

El tiempo como control de salud pública

Por lo general, los alimentos se deben mantener calientes (más de 135°F) o fríos (menos de 41°F). Estas temperaturas son los controles para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. En algunos casos, se puede utilizar el **tiempo** como un control de salud pública. El uso del tiempo como control de salud pública significa que los alimentos que están normalmente por debajo del control de temperatura (calientes o fríos) se mantienen sin control de temperatura. Para usar este método correctamente, se deben cumplir varios requisitos. A continuación explicamos dichos requisitos.

El primer requisito es que los alimentos tienen que estar adecuadamente calientes (más de 135°F) o fríos (menos de 41°F) *antes* de colocar los alimentos en un mostrador y usar el tiempo como control de salud pública (TPHC por sus siglas en inglés). Deben cocinarse bien los alimentos calientes antes de que se use el TPHC.

El segundo requisito es mantener un registro que indique cuándo se colocaron los alimentos en el mostrador y cuándo deben desecharse. Se pueden dejar alimentos en el mostrador sin control de temperatura **hasta 4 horas**. El operador debe colocar una etiqueta en los alimentos o mantener un registro que indique cuándo se colocaron los alimentos en el mostrador y cuándo deben desecharse.

Si los alimentos no se venden durante un periodo de cuatro horas, se deben desechar. No se deben recalentar y vender.

Si el operador del establecimiento de alimentos desea usar el TPHC, debe seguir las normas anteriores. El inspector de zona podría solicitarle al operador del establecimiento de alimentos que firme un formulario del Departamento de Salud, el cual constituye un acuerdo para seguir las normas que se enumeraron anteriormente.

Si un restaurante está usando el TPHC, es importante que capacite a los empleados sobre este proceso. A continuación proveemos un ejemplo de un registro que contiene la información requerida para usar el tiempo como control de salud pública.

Fecha	Alimento	Hora en que se sacó del refrigerador	Hora a la que se debe desechar	Iniciales cuando se deseche
1/01/09	Arroz para sushi	10:30am	2:30 pm	ABC
1/01/09	Arroz para sushi	2:30 pm	6:30 pm	