

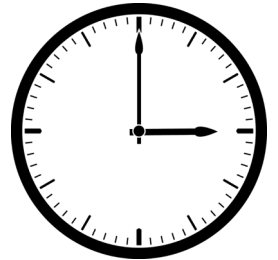
TIEMPO SÓLO COMO CONTROL

Sección del Código: 3-501.19 Tiempo como Control de Salud Pú-

Tiempo Sólo Como Control es usando el tiempo como el único control cuando el control de temperatura no está disponible. Si se usa Tiempo Sólo Como Control, se deben establecer limitaciones estrictas y seguirlas para retardar el crecimiento de bacterias causantes de enfermedades y prevenir la formación de toxinas.

Cómo implementar Tiempo Sólo Como Control con un límite de 4 horas:

- El alimento deberá tener una temperatura inicial de:
 - 41°F** o menos (Si se retira del control de temperatura de retención en frío)
 - 135°F** o mayor (Si se retira del control de temperatura de retención en caliente)
- El alimento se marcará o identificará de otro modo para indicar el tiempo transcurrido 4 horas desde el momento en que el alimento se retira del control de temperatura
- El alimento debe cocinarse y servirse (servido si está listo para comer) o desecharse dentro de las **4 horas posteriores** al momento en que el alimento se retira del control de temperatura.
- Los alimentos en recipientes o envases sin marcar, o marcados para superar un límite de 4 horas, se desecharán



Cómo implementar Tiempo Sólo Como Control con un límite de 6 horas (Solo alimentos fríos):

- El alimento deberá tener una temperatura inicial de:
 - 41°F** o menos cuando se retira del control de temperatura de retención en frío
- El alimento no debe exceder una temperatura de **70°F** dentro de un período de **6 horas**
- El alimento debe ser monitoreado para asegurarse de que la porción más cálida del alimento no exceda los **70°F** durante el período **de 6 horas**, a menos que se mantenga una temperatura del aire ambiente que garantice que el alimento no exceda los **70°F** durante el período **de 6 horas**.
- El alimento deberá estar marcado o identificado de otro modo para indicar:
 - El momento en que se retira el alimento de **41°F** o menos de control de temperatura de retención en frío.
 - El tiempo que es **6 horas** después del punto en el tiempo en que la comida se retira del control de temperatura de retención en frío.
- El alimento debe desecharse si la temperatura de los alimentos excede los **70°F**
- La comida debe cocinarse y servirse, servirse a cualquier temperatura si está lista para comer, o desecharse dentro de un máximo de 6 horas desde el momento en que la comida se retira de **41°F** o menos de control de temperatura de retención en frío.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

**Peoria City/County
Health Department**

Environmental Health

2116 N Sheridan Rd.

Peoria, IL 61604

(309) 679-6161

Environmentalhealth@peoriacounty.org

www.pcchd.org

Los huevos crudos no pueden mantenerse bajo tiempo solo como control en establecimientos que atienden a una población altamente susceptible, como niños pequeños, adultos mayores o inmunocomprometidos.

February 2018