

## 简要说明：时间作为公共健康控制措施

此简要说明之目的是提供关于使用时间作为公共健康控制措施 (TPHC) 的信息。关于 TPHC 的详细资讯，请参看 [2009 年美国食品与药物管理局食品法典 \(2009 FDA Food Code\) 第 3-501.19 章](#)。

仅使用“时间”作为控制食品存放的措施，是什么意思？

使用时间监控食品，称为[使用时间作为公共健康控制措施 \(TPHC\)](#)。

什么样的食品可以使用 TPHC 作为存放控制措施？

1. TCS 食品烹煮前的备用食材。
2. 陈列或存放，且准备出售或供应给顾客的即食 TCS 食品。
  - 为护理院或儿童保育中心等机构内易受病菌感染人群提供服务的食品服务场所，不可把时间作为公共健康控制措施应用于**生鸡蛋**。

食品服务场所存放 TCS 食品不可超过下列时限：

- **4 小时：**
  1. 初始温度为 41°F 或以下，**或者**初始温度为 135°F 或以上。
  2. 食品有时间标记或其他标记，标明食品从温度控制环境取出之后的 4 小时时限点。
  3. 食品在 4 小时内供应给顾客，否则必须丢弃。
  4. 对于存放在无时间标记容器里的食品或已超过 4 小时时限的食品，食品服务场所必须将其丢弃。
- **6 小时：**
  1. 初始温度为 41°F 或以下。
  2. 必须对食品进行监控，确保其温度不超过 70°F。
  3. 食品有时间标记或其他标记，标明食品从温度控制环境取出之后的 6 小时时限点。
  4. 食品在 6 小时内供应给顾客，否则必须丢弃。
  5. 存放在无时间标记容器里的食品或已超过 6 小时时限的食品，必须丢弃。

定义：

**以时间/温度控制确保其安全性的食品 (TCS)：** 以前称为“有潜在危险性的食品”；TCS 食品需要利用时间/温度控制来确保其安全性，限制病菌滋生或毒性形成。

**TCS 食品的范围：**

- 生的或经热处理的动物类食品
- 经热处理的植物类食品
- 生的芽菜
- 切开的瓜类
- 切碎的绿叶蔬菜 (各种生菜、卷心菜、菠菜)
- 切块番茄或切块番茄混合配料 (例如，墨西哥莎莎酱)

## 简要说明：时间作为公共健康控制措施

---

### 在使用时间作为公共健康控制措施 (TPHC) 之前，我需要达到哪些要求？

1. 持有操作程序的书面文本：
  - 把程序文本保存在食品服务场所，以备查阅。
  - 程序文本必须逐项列出将使用时间作为存放控制措施的所有 TCS 食品。
2. 核实使用时间作为存放控制措施的食品的初始温度符合下列规定：
  - 4 小时 TPHC 食品，41°F 或以下，或者 135°F 或以上。
  - 6 小时 TPHC 食品，41°F 或以下，并进行监控，确保温度不超过 70°F。
3. 操作程序，在容器上标明食品从温度控制环境取出的时间，或食品必须供应给顾客，否则必须丢弃的时间。
4. 食品从温度控制环境取出之后，必须在 4 小时 (或 6 小时) 之内供应给顾客，否则必须丢弃。
5. 操作程序，确保存放在无时间标记或标记不当的容器或包装里的任何食品都将被丢弃。
6. 操作程序，确保存放在有时间标记的容器或包装里的任何食品在 4 小时 (或 6 小时) 之后被丢弃。

## 常见问题解答 (FAQ)

### 操作程序书面文本应该包含哪些信息？

作为最低要求，操作程序书面文本必须包含下列内容：

1. 具体逐项列出将使用时间作为公共健康控制措施来监控其存放的食品。
2. 描述将 *如何* 标记容器，以便显示在 4 小时或 6 小时的时限内，*何时* 烹煮、供应或丢弃食品。
3. 可以标记食品从温度控制环境取出的时间，或者，标记食品必须供应给顾客，否则必须丢弃的时间。操作程序书面文本必须解释使用什么样的时间标记方法。

### 我的 TPHC 程序书面文本需要获得卫生局的事先批准吗？

**不需要。** 操作程序书面文本不需要获得卫生局的事先批准。

### 使用时间作为公共健康控制措施来监控其存放的食品，可以留到以后再供应吗？

**不可以。** 一旦采用 TPHC 程序，食品服务场所不可把食品留到 4 小时或 6 小时时限之后再供应。  
采用 TPHC 程序的食品必须在规定的时限内供应给顾客，否则必须丢弃。

## 简要说明：时间作为公共健康控制措施

---

### 如果我在同一个容器内混合不同批次的食品，还能符合 TPHC 要求吗？

**尽量避免把不同批次**的食品混合在同一个容器里。如果混合了，则应把最早批次的时限作为食品供应的时限，一旦超过该时限，则必须丢弃容器内的所有食品。

### 如果我没有把操作程序写成书面文本，但是现在在使用 TPHC，我该怎么办？

如果您没有包含上述最低要求信息的操作程序书面文本，您必须对所有的 TCS 食品实施适当的温度控制。

### 可接受的 TPHC 程序书面文本的范例：

XYZ 饭店将对下列食品采用 TPHC 程序：

- 切片番茄
- 切碎的绿叶蔬菜

切片番茄和切碎的绿叶蔬菜将在每天早上清洗和准备好，并存放在步入式冷库里。在需要时，将从冷库取出装在盆里的切片番茄或切碎的绿叶蔬菜，标记取出的时间，并将盆放在食品配制线上。在 4 小时之后，盆里剩余的任何食品将被丢弃。

主管人员 (PIC) 负责使餐饮服务场所的所有员工接受 TPHC 程序培训，并且将监控和核实食品按适当的程序被丢弃。