

## เวลาในการควบคุมด้านสาธารณสุข (TPHC) คำถามที่พบบ่อย

**ถาม:** การเก็บอาหารโดยใช้ "เวลาในการควบคุมด้านสาธารณสุข" หมายความว่าอย่างไร

**ตอบ:** การใช้ TPHC หมายความว่าเวลาเป็นเครื่องมือเดียวที่ใช้ในการตรวจสอบอาหารบางชนิดที่ควบคุมเวลา/อุณหภูมิ เพื่อความปลอดภัย (TCS) กระบวนการ TPHC แตกต่างจากการใช้ปัจจัยด้านเวลาและอุณหภูมิร่วมกัน ซึ่งหมายความว่ากระบวนการนี้มีข้อกำหนดเฉพาะเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัย

**ถาม:** อาหารที่ควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS) คืออะไร

**ตอบ:** อาหาร TCS รวมถึงอาหารใดๆ ที่ต้องมีการควบคุมเวลาและ/หรืออุณหภูมิเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารมีความปลอดภัย สามารถดูคำจำกัดความเฉพาะได้ในมาตรา 010.852 ของข้อบังคับ [NNPH Food Establishment Regulations](#) คุณสามารถใช้ออกสาร [TCS Foods Guidance Document](#) นี้ได้เช่นกัน หากคุณยังคงไม่แน่ใจ โปรดติดต่อผู้ตรวจสอบประจำของสถานประกอบการของคุณ

**ถาม:** ฉันสามารถใช้ TPHC กับอาหาร TCS ได้ทุกชนิดหรือไม่

**ตอบ:** TPHC มีจุดประสงค์เพื่อใช้กับอาหาร TCS ที่นำมาใช้งาน—หาก你不คิดว่าคุณสามารถใช้อาหารดังกล่าวได้ในเวลาที่เหมาะสม โปรดเก็บรักษาอาหารไว้ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิจนกว่าจะจำเป็นต้องใช้งาน TPHC สามารถใช้กับอาหาร TCS ก่อนปรุงสุก เช่น เบคอนดิบที่จัดเตรียมไว้ปรุง หรือแป้งวอฟเฟิลที่บาร์อาหารเข้าแบบบริการตนเอง TPHC ยังสามารถใช้กับอาหาร TCS พร้อมรับประทานที่นำมาใช้หรือเก็บไว้เสิร์ฟเพื่อการบริโภคทันที เช่น ข้าวซูชิ พิซซ่า หรือสลัดมันฝรั่ง

**ถาม:** ฉันมีอาหาร TCS ที่พร้อมรับประทาน แต่ฉันวางแผนที่จะนำอาหารดังกล่าวไปปรุงเป็นส่วนหนึ่งของสูตรอาหาร ฉันจำเป็นต้องใช้ TPHC หรือไม่

**ตอบ:** ใช่ หากคุณวางแผนที่จะนำอาหารออกจากกระบวนการควบคุมอุณหภูมิก่อนที่จะนำไปเพิ่มในสูตรอาหารของคุณ คุณต้องใช้ TPHC นี้เป็นคำถามทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจากพิซหรือซีสที่ปรุงสุกแล้ว โปรดจำไว้ว่าหากเป็นอาหาร TCS จะต้องได้รับการตรวจสอบโดยใช้เวลาและ/หรืออุณหภูมิอยู่เสมอ—แม้ว่าคุณจะนำอาหารดังกล่าวไปปรุงเป็นส่วนหนึ่งของเมนูอาหารก็ตาม

**ถาม:** ฉันไม่สามารถใช้ TPHC ในสถานการณใดบ้าง

**ตอบ:** สถานประกอบการด้านอาหาร ไม่สามารถ ใช้ TPHC เพื่อเก็บไข่ดิบได้หากพวกเขาเสิร์ฟให้ประชากรที่มีความอ่อนไหวสูง เช่น เด็กเล็ก ผู้สูงอายุ หรือผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง สถานประกอบการด้านอาหาร ไม่สามารถ ใช้ TPHC เป็นแผนสำรองได้สำหรับกรณีที่อยู่ปรกติควบคุมอุณหภูมิไม่ทำงาน หลักการง่าย ๆ คืออย่าใช้ TPHC จนกว่าคุณจะแน่ใจว่ามันเหมาะสมกับสถานการณ์ในสถานประกอบการของคุณ และคุณได้พัฒนาขั้นตอนของสถานประกอบการของคุณขึ้นมาแล้ว

