

## 将时间作为公共卫生控制要素

通常，食物必须保存在高于 135°F 或低于 41°F 的环境中以达到保温或冷藏效果。而这些温度就是降低发生食源性疾病的控制要素。在某些情况下，可以将**时间**作为公共卫生控制要素，这就意味着可不再采用温度控制来处理那些通常需要温度控制（高温或低温）的食物。为正确运用该方法，必须满足一系列要求。以下将对这些要求进行解释。

第一条要求规定，采用时间作为公共卫生控制要素 (TPHC) 时，食物在陈列出售之前，必须达到合适的温度——高于 135°F 或低于 41°F。采用 TPHC 控制之前，熟食必须彻底煮熟。

第二条要求规定，应记录食物陈列出售时间和须丢弃时间。在不采用温度控制的情况下，食物可陈列**最多 4 小时**。操作员必须在食物上贴标签或进行相应记录，说明食物陈列出售时间和须丢弃时间。

超过 4 小时未出售的食物必须予以丢弃，不能再次加热出售。

如果是食品工厂决定采用 TPHC，则必须遵循以上准则。区域检验员可能要求操作员签署一份卫生部的表格，作为同意遵循上述准则的协议书。

如果是餐厅采用 TPHC，则务必要对员工进行相关流程培训。以下案例说明可如何记录“将时间作为公共卫生控制要素”的相关信息。

日期	食品	从冷藏中取出的时间	丢弃时间	丢弃时签上姓名首字母缩写
1/01/09	寿司饭	上午 10:30	下午 2:30	ABC
1/01/09	寿司饭	下午 2:30	下午 6:30	