

El Tiempo como Control de la Salud Pública (Time as Public Health Control, TPHC) Preguntas frecuentes

P: ¿Qué significa mantener los alimentos utilizando únicamente el “tiempo como control de salud pública”?

R: El uso del TPHC significa que el tiempo es la única herramienta que se utiliza para supervisar ciertos alimentos (TCS) con control de tiempo/temperatura para la seguridad. El proceso del TPHC es diferente al uso de una combinación de tiempo Y temperatura, lo que significa que tiene requisitos específicos para garantizar la seguridad alimentaria.

P: ¿Qué es un alimento (TCS) con control de tiempo/temperatura para la seguridad?

R: Los alimentos TCS incluyen cualquier alimento que requiera controles de tiempo y/o temperatura para garantizar la seguridad alimentaria. Puede encontrar una definición específica en la Sección 010.852 del [Reglamento de Establecimientos de Comida del NNPH](#). También puede utilizar este [Alimentos TCS Documento de orientación](#). Si todavía no está seguro, póngase en contacto con el inspector habitual de su establecimiento.

P: ¿Puedo utilizar TPHC con cualquier alimento TCS?

R: El TPHC está pensado para ser utilizado con un suministro en funcionamiento de alimentos TCS ; si no cree que pueda utilizarlo en el tiempo adecuado, conserve bajo control de temperatura hasta que lo necesite. El TPHC se puede utilizar con los alimentos TCS antes de que se cocinen, como el tocino crudo en una línea de cocción o la masa de waffle en una barra de desayuno de autoservicio. El TPHC también se puede utilizar con alimentos TCS listos para consumir que se exhiben o se conservan para servir para su consumo inmediato, como el arroz de sushi, la pizza o la ensalada de patatas.

P: Tengo un alimento TCS que está listo para consumir, pero pienso cocinarlo como parte de una receta. ¿Necesito usar el TPHC?

R: Sí, si piensa mantener el alimento sin control de temperatura antes de añadirlo a su receta, entonces debe utilizar el TPHC. Esta es una pregunta común en relación con los alimentos vegetales cocidos o el queso. Recuerde que si se trata de un alimento TCS, siempre debe ser controlado mediante el tiempo y/o la temperatura, incluso si lo va a cocinar como parte de un plato.

P: ¿Hay alguna situación en la que no pueda utilizar el TPHC?

R: Los establecimientos de comida NO PUEDEN utilizar el TPHC para mantener los huevos crudos si sirven a una población altamente susceptible, como niños pequeños, ancianos o personas inmunodeprimidas. Los establecimientos de comida tampoco pueden utilizar el TPHC como respaldo en caso de fallo del equipo de control de la temperatura. Una buena regla general es no utilizar el TPHC hasta que esté seguro de que es adecuado para la situación de su establecimiento y haya desarrollado el procedimiento.

P: Quiero utilizar el TPHC en mi establecimiento de comida. ¿Qué debo hacer para comenzar?

R: Lo primero que debe hacer es redactar sus procedimientos de TPHC. Los procedimientos escritos del TPHC deben estar disponibles para su revisión y mantenerse en el lugar en todo momento. Todos los procedimientos escritos del TPHC deben incluir:

1. Una lista de los alimentos que se mantienen con TPHC
2. Una declaración de que el reloj comienza cuando los alimentos se retiran de la cocción, la refrigeración (41°F o menos) o la conservación en caliente (135° F o menos)
3. Una descripción de cómo se marcarán los alimentos para garantizar que no se retengan más tiempo del permitido
4. Una descripción de las medidas correctivas que se tomarán si el alimento no está marcado, supera el límite de tiempo designado o, si procede, supera los 70° F en cualquier momento del período de retención.

Además, los establecimientos alimentarios pueden personalizar y utilizar las plantillas de procedimientos escritos del TPHC para los tiempos de retención de 4 y 6 horas que proporciona el Distrito de Salud del Condado de Washoe en la Biblioteca de Recursos de Seguridad Alimentaria.

SERVICIOS DE SALUD AMBIENTAL

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512
775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | nnph.org

P: ¿Qué ocurre si no he anotado mis procedimientos, pero he estado utilizando el TPHC en mi establecimiento?

R: Si utiliza el TPHC en su establecimiento, debe disponer de procedimientos escritos para su revisión y mantenerlos en el lugar en todo momento. Los establecimientos que estén utilizando TPHC sin procedimientos escritos recibirán una infracción en su informe de inspección y se les exigirá que mantengan todos los alimentos TCS bajo control de temperatura.

P: ¿Es necesario que mis procedimientos escritos sean aprobados por el Distrito de Salud del Condado de Washoe o por mi inspector habitual antes de empezar a utilizar el TPHC?

R: No, no se requiere la aprobación previa de los procedimientos escritos; sin embargo, los procedimientos escritos deben prepararse antes de utilizar el TPHC y estar disponibles para su revisión durante la inspección de rutina.

P: ¿Cómo sé qué procedimiento de TPHC es el adecuado para mí?

R: A la hora de decidir qué procedimiento de TPHC es el adecuado para su establecimiento, es importante tener en cuenta:

1. ¿Qué productos alimenticios tiene intención de conservar utilizando el TPHC?
2. ¿Cómo se preparará cada alimento antes de ser conservado con el TPHC?
3. ¿Cómo se servirán los alimentos al cliente?
4. ¿Quién será el responsable de garantizar el cumplimiento de los procedimientos del TPHC?
5. ¿Qué procedimiento es el más realista para su establecimiento en su momento de mayor actividad?

