マッケンリー・カウンティ保健省
*環境衛生局*2200 NORTH SEMINARY
AVENUE WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
電話：815-334-4585
ファックス：８１５-３３４-４６３７
ウェブサイト：www.mcdh.info

公衆衛生管理ポリシーとしての時間

施設名：	
施設地：	
発効日：	

目的

温度と組み合わせて、確実に時間を安全に利用することにより、TCS食品の細菌増殖または毒素再生を抑制し、食中毒を防止すること。
イリノイ州食品規則では、以下の条件下で、食品施設が**時間のみ**を利用して、温度管理なしにTCS食品を保管することが認められています。

選択された時間の長さに基づく要件

4-時間オプション：

- 食品の開始温度は、5℃以下または57℃以上とする必要があります
  （すなわち、カットトマト、パンケーキ／ワッフル生地は、任意の開始温度とすることができます）。
- 食品が4時間の期限に達した場合、食品は処分しなければなりません。
  食品を再度冷蔵状態に戻すことも、再利用することもできません。

6-時間オプション：

- 食品の開始温度は、5℃以下とする必要があります（カットトマトの開始温度は、21℃以下とすることができます）。
- 公衆衛生管理としての時間を使用して保管する間、食品は21℃を超えてはいけません。
- 食品の温度は、食品が21℃を超えないよう定期的に測定するか、食品を21℃以下に維持するのに十分に冷えた周辺気温がある装置で食品を保管しなければなりません。
- 21℃を超えた食品は、ただちに処分しなければなりません。
  食品が6時間の期限に達した場合は、処分しなければなりません。
  食品を再度冷蔵状態に戻すことも、再利用することもできません。

時間の管理とオプションに基づき保管される食品

食品アセンブリー手順（タイムフレームを含め、食品が最初から最後までどのように調理されるかを説明します）

時間管理の開始時間（それぞれ／いずれかについて食品を記載？）：	
調理の完了：	
温度管理の解除：	
管理手段としての時間中の食品の位置：	

ラベリング
食品は、時間管理の開始時間と期限の終了時間（4時間または6時間）を示すよう、表示または特定しなければなりません。表示またはラベルのない食品は、ただちに廃棄しなければなりません。
ラベリング方法（テープ、タイムスタンプ、ログなど）：

処分の時間と方法
食品が管理手段としての時間の対象となる時間数：
管理手段としての時間が6時間の場合、温度がどのように監視されるかを説明します。

*** 期限時に残っている食品は、廃棄物容器に入れて処分されます。***

規制要件

- 非常に感染しやすい集団に食品を提供する食品施設は、生卵の公衆衛生管理手段として、時間を使用することができません。
- 管理者は、この手順書を上記の場所で保管し、請求があった場合、マッケンリー・カウンティ保健省環境衛生局に提供しなければなりません。

私は、上記の手順に従うことに同意し、そうしない場合、違反として記録される可能性があることを理解しています。

責任者署名：_____ 日付:_____

付記：	