**ถาม:** ฉันต้องการใช้ TPHC ในสถานประกอบการด้านอาหารของฉัน ฉันจะต้องเริ่มต้นอย่างไร

**ตอบ:** สิ่งแรกที่คุณควรทำคือเขียนขั้นตอน TPHC ของคุณ ขั้นตอน TPHC ที่เป็นลายลักษณ์อักษรจะต้องมีพร้อมสำหรับการตรวจทานและเก็บไว้ในสถานประกอบการตลอดเวลา ขั้นตอน TPHC ที่เป็นลายลักษณ์อักษรทั้งหมดต้องประกอบด้วย

1. รายการอาหารที่เก็บพักไว้โดยใช้ TPHC
2. ข้อความที่ว่า การจับเวลาจะเริ่มขึ้นเมื่ออาหารถูกนำออกจากการปรุง การแช่เย็น (41°F หรือต่ำกว่า) หรือการอุ่นร้อน (135°F หรือต่ำกว่า)

3. คำอธิบายวิธีระบุเวลาการเก็บพักอาหารไว้เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะไม่ถูกเก็บพักไว้นานเกินเวลาที่กำหนด
4. คำอธิบายการดำเนินการแก้ไขที่จะต้องทำหากอาหารไม่ถูกระบุเวลาไว้ เก็บพักไว้เกินเวลาที่กำหนด หรือหากมีอุณหภูมิเกิน 70°F ณ จุดใดจุดหนึ่งระหว่างช่วงเวลาที่เก็บพักอาหารไว้

นอกจากนี้ สถานประกอบการด้านอาหารยังสามารถปรับและใช้เทมเพลตขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรของ TPHC สำหรับเวลาเก็บพักอาหาร 4 ชั่วโมงและ 6 ชั่วโมง ซึ่งจัดทำโดย Northern Nevada Public Health (NNPH) และอยู่ใน Food Safety Resource Library

**ถาม:** หากฉันไม่ได้เขียนขั้นตอนของฉันเป็นลายลักษณ์อักษร แต่ฉันใช้ TPHC ในสถานประกอบการของฉัน จะเกิดอะไรขึ้น

**ตอบ:** เมื่อคุณใช้ TPHC ในสถานประกอบการของคุณ คุณต้องมีขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรให้พร้อมสำหรับการตรวจทานและเก็บไว้ในสถานประกอบการตลอดเวลา สถานประกอบการที่ใช้ TPHC โดยไม่มีขั้นตอนเป็นลายลักษณ์อักษรจะได้รับแจ้งในรายงานการตรวจสอบว่ามีการละเมิดข้อบังคับและจะต้องเก็บอาหาร TCS ทั้งหมดไว้ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิ

**ถาม:** ขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรของฉันจำเป็นต้องได้รับการอนุมัติจาก Northern Nevada Public Health หรือผู้ตรวจสอบประจำของฉันก่อนที่ฉันจะเริ่มใช้ TPHC หรือไม่

**ตอบ:** ไม่ ขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรไม่จำเป็นต้องได้รับการอนุมัติล่วงหน้า อย่างไรก็ตาม ต้องเตรียมขั้นตอนที่เป็นลายลักษณ์อักษรไว้ล่วงหน้าก่อนที่จะใช้ TPHC และมีพร้อมสำหรับการตรวจทานระหว่างการตรวจสอบตามปกติของคุณ

**ถาม:** ฉันจะรู้ได้อย่างไรว่าขั้นตอน TPHC แบบใดเหมาะกับฉัน

**ตอบ:** เมื่อต้องตัดสินใจว่าขั้นตอน TPHC แบบใดเหมาะกับสถานประกอบการของคุณ สิ่งสำคัญที่ต้องพิจารณา คือ

1. คุณตั้งใจจะเก็บพักอาหารรายการใดบ้างโดยใช้ TPHC
2. อาหารแต่ละรายการจะถูกจัดเตรียมอย่างไรก่อนที่จะถูกเก็บพักไว้โดยใช้ TPHC
3. อาหารจะถูกเสิร์ฟให้ลูกค้าอย่างไร
4. ใครจะเป็นผู้รับผิดชอบในการตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามขั้นตอน TPHC
5. ขั้นตอนใดจะเป็นจริงได้มากที่สุดสำหรับสถานประกอบการของคุณในช่วงเวลาที่ยุ่งที่สุดของวัน

