DEPARTAMENT ZDROWIA HRABSTWA MCHENRY
(COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH)
WYDZIAŁ ZDROWIA ŚRODOWISKOWEGO
(DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH)**2200 NORTH SEMINARY AVENUE WOODSTOCK, ILLINOIS 60098**
TEL: 815-334-4585
FAKS: 815-334-4637
INTERNET: www.mcdh.info

Kontrola czasu do celów ochrony zdrowia publicznego

Nazwa obiektu:	
Lokalizacja obiektu:	
Data wejścia w życie:	

Cel

Zapewnić bezpieczne korzystanie z ograniczeń czasu i temperatury w celu kontroli rozwoju bakterii lub wydzielania toksyn w żywności TCS i zapobiegania chorobom przenoszonym przez żywność.
Kodeks żywnościowy stanu Illinois zezwala lokalom gastronomicznym na stosowanie **WYŁĄCZNIE KONTROLI CZASU** w odniesieniu do żywności TCS bez kontroli temperatury pod następującymi warunkami:

Wymagania w oparciu o wybrany czas

4-Opcja godzinowa:

- Wyjściowa temperatura żywności musi wynosić co najmniej 41°F lub mniej; Lub 135°F lub więcej (tj. pokrojone pomidory, ciasto do naleśników/gofrów może mieć dowolną temperaturę wyjściową).
- Żywność należy wyrzucić po osiągnięciu 4-godzinnego limitu czasu. Żywności nie można z powrotem umieścić w lodówce i/lub ponownie wykorzystać.

6-Opcja godzinowa:

- Wyjściowa temperatura żywności musi wynosić co najmniej 41°F lub mniej (temp. wyjściowa dla krojonych pomidorów musi wynosić poniżej 70°F).
- Temperatura żywności nie może być wyższa niż 70°F przy przechowywaniu w oparciu o limit czasu do celów ochrony zdrowia publicznego.
- Temperaturę żywności należy okresowo sprawdzać w celu zapewnienia, że nie wzrosła ona powyżej 70°F, lub żywność należy przechowywać w urządzeniach, wewnątrz których temperatura jest wystarczająco niska, aby utrzymać temperaturę żywności na poziomie 70°F lub niższym.
- Żywność, której temperatura wzrośnie powyżej 70°F, należy natychmiast zutylizować. Żywność należy wyrzucić po osiągnięciu 6-godzinnego limitu czasu. Żywności nie można z powrotem umieścić w lodówce i/lub ponownie wykorzystać.

Produkty żywnościowe przechowywane w ramach systemu kontroli czasu i opcje

Procedura przygotowania produktów żywnościowych (wyjaśnić sposób przygotowania żywności od początku do końca, w tym ramy czasowe)

Kontrola czasu rozpoczyna się o (wymienić żywność dla każdej/którejkolwiek opcji?):	
Zakończenie procesu gotowania:	
Zniesienie kontroli temperatury:	
Lokalizacja żywności podczas stosowania kontroli czasu:	

Oznaczenia
Żywność należy oznaczać w celu określenia momentu rozpoczęcia kontroli czasu i jej wygaśnięcia (4 lub 6 godzin). Żywność nieoznaczoną należy natychmiast wyrzucić.
Metoda oznakowania (taśma, pieczątka, dziennik itp.):

Czas i sposób utylizacji
Ilość czasu, podczas którego produkty żywnościowe są objęte kontrolą czasu:
W przypadku 6-godzinnego okresu kontroli należy wyjaśnić sposób monitorowania temperatury:

***** Żywność objętą ograniczeniem czasowym należy wyrzucić do pojemnika na odpady. *****

Wymagania regulacyjne

- W lokalu gastronomicznym, w którym obsługiwana jest populacja o wysokim stopniu narażenia, **NIE** można stosować ograniczeń czasowych w celu ochrony zdrowia publicznego w odniesieniu do surowych jaj.
- Kierownictwo ma obowiązek stosować tę pisemną procedurę w ww. lokalu oraz dostarczyć ją Departamentowi Zdrowia hrabstwa McHenry Wydziałowi Zdrowia Środowiskowego (Division of Environmental Health) na żądanie.

Zobowiązuję się przestrzegać powyższych procedur i mam świadomość, że brak ich stosowania stanowić będzie przypadek naruszenia.

Podpis Przełożonego:_____ **Data:** _____

Uwagi dodatkowe:	