurarse de que los alimentos se cocinarán y servirán, servirán si están listos para consumirse, o descartados dentro de cuatro horas (o seis si son activamente monitoreados a <70°F) o removidos del control de temperatura



Preguntas Frecuentes del Tiempo como Control para la Salud Pública

* Describir los procedimientos de acción correctiva para asegurarse de que los alimentos encontrados en contenedores no marcados, en contenedores marcados erróneamente, o en contenedores que hayan excedido el límite de tiempo de 4 (a 6) horas sean descartados.
* Identificar quién es el responsable de cada tarea

**¿Puedo esperar a iniciar el monitoreo de las cuatro horas (o seis horas) cuando los alimentos entran en la Zona de Peligro (41°F – 135°F)?**

* No, TPHC no inicia cuando el producto entra en la Zona de Peligro, sino cuando el alimento es removido de un lugar caliente o frío.
* Por ejemplo: El arroz de sushi removido del sartén en donde se cocinó a 180°F, transferido a otro contenedor, enfriado por aproximadamente 30 minutos y mezclado con vinagre y sal antes de ser colocado en la línea de servicio a 135°F debe ser marcado para indicar el tiempo cuatro horas después del momento en el que el arroz de sushi fue removido del sartén a 180°F.

**¿Mis procedimientos por escrito de TPHC necesitan aprobación previa por parte del Distrito de Salud del Condado de Washoe (WCHD por sus siglas en inglés)?**

* No se requiere una preaprobación de los procedimientos por escrito por parte de WCHD con la excepción de que las instalaciones que fueron específicamente contactadas por WCHD deben validar los procedimientos de guardado del arroz de sushi a temperatura ambiente.

**¿Qué pasa si no he escrito mis procedimientos, pero estoy utilizando el TPHC?**

* Si no cuenta con procedimientos por escrito que contengan al menos la información mínima requerida, recibirá una violación en su reporte de inspección y se le solicitará que mantenga todos los alimentos potencialmente peligrosos bajo un control de temperatura adecuado.

**¿Los alimentos guardados de acuerdo con el TPHC pueden ser servidos y servidos después?**

* Una vez que el TPHC comience, los alimentos **no** pueden ser regresados al control de temperatura (ej. refrigerados, congelados, recalentados o permanecer calientes) para ser servidos y para servirse después, y deben ser servidos o descartados de acuerdo con límite de tiempo requerido.

**¿Cómo utilizo el TPHC si mezclo diferentes tandas de alimentos en el mismo contenedor?**

* Se debe evitar mezclar diferentes tandas de alimento en el mismo contenedor. Sin embargo, si se mezclan, utilice la hora más temprana como tiempo para que la comida en el contenedor sea cocinada, servida o descartada.

**¿Cómo puedo solicitar ayuda al desarrollar mis procedimientos de TPHC?**

* Se fomenta a que los establecimientos alimentarios trabajen con sus inspectores regulares para desarrollar procedimientos que cumplan con los requisitos de TPHC. Contacte a su inspector para solicitar ayuda con los procedimientos, así como las herramientas y recursos necesarios.

**2 |** Página