Tómate un tiempo para reflexionar sobre estas preguntas y escribe tus respuestas. Si todavía no está seguro, prepárese para compartir sus respuestas a las preguntas anteriores y consulte con su inspector habitual.

P: ¿Cómo puedo asegurarme de que el TPHC se utiliza correctamente en mi establecimiento?

R: Los establecimientos deben publicar los procedimientos escritos de TPHC para que los manipuladores de alimentos los consulten si es necesario y muchos establecimientos también mantienen un [registro de TPHC](#) para controlar el uso adecuado de TPHC. Sin embargo, la mejor manera de garantizar que el TPHC se utiliza correctamente es proporcionar formación a todos los miembros del personal. Compartir la información y el procedimiento de seguridad alimentaria es responsabilidad del gerente y/o del Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM) del establecimiento. Para obtener información sobre la certificación CFPM, consulte las [PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE EL CFPM](#) en el sitio web de los Servicios de Seguridad Alimentaria.

P: He sacado el alimento del control de temperatura, pero no está en la zona de peligro de temperatura (41°F - 135°F). ¿Puedo esperar a iniciar el control de tiempo hasta que esté en la zona de peligro?

R: No. El reloj del TPHC comienza cuando el producto se retira del control de temperatura (cocción, refrigeración o conservación en caliente). En casos concretos, el reloj del TPHC se pone en marcha cuando un alimento listo para el consumir se convierte en un alimento TCS mediante alguna acción. Solo en estos casos el alimento puede tener una temperatura inicial de 70°F o menos.

P: ¿Cómo se prepara un alimento listo para consumir en un alimento TCS? ¿Cómo afecta esto al TPHC?

R: Algunos alimentos no se consideran TCS hasta que no se modifican mediante alguna acción, concretamente:

1. Los alimentos listos para el consumir y almacenados en envases herméticos se convierten en alimentos TCS cuando se abre el envase
2. Las verduras de hoja verde, los melones y los tomates se convierten en alimentos TCS cuando se cortan
3. Los alimentos vegetales se convierten en alimentos TCS cuando se cocinan o se tratan térmicamente

En las situaciones 1 y 2, el reloj del TPHC debe comenzar cuando el alimento se convierte en un alimento TCS, es decir, cuando se abre el envase hermético o cuando se corta la fruta/verdura entera. La temperatura inicial del alimento puede ser de 70°F o menos y puede mantenerse utilizando el TPHC durante un máximo de 4 horas, siempre que la temperatura no supere los 70°F en ningún momento dentro de ese límite de tiempo. Los alimentos vegetales cocidos/tratados en caliente (Situación 3) deben ser enfriados o mantenidos en caliente adecuadamente antes de ser conservados con el TPHC y NO pueden tener una temperatura inicial de 70°F o menos.

P: ¿Puedo guardar los alimentos que tengo en el TPHC si no los utilizo todos en el plazo establecido?

R: No. Una vez iniciados los relojes TPHC, los alimentos no pueden volver a los controles de temperatura (refrigeración, recalentamiento, conservación en caliente o congelación) para guardarlos y servirlos más tarde. Todos los productos alimenticios que se mantengan bajo el TPHC deben ser cocinados, servidos o desechados dentro del período de tiempo requerido.

P: ¿Cómo utilizo el TPHC si mezclo diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente?

R: Debe evitarse mezclar diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente. Sin embargo, si se mezclan diferentes lotes en el mismo recipiente, utilice la hora más temprana como el momento en que todos los alimentos del recipiente deben estar cocinados, servidos o desechados.

P: ¿Qué información debe figurar en las etiquetas que utilizo para marcar los productos alimenticios conservados con el TPHC?

R: Los establecimientos alimentarios deben etiquetar todos los productos alimenticios que se conservan con el TPHC. Las etiquetas deben indicar la hora a la que finaliza el periodo de tiempo designado para el TPHC, y cualquier alimento no servido debe ser desechado. En la misma etiqueta, muchos establecimientos incluyen también de qué alimento se trata, la hora de inicio del periodo de TPHC y/o la fecha.

P: ¿Cómo puedo obtener ayuda para desarrollar y utilizar el TPHC en mi establecimiento?

R: Se anima a los establecimientos de comida a que se pongan en contacto con sus inspectores habituales para que les orienten sobre el TPHC o sobre cualquier práctica de seguridad alimentaria. Los siguientes son recursos adicionales disponibles en el [Sitio web de los Servicios de Seguridad Alimentaria](#)

1. Revise las regulaciones del TPHC en la Sección 050.330 de [Reglamento de Establecimientos de Comida del NNPH](#)
2. Consulte y utilice los Procedimientos Escritos del TPHC de 4 y 6 horas y las plantillas de [Registro del TPHC](#)
3. Envíe sus preguntas al equipo de seguridad alimentaria del condado de Washoe a foodsafety@nnph.org.
4. Llame a la recepción de los Servicios de Salud Ambiental del NNPH al (775) 328-2434, opción 8 para que lo dirijan a un inspector que pueda responder a sus preguntas

Para información y recursos:

Acceda a las plantillas del TPHC y a más información sobre seguridad alimentaria en el sitio web del NNPH [Biblioteca de recursos de seguridad alimentaria.](#)



Acceda al [Reglamento de Establecimientos de Comidas del NNPH.](#)

