



Salud Publica del Condado de Skagit

Environmental Health

Food & Living Environment

Modelo de política – El tiempo como control de la salud pública

Nombre de negocio:	
Dirección de establecimiento	
Nombre del titular del permiso	

El código administrativo del estado de Washington (WAC) 246-215-03530 se requiere que un establecimiento de alimentos debe tener un plan escrito si se usa el control de tiempo sin la temperatura para controlar el crecimiento de microorganismos en los alimentos. El establecimiento de alimentos debe marcar y monitorear los alimentos que requieran control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos (alimentos TCS). Los alimentos no pueden ser tenidos más de 4 horas si se usa sólo el tiempo como control. Si usa tiempo como control de los alimentos cocinados en su establecimiento, debe tener una política escrito de enfriamiento.

- ☐ Usaremos tiempo como control por alimentos con el propósito de **consumo inmediato**.
- ☐ Usaremos tiempo como control del **suministro de trabajo de los alimentos antes de la cocción**.
- ☐ Nos **aseguraremos** de que los alimentos estén en la temperatura adecuada al empezar:
 - ☐ Alimentos calientes se quitarán de control de la temperatura a 135°F (57°C) o más
 - ☐ Alimentos fríos se quitarán de control de la temperatura a 41°F (5°C) o menos
 - ☐ Usaremos los siguientes en la temperatura inicial a 70°F (21°C) o menos y nos aseguraremos de que los alimentos nunca superen los 70°F (21°C).
 - ☐ Frutas o verduras listos para su consumo que, una vez que son cortadas, se convierten en alimentos TCS
 - ☐ Alimentos sellados herméticamente listos para su consumo que, una vez que son abiertos, se convierten en alimentos TCS
- ☐ Vamos a **marcar** cada recipiente de alimentos con la hora a la que debe servirse o desecharse.
 - ☐ Se conservaremos alimentos un máximo de _____ horas / _____ minutos.
- ☐ Vamos a **desechar** los alimentos sin marcar o que se quedan sin usar después del tiempo de desecho marcado en el recipiente. Los alimentos no consumidos que tengan sin control de temperatura no se guardarán ni reutilizarán.
- ☐ Vamos a **proporcionar una copia** del plan escrito (este documento o su equivalente) para el uso del tiempo como control de la salud pública a todo el personal del establecimiento y al departamento de salud pública del condado de Skagit si así lo solicitan.

Se usará el tiempo como control de la salud pública con los alimentos siguientes:

Firma		Fecha	
Nombre		Cargo	