

EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA

Esta hoja informativa tiene la finalidad de proveer información sobre el uso del tiempo como control de la salud pública (TPHC, *Time as a Public Health Control*). Refiérase por favor al [Capítulo 3-501.19 del Código Alimentario \(FDA Food Code\) de 2009](#) para obtener información completa sobre TPHC.

¿Qué significa retener alimentos utilizando el “TIEMPO” solamente?

El utilizar el tiempo para monitorizar los alimentos se denomina **tiempo como control de la salud pública (TPHC, *Time as a Public Health Control*)**.

¿Qué tipos de ALIMENTOS se pueden retener usando el TPHC?

1. **Alimentos TCS que están como abastecimiento disponible antes de cocinarse**
2. **TCS listos para el consumo que se exhiben o retienen para vender o servir**
 - El tiempo como control de la salud pública (TPHC) NO PODRÁ ser utilizado para **huevos crudos** en los casos de establecimientos de alimentos que sirvan poblaciones altamente susceptibles, tales como hogares geriátricos o guarderías infantiles.

Los establecimientos de alimentos pueden retener alimentos TCS hasta por:

- **Cuatro horas:**
 1. Temperatura inicial de 41°F o menos, **O** temperatura inicial de 135°F o más.
 2. Los alimentos son marcados, o identificados de otra manera, para indicar el momento que marca las 4 horas de haberse pasado el punto en el que los alimentos fueron retirados del control de temperatura.
 3. Los alimentos se sirven o desechan en las siguientes 4 horas.
 4. El establecimiento de alimentos desechará los alimentos en envases no identificados o que excedan el período de cuatro horas.
- **Seis horas:**
 1. Temperatura inicial de 41°F o menos.
 2. Los alimentos serán monitorizados para asegurar que su temperatura no exceda 70°F.
 3. Los alimentos se marcan, o identifican de otra manera, para indicar la hora en que se cumplen seis horas del momento en que ellos fueron retirados de la temperatura controlada.
 4. Los alimentos se sirven o desechan en las siguientes seis horas.
 5. Se desechará cualquier alimento que esté en un envase no identificado o que haya superado el período de seis horas.

Definiciones:

Alimentos bajo control de seguridad por Tiempo/Temperatura (TCS, *Time/Temperature Control for Safety*):

Los alimentos TCS, conocidos anteriormente como “*Alimentos Potencialmente Peligrosos*”, requieren control de seguridad por tiempo/temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Ejemplos de alimentos TCS:

- Alimentos de origen animal que están CRUDOS o sometidos a TRATAMIENTO TÉRMICO
- Alimentos de origen vegetal que se someten a TRATAMIENTO TÉRMICO
- Semillas germinadas CRUDAS
- Melones CORTADOS
- Verduras de hojas (tipos de lechuga, repollo, espinaca), CORTADOS
- Tomates CORTADOS o mezclas con tomates CORTADOS (ej.: salsa)

EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA

¿Qué es necesario que tenga listo antes de utilizar el tiempo como control de la salud pública (TPHC)?

1. Mantener procedimientos escritos:
 - Que se guarden en el establecimiento de alimentos y que estén disponibles para su revisión
 - Que contengan una lista de todos los ALIMENTOS TCS que se mantendrán utilizando el tiempo
2. Verificar que los alimentos que se retienen bajo controles de tiempo tengan una temperatura inicial de:
 - 41°F o menos, o 135°F o más, para el TPHC de cuatro horas
 - 41°F o menos, y que estén monitorizados para asegurar que su temperatura no exceda 70°F para el TPHC de seis horas
3. Procedimientos para marcar envases con la hora en que el alimento se retiró del control de temperatura o la hora a la cual habrá que servirlo o desecharlo.
4. Servir o desechar el alimento durante las siguientes cuatro (o seis) horas después de haberlo retirado de la temperatura controlada.
5. Procedimientos para asegurar que se deseche cualquier alimento que esté en un envase o empaque no identificado o identificado indebidamente.
6. Procedimientos para asegurar que cualquier alimento en envases o empaques marcados se deseche después de cuatro (o seis) horas.

Preguntas Frecuentes

¿Qué información se debe incluir en los procedimientos escritos?

Como mínimo, **los procedimientos escritos tienen que** incluir lo siguiente:

1. Enumerar específicamente los alimentos que se retendrán utilizando el tiempo como control de la salud pública
2. Describir *cómo* se marcará el envase para indicar *cuándo* se cocinará, servirá o desechará el alimento en las siguientes cuatro o seis horas.
3. Los alimentos se pueden marcar con la hora en que se sacaron de la temperatura controlada, O BIEN la hora en que habrá que servirlos o desecharlos. Los procedimientos escritos tienen que explicar el método que se utiliza.

¿Es necesario que el Departamento de Salud apruebe previamente mis procedimientos escritos del TPHC?

No. No se requiere una aprobación previa de los procedimientos escritos por parte del Departamento de Salud.

EL TIEMPO COMO CONTROL DE LA SALUD PÚBLICA

¿Se pueden conservar y servir más adelante los alimentos que se retienen utilizando el tiempo como control de la salud pública?

No. Una vez que comienza el TPHC, el establecimiento no puede guardar ni servir alimentos que hayan sobrepasado el período de cuatro o seis horas. Todos los alimentos siguiendo el TPHC se tienen que servir o desechar dentro del período de tiempo requerido.

¿Cómo se aplican los requisitos del TPHC si mezclo diferentes lotes de alimentos en el mismo envase?

Evite mezclar diferentes lotes de alimentos en el mismo envase. Si empero mezcla lotes, sirva o deseche todo el alimento en el envase de acuerdo a la fecha más antigua.

¿Y si no he escrito mis procedimientos, pero estoy utilizando el TPHC?

Si no tiene procedimientos por escrito conteniendo por lo menos la información mínima requerida, tendrá que conservar todos los alimentos TCS bajo el control de temperatura apropiado.

Ejemplos de procedimientos escritos aceptables para el TPHC:

El restaurante XYZ utilizará el TPHC para los siguientes alimentos:

- Tomates rebanados
- Verduras de hojas cortadas

Los tomates rebanados y verduras de hojas cortadas se lavarán y prepararán cada mañana y se colocarán en el cuarto refrigerado. Según se necesite, las bandejas de tomates rebanados o verduras de hojas cortadas se marcarán con la hora en que la bandeja se sacó del cuarto refrigerado y se colocó en la línea de preparación. Se desechará cualquier alimento que quede en las bandejas después de cuatro horas.

La persona a cargo (PIC) es responsable del entrenamiento de todos los empleados que trabajen con alimentos para capacitarse en los procedimientos TPHC, y ella monitorizará y verificará que los alimentos se desechen de manera apropiada.