

# Văn Bản Thủ Tục Kiểm Soát Y Tế Công Cộng Bằng Thời Gian (TPHC) 4 Giờ

1. \_\_\_\_\_ chuẩn bị và bảo quản \_\_\_\_\_ theo TPHC.  
Tên Cơ Sở Thực Phẩm Phù Hợp

2a. Khoảng thời gian này bắt đầu được tính từ khi lấy thực phẩm ra khỏi: (chọn một)

Kho lạnh (41°F (5°C) trở xuống)

Nơi nấu ăn

Tủ bảo quản nóng (135°F (57°C) trở lên)

Mỗi loại thực phẩm sẽ được bảo quản trong tối đa 4 giờ.

## HOẶC

2b. Nếu thực phẩm có thể ăn ngay, khoảng thời gian này bắt đầu được tính từ khi thực phẩm được coi là thực phẩm cần Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn bằng cách: (chọn một)

mở bao bì dán kín

cắt/thái lát trái cây hoặc rau phù hợp

Nhiệt độ ban đầu của thực phẩm có thể là 70°F (21°C). Mỗi loại thực phẩm phù hợp sẽ được bảo quản trong tối đa 4 giờ. Nếu nhiệt độ thực phẩm vượt quá 70°F (21°C), thực phẩm sẽ bị loại bỏ bất kể thời gian bảo quản.

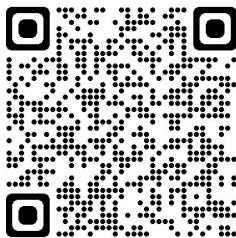
3. \_\_\_\_\_ sẽ dán nhãn trên hộp đựng thực phẩm ghi rõ thời gian loại bỏ thực phẩm để đảm bảo thực phẩm không được bảo quản quá 4 giờ.  
Tên Cơ Sở

4. Nếu thực phẩm không được đánh dấu hoặc nếu nhãn cho thấy thực phẩm đã được bảo quản quá giới hạn thời gian 4 giờ, thì thực phẩm sẽ bị loại bỏ. Mọi thực phẩm còn thừa sau giới hạn thời gian 4 giờ sẽ bị loại bỏ và KHÔNG được thêm/trộn vào đợt tiếp theo.

## Nhắc Nhở Quan Trọng:

- Phải liệt kê mọi thực phẩm được bảo quản theo TPHC trong văn bản thủ tục. Phải cập nhật văn bản thủ tục nếu/khi các thực phẩm thay đổi.
- Văn bản thủ tục phải luôn có sẵn tại chỗ.
- Khoảng thời gian sẽ bắt đầu được tính sau khi lấy sản phẩm ra khỏi môi trường kiểm soát nhiệt độ phù hợp. Không thể “tạm dừng” hoặc dừng giới hạn thời gian 4 giờ bằng cách đưa thực phẩm trở lại môi trường kiểm soát nhiệt độ.

Để biết thêm hướng dẫn về TPHC, hãy truy cập: "[Câu Hỏi Thường Gặp Về Biện Pháp Kiểm Soát Y Tế Công Cộng Bằng Thời Gian](#)"



Thông tin về an toàn thực phẩm có tại [Thư Viện Tài Nguyên Về An Toàn Thực Phẩm](#) của WCHD.