โปรดใช้เวลาพิจารณาคำถามเหล่านี้และเขียนคำตอบของคุณลงไป หากคุณยังไม่แน่ใจ ให้เตรียมพร้อมที่จะแบ่งปันคำตอบของคุณสำหรับคำถามข้างต้นและปรึกษากับผู้ตรวจสอบประจำของคุณ

**ถาม:** ฉันจะแน่ใจได้อย่างไรว่า TPHC ถูกใช้งานอย่างถูกต้องในสถานประกอบการของฉัน

**ตอบ:** สถานประกอบการควรติดประกาศขั้นตอน TPHC ที่เป็นลายลักษณ์อักษรสำหรับผู้สัมผัสอาหารใช้อ้างอิงหากจำเป็น และสถานประกอบการหลายแห่งยังมีการ**ลงบันทึก TPHC** เพื่อติดตามการใช้งาน TPHC อย่างเหมาะสมด้วย อย่างไรก็ตาม วิธีที่ดีที่สุดในการตรวจสอบให้แน่ใจว่า TPHC ถูกใช้งานอย่างเหมาะสมก็คือการจัดการอบรมให้พนักงานทุกคน การแบ่งปันข้อมูลและขั้นตอนด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นความรับผิดชอบของผู้จัดการและ/หรือผู้จัดการที่ผ่านการรับรองเป็น Certified Food Protection Manager (CFPM) ของสถานประกอบการนั้น สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับการรับรองเป็น CFPM โปรดดู**คำถามที่พบบ่อยเกี่ยวกับ CFPM** บนเว็บไซต์ของ Food Safety Services

**ถาม:** ฉันนำอาหารออกจากการควบคุมอุณหภูมิ แต่อาหารนั้นไม่ได้อยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เป็นอันตราย (41°F - 135°F) ฉันสามารถรองนกว่าจะอยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เป็นอันตรายจึงค่อยเริ่มจับเวลาได้หรือไม่

**ตอบ:** ไม่ได้ การจับเวลาของ TPHC จะเริ่มขึ้นเมื่อผลิตภัณฑ์ถูกนำออกมาจากการควบคุมอุณหภูมิ (การปรุงอาหาร การแช่เย็น หรือการอุ่นร้อน) ในกรณีเฉพาะ การจับเวลาของ TPHC จะเริ่มขึ้นเมื่ออาหารพร้อมรับประทานกลายเป็นอาหาร TCS ผ่านการกระทำบางอย่าง เฉพาะในกรณีเหล่านี้เท่านั้นที่อาหารจะมีอุณหภูมิเริ่มต้นที่ 70°F หรือต่ำกว่านั้น

**ถาม:** อาหารพร้อมรับประทานจะกลายเป็นอาหาร TCS ได้อย่างไร เรื่องนี้ส่งผลต่อ TPHC อย่างไร

**ตอบ:** อาหารบางชนิดไม่ถือว่าเป็น TCS จนกว่าจะถูกเปลี่ยนแปลงผ่านการกระทำโดยเฉพาะบางอย่าง:

1. อาหารที่พร้อมรับประทานและเก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกสนิทนั้นจะกลายเป็นอาหาร TCS เมื่อมีการเปิดบรรจุภัณฑ์
2. ผักใบเขียว เมล่อน และมะเขือเทศกลายเป็นอาหาร TCS เมื่อถูกหั่น
3. อาหารจากพืชจะกลายเป็นอาหาร TCS เมื่อผ่านการปรุงสุกหรือผ่านความร้อน

ในสถานการณ์ที่ 1 และ 2 การจับเวลา TPHC ต้องเริ่มขึ้นเมื่ออาหารรายการนั้นถูกเปลี่ยนเป็นอาหาร TCS กล่าวคือ เมื่อมีการเปิดบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกสนิท หรือเมื่อผัก/ผลไม้ทั้งลูกถูกหั่น อุณหภูมิเริ่มต้นของอาหารอาจอยู่ที่ 70°F หรือต่ำกว่านั้น และสามารถเก็บผักไว้โดยใช้ TPHC ได้สูงสุด 4 ชั่วโมง ตราบใดที่อุณหภูมิไม่เกิน 70°F ณ จุดใดจุดหนึ่งภายในเวลาที่กำหนด อาหารจากพืชที่ผ่านการปรุงสุก/ผ่านความร้อน (สถานการณ์ที่ 3) ต้องถูกทำให้เย็นลงหรืออุ่นร้อนไว้ก่อนก่อนนำมาพักไว้โดยใช้ TPHC และไม่สามารถมีอุณหภูมิเริ่มต้นที่ 70°F หรือต่ำกว่านั้นได้

