

County Commissioners
Danielle Bethell, Chair
Colm Willis, Vice Chair
Kevin Cameron



Chief Administrative
Officer
Jan Fritz

Administrator
Ryan Matthews

MARION COUNTY HEALTH AND HUMAN SERVICES

EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA (3-501.19)

Nombre del puesto de comidas: _____ Teléfono: _____

Dirección Postal: _____ Correo electronico: _____
(Número, Ciudad, y Código Postal)

Alimento(s):

Qué alimentos se mantendrán bajo control horario (*Marque todo lo que corresponda*)

- ☐ Melones cortados ☐ Productos de tomate cortados (pico, salsa, etc) ☐ Queso ☐ Mantequilla
☐ Verduras de hojas cortadas (lechuga, col, etc) ☐ Verduras asados (pimientos, maíz, cebollas, etc.) ☐ Leche
☐ Huevos crudos ☐ Buffet Frío ☐ Buffet Caliente ☐ Pizza ☐ Arroz ☐ Brotes ☐ Arroz
☐ Otros: _____

Tiempo de seguimiento:

¿Cómo va a controlar el tiempo que los alimentos permanecen fuera de control de temperatura?

- ☐ Temporizadores electrónicos ☐ Libretaas ☐ Pizarras de borrado en seco ☐ Pegatinas
☐ Otros: _____

O

- ☐ La duración del servicio es inferior a 4 horas (por ejemplo, servicio de almuerzo de 11:00am a 1:00pm)

Describa el procedimiento (incluya quién controlará el tiempo, cuánto tiempo se mantendrán los alimentos sin control de temperatura y qué se hará con las sobras): _____

**LOS ALIMENTOS MANTENIDOS BAJO CONTROL DE HORARIO DEBEN DESECHARSE
TRANSCURRIDAS 4 HORAS O UNA VEZ FINALIZADO EL SERVICIO DE COMIDAS.**

¿Este plan se aplica a cualquier otra instalación que gestione en el condado de Marion? De ser así, apunte: _____

¿Sirve una población Altamente Susceptible en su establecimiento? ☐ Sí ☐ No

En caso afirmativo, el control del tiempo no puede utilizarse para los huevos crudos (3-501.19(D)).

Persona responsable (*Letra de imprenta*): _____

Firma _____ Fecha: _____

This written procedure to be used at the named Food Establishment above has been:

☐ Approved

☐ Not Approved

Approved by: _____

Date: _____

Requisitos de control de tiempo

Si se utiliza el control de tiempo sin temperatura como control de salud pública para un suministro de trabajo de alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para alimentos de seguridad (TCS) antes de la cocción, o para alimentos potencialmente peligrosos listos para el consumo (TCS Food) que se exponen o se mantienen para la venta o el servicio:

1. Los procedimientos escritos se prepararán con anticipación, se mantendrán en el Establecimiento Alimentario y se pondrán a disposición de la autoridad reguladora a petición de ésta,
2. Los alimentos tendrán una temperatura interna inicial de 41°F o menos cuando se retiren del almacenamiento en frío o de 135°F o más cuando se retiren del almacenamiento en caliente,
3. Los alimentos estarán marcados para indicar el tiempo que han transcurrido 4 horas desde el momento en que se retiran del control de temperatura,
4. Los alimentos se cocinarán y servirán, se servirán si están listos para el consumo o se desecharán en un plazo de 4 horas a partir del momento en que se hayan retirado del control de temperatura, y
5. Se desecharán los alimentos que se encuentren en recipientes no marcados o marcados para superar el límite de 4 horas.

Ejemplos de herramientas de control del tiempo

