麦克亨利县卫生局
*环境卫生处*2200 NORTH SEMINARY
AVENUE WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
电话：８１５-３３４-４５８５
传真：８１５-３３４-４６３７
网站：www.mcdh.info

时间作为公共健康控制措施

场所名称：	
场所地址：	
生效日期：	

目的

确保安全地结合时间与温度控制，以遏制TCS食品中细菌的滋生或毒素的繁殖，预防食源性疾病。
《伊利诺伊州食品法典》规定，在下列条件下，餐饮场所可以**只使用时间**来控制TCS食物的存放，而无需温度控制：

不同时间方案的要求

4-时间方案:

- 食物必须在41°F或以下开始保存；
  或者是在135°F或以上开始保存（例如，切开的西红柿、煎饼/华夫饼糊可以在任何温度下开始保存）。
- 食物必须在4小时的时限之后弃置。 食品不得重新冷藏和/或重复使用。

6-时间方案:

- 食物必须在41°F或以下的温度开始保存，（切好的番茄可在70°F以下的任何温度开始保存）。
- 将时间作为公共卫生控制措施的食物在保存期间的温度不得超过70°F。
- 必须定期监测食物温度，以确保不超过70°F，或者必须将食物保存在环境常温足够低的设备中，以使其温度维持在70°F或以下。
- 温度超过70°F的食物必须立即弃置。 食物必须在达到6小时的时限后弃置。
  食品不得重新冷藏和/或重复使用。

安全性受时间控制的食物和时间方案

食物制作流程（说明食物制作从开始到完成的过程，包括时间范围）

时间控制开始时间（列出每种/任一种食物的时间）：	
烹饪完成：	
取消温度控制：	
时间控制期间食物的存放位置：	

标记
食物必须有标记或标识，表明时间控制何时开始、何时结束（4小时或6小时）。 没有标记或标签的食物必须立即丢弃。
标记方法（标签带、时间戳、日志等）：

处置时间和方法
食物的保存时间将受时间控制的时长：
如果以6小时为控制时间，请说明将如何监测温度：

*****超过存放时限的食物将被取出并放入垃圾容器弃置。*****

监管要求

- 服务对象为高易感人群的餐饮场所**不得**使用时间作为生鸡蛋的公共卫生控制措施。
- 管理人员应在上述地点保存书面程序，并应要求将其提供给麦克亨利县卫生局环境卫生处。

我同意按照上述程序行事，我理解不遵守程序可能会导致违规行为被记录在案。

负责人签名： _____ **日期：** _____

补充说明：	