**ถาม:** ฉันสามารถเก็บอาหารที่พักไว้ภายใต้ TPHC ได้หรือไม่หากฉันไม่ได้ใช้อาหารทั้งหมดนั้นในช่วงเวลาที่กำหนด

**ตอบ:** ไม่ได้ เมื่อการจับเวลา TPHC เริ่มขึ้นแล้ว จะไม่สามารถนำอาหารรายการนั้นกลับไปไว้ในการควบคุมอุณหภูมิ (การแช่เย็น การอุ่นซ้ำ การอุ่นร้อน หรือการแช่แข็ง) เพื่อเก็บและเสิร์ฟในภายหลัง อาหารทั้งหมดที่เก็บพักไว้ภายใต้ TPHC จะต้องนำไปปรุง เสิร์ฟ หรือทิ้งภายในระยะเวลาที่กำหนดเท่านั้น

**ถาม:** ฉันจะใช้ TPHC อย่างไรหากฉันผสมอาหารหลายๆ ชนิดในภาชนะเดียวกัน

**ตอบ:** ควรหลีกเลี่ยงการผสมอาหารหลายชนิดในภาชนะเดียวกัน อย่างไรก็ตาม หากมีการผสมอาหารหลายชนิดในภาชนะเดียวกัน ให้ใช้เวลาที่เร็วที่สุดเป็นเวลาในการปรุง เสิร์ฟ หรือทิ้งอาหารทั้งหมดในภาชนะนั้น

**ถาม:** บนฉลากที่ฉันใช้ติดอาหารแต่ละรายการซึ่งเก็บพักไว้โดยใช้ TPHC ควรจะมีข้อมูลอะไรบ้าง

**ตอบ:** สถานประกอบการด้านอาหารต้องติดฉลากอาหารทุกรายการที่เก็บพักไว้โดยใช้ TPHC ฉลากต้องระบุว่าจะระยะเวลาตามที่ TPHC กำหนดไว้สั้นสุดเมื่อใด และต้องทิ้งอาหารทุกรายการที่ไม่ได้เสิร์ฟ บนฉลากเดียวกัน สถานประกอบการหลายแห่งยังระบุว่าอาหารนั้นคืออะไร ช่วงเวลาที่ TPHC เริ่มต้นและ/หรือวันที่

**ถาม:** ฉันจะสามารถขอความช่วยเหลือเกี่ยวกับการพัฒนาและการใช้งาน TPHC ที่สถานประกอบการของฉันได้อย่างไร

**ตอบ:** สถานประกอบการด้านอาหารควรติดต่อผู้ตรวจสอบประจำเพื่อขอคำแนะนำเกี่ยวกับ TPHC หรือแนวทางปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหาร ต่อไปนี้เป็นแหล่งข้อมูลเพิ่มเติมที่มีอยู่ใน [เว็บไซต์ของ Food Safety Services](#)

1. อ่านบทวนข้อบังคับ TPHC ในมาตรา 050.330 ของ [NNPH Food Establishment Regulations](#)
2. อ้างอิงและใช้ขั้นตอน TPHC แบบ 4 ชั่วโมงและ 6 ชั่วโมงที่เป็นลายลักษณ์อักษรและเทมเพลตการ**ลงบันทึก TPHC**

3. ส่งคำถามของคุณไปที่ NNPH Food Safety Team ที่ [foodsafety@NNPH.org](mailto:foodsafety@NNPH.org)
4. โทรติดต่อแผนกต้อนรับของ NNPH Environmental Health Services ที่ (775) 328-2434 ตัวเลือก #8 เพื่อติดต่อไปยังผู้ตรวจสอบที่สามารถช่วยตอบคำถามของคุณได้

**สำหรับข้อมูลและแหล่งข้อมูล:**

เข้าถึงเทมเพลตของ TPHC และข้อมูล  
เพิ่มเติมด้านความปลอดภัยของอาหารที่  
[Food Safety Resource Library](#) ของ NNPH



เข้าถึงข้อบังคับ  
[NNPH Food Establishment Regulations](#)

