

Tiempo de control de salud pública

Listas de verificación del tiempo de los planes de control de salud pública

Tiempo de 4 horas del plan de control de salud pública:

- Colocar nombre y dirección del establecimiento.
- Enumerar los alimentos que se registrarán por el plan y la ubicación de cada uno (ejemplos: pollo frito en el bufé, masa de panqueques en la parrilla, arroz al vapor en la línea de cocción, porciones de pizza en la vitrina).
- Describir cómo se hará el seguimiento del tiempo para cada alimento que se haya sacado del control de temperatura fría (≤ 41 °F) o caliente (≥ 135 °F) (ejemplos: marcar la sartén con lápiz con grasa, pegar un adhesivo al recipiente con el tiempo de descarte, colocar la política escrita publicada con el tiempo de uso o descarte).
- Colocar una declaración en la que se indique que los alimentos del plan se conservarán entre 41 °F y 135 °F durante un máximo de cuatro (4) horas, y luego se desecharán.
- Colocar una declaración en la que se indique que los alimentos del plan que no tengan una marca se desecharán, independientemente de su temperatura.

Nota: los planes escritos para usar el tiempo de control de salud pública deben elaborarse con anticipación y estar a disposición del Departamento de Salud cuando este lo solicite. Se considerarán una infracción de la norma aquellos alimentos de control de tiempo/temperatura que se encuentren fuera de temperatura sin un plan escrito con anticipación.

