



Control Administrativo Activo: Tiempo como Control para la Salud Pública (Muestra)



Por qué es importante: Las bacterias pueden multiplicarse rápidamente en la zona de peligro (entre 41°F y 135°F). Para prevenir el crecimiento bacterial, se debe reducir el tiempo expuesto a la zona de peligro de los alimentos que requieren control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS por sus siglas en inglés). Si un establecimiento desea mantener alimentos TCS a temperaturas inapropiadas o en ambiente por cualquier razón, tiene la alternativa de usar tiempo como control para la salud pública. NOTA: Este método se recomienda para alimentos que son difícil de mantener fríos/calientes o por cuestiones de textura/sabor.

| | |
|-------------------------------------|--|
| ¿A Quién se le aplica esto? | <i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos TCS son responsables de utilizar tiempo como control. Todos los empleados que preparan alimentos TCS son responsables de utilizar tiempo como control; Todos los gerentes de turno son responsables de utilizar tiempo como control...etc.</i> |
| ¿Cuándo se realiza esto? | <i>Ejemplo(s): El tiempo como control de alimentos TCS es utilizado durante las horas de almuerzo (11am-2pm); El tiempo como control de alimentos TCS es utilizado durante el servicio de la cena para las alitas de pollo...etc.</i> |
| ¿Dónde se lleva a cabo esto? | <i>Ejemplo(s): El tiempo como control para alimentos TCS se realiza en la línea de cocción, en la mesa fría de preparación...etc.</i> |
| ¿Cómo se realiza esto? | <i>Ejemplo(s): El Tiempo como control de alimentos TCS es asegurado mediante un etiquetado preciso, sellados/registros de tiempo. Todos los alimentos TCS deben estar a menos de 41°F o más de 135°F al iniciar el periodo de 4 horas y se deben desechar a la basura si no se consumieron al finalizar el periodo de tiempo.</i> |
| Acción Correctiva: | <i>Ejemplo(s): Los alimentos TCS que han estado expuestos a temperaturas por encima de 41°F o por debajo de 135°F (zona de peligro) por más de cuatro horas serán desechados a la basura. Los alimentos TCS que no tuvieron una temperatura menos de 41°F o más de 135°F al iniciar el periodo de tiempo serán removidos de servicio o desechados...etc.</i> |
| Proceso de Monitoreo: | <i>Ejemplos(s): El gerente de la cocina tomará la temperatura interna 2 veces durante su turno usando un termómetro de sonda limpio y desinfectado y revisará el sellado/registro de tiempo para asegurar que los empleados estén anotando cada vez que remueven un producto que está bajo tiempo como control; Los empleados de cocina monitorean continuamente el tiempo de alimentos TCS usando un termómetro de sonda limpio y calibrado y sus marcados/registros de tiempo.</i> |
| Entrenamiento de Empleados: | <i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través reuniones informales diarias/semanales.</i> |
| Verificación de Póliza: | <i>Ejemplo(s): El gerente de turno chequea los registros de tiempo completados cada vez que se remueve un producto que está bajo tiempo como control; La persona a cargo (PIC) revisa registros de tiempo y temperatura y chequea los alimentos TCS con un termómetro de sonda calibrado...Si se repiten infracciones a este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.</i> |