

# Registro del tiempo como control de salud pública

Mes \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_

Fecha	Alimento	Hora en la que se retiró del control de temperatura (cocción, 135 °F o 41 °F)	Etiquetado por (nombre del empleado)	Hora de descartar

**\*\***Todos los alimentos que se conservarán mediante el tiempo como control de salud pública (Time as Public Health Control, TPHC) deben incluirse en los procedimientos escritos, los cuales deben actualizarse cuando cambien los alimentos.

- Los procedimientos escritos deben estar siempre disponibles en el sitio.
- El tiempo comienza una vez que el producto se ha retirado del control de temperatura aplicable. El límite de tiempo de cuatro horas no puede "pausarse" ni detenerse; es decir, que no se puede volver a colocar los alimentos bajo control de temperatura.

Revisado por: \_\_\_\_\_