

Preguntas frecuentes sobre el tiempo como control de salud pública (TPHC)

P: ¿Qué significa mantener los alimentos utilizando únicamente el "tiempo como control de salud pública"?

R: Utilizar el TPHC significa que el tiempo es la única herramienta que se utiliza para monitorear determinados alimentos sometidos a control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS). El proceso TPHC es diferente al uso de una combinación de tiempo y temperatura, lo que significa que tiene requisitos específicos para garantizar la seguridad de los alimentos.

P: ¿Qué es un alimento con control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS)?

R: Los alimentos TCS son aquellos que requieren control de tiempo y/o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Estos controles son necesarios para mantener los alimentos seguros para el consumo humano. Según el **Código de Alimentos de la FDA de 2013**, los alimentos TCS incluyen:

- Alimentos de origen animal crudos o tratados térmicamente (por ejemplo, carne, aves de corral, leche, huevos, pescado, mariscos).
- Alimentos de origen vegetal tratados térmicamente o que consistan en brotes de semillas crudas, melones cortados, verduras de hoja verde cortadas o tomates/mezclas de tomates cortados.
- Mezclas de ajo en aceite que no estén debidamente acidificadas o modificadas de otro modo para prevenir el crecimiento de patógenos.
- Otros alimentos designados como TCS según evidencia de laboratorio o evaluaciones de riesgo que demuestren que favorecen el rápido crecimiento de patógenos si no se mantienen bajo un control de temperatura adecuado.

Si aún tiene dudas, consulte con el inspector habitual de su establecimiento.

P: ¿Puedo usar el TPHC con cualquier alimento TCS?

R: El TPHC está diseñado para usarse con un suministro continuo de alimentos TCS. Si cree que no podrá usarlo en el tiempo adecuado, manténgalo a temperatura controlada hasta que lo necesite. El TPHC puede usarse con alimentos TCS antes de cocinarlos, como tocino crudo en una línea de cocción o masa de waffles en un bar de desayuno de autoservicio. El TPHC también puede usarse con alimentos TCS listos para comer que se exhiben o se mantienen para servir de inmediato, como arroz para sushi, pizza o ensalada de papa

P: Tengo un alimento TCS listo para el consumo, pero pienso cocinarlo como parte de una receta. ¿Necesito utilizar TPHC?

R: Sí, si piensa mantener el alimento fuera del control de temperatura antes de añadirlo a su receta, entonces debe utilizar el TPHC. Esta es una pregunta común con respecto a alimentos vegetales cocidos o queso. Recuerde, si se trata de un alimento TCS, siempre debe controlarse mediante el tiempo y/o la temperatura, incluso si va a cocinarlo como parte de un plato.

P: ¿Hay alguna situación en la que no pueda usar el TPHC?

R: Los establecimientos alimentarios NO PUEDEN usar el TPHC para conservar huevos crudos si atienden a una población altamente susceptible, como niños pequeños, ancianos o personas inmunodeprimidas.

Los establecimientos alimentarios NO PUEDEN utilizar el TPHC como respaldo en caso de fallo del equipo de control de temperatura. Esta disposición solo se aplica si existe la intención o decisión consciente de almacenar alimentos con TCS fuera del control de temperatura mediante TPHC; de lo contrario, podría presentarse un problema de conservación de frío o calor. Una buena regla general es no usar TPHC hasta estar seguro de que es adecuado para la situación de su establecimiento y haber desarrollado el procedimiento correspondiente.

P: Quiero utilizar TPHC en mi establecimiento de alimentos. ¿Qué debo hacer para empezar?

R: Lo primero que debe hacer es redactar sus procedimientos de TPHC. Los procedimientos escritos de TPHC deben estar disponibles para su revisión y conservarse en el establecimiento en todo momento. Todos los procedimientos escritos del TPHC deben incluir:

1. Una lista de los alimentos que se conservan utilizando TPHC
2. Una declaración que indique que el tiempo de conservación comienza cuando los alimentos se retiran del área de cocción, refrigeración (41 °F o inferior) o mantenimiento en caliente (135 °F o inferior).
3. Una descripción de cómo se etiquetarán los alimentos para garantizar que no se conserven más tiempo del límite establecido. La etiqueta incluirá la fecha, la hora en que se retiró el alimento del control de temperatura y el momento en que se desechará si no se utiliza en un plazo de 4 horas.
4. Una descripción de las acciones correctivas que se tomarán si el alimento, sin estar marcado, excede el tiempo límite establecido.

Además, los establecimientos de alimentos pueden personalizar y utilizar las plantillas de procedimientos escritos de TPHC para los tiempos de retención de 4 y 6 horas, que proporciona el Departamento de Salud Pública del Norte de Nevada (NNPH) en la Biblioteca de recursos de seguridad alimentaria.

Además, los establecimientos alimentarios pueden personalizar y utilizar las plantillas de procedimientos escritos de TPHC para los tiempos de retención de 4 y 6 horas, que proporciona el Departamento de Salud Pública del Norte de Nevada (NNPH) en la Biblioteca de Recursos de Seguridad Alimentaria.

P: ¿Qué pasa si no he escrito mis procedimientos, pero he estado usando TPHC en mi establecimiento?

R: Si usa TPHC en su establecimiento, debe tener procedimientos escritos disponibles para su revisión y conservarlos en sus instalaciones en todo momento. Los establecimientos que usen TPHC sin procedimientos escritos recibirán una infracción en su informe de inspección y estarán obligados a mantener todos los alimentos TCS con control de temperatura.

P: ¿Mis procedimientos escritos deben ser aprobados por el Departamento de Salud de Anchorage o por mi inspector habitual antes de empezar a usar TPHC?

R: No, no se requiere la aprobación previa de procedimientos escritos; sin embargo, los procedimientos escritos deben prepararse antes de usar TPHC y estar disponibles para su revisión durante su inspección de rutina.

P: ¿Cómo puedo asegurarme de que el TPHC se esté utilizando correctamente en mi establecimiento?

R: La mejor manera de garantizar que TPHC se esté utilizando correctamente es capacitar a todo el personal. Compartir la información y los procedimientos de seguridad alimentaria es responsabilidad del gerente o del Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM) del establecimiento.

P: He sacado el alimento del control de temperatura, pero no está en la zona de peligro de temperatura (41°F - 135°F). ¿Puedo esperar a que el producto se encuentre en la zona de peligro para iniciar el monitoreo de tiempo?

R: No. El TPHC comienza cuando el producto se retira del control de temperatura (cocción, refrigeración o mantenimiento en caliente). En casos específicos, el TPHC comienza cuando un alimento listo para el consumo se convierte en un alimento TCS a través de alguna acción. Sólo en estos casos el alimento puede tener una temperatura inicial en la zona de peligro.

P: ¿Cómo se convierte un alimento no TCS en un alimento TCS? ¿Cómo afecta esto al TPHC?

R: Ciertos alimentos se consideran no TCS hasta que se modifican mediante alguna acción, específicamente:

1. Los alimentos listos para el consumo y almacenados en envases herméticamente cerrados se convierten en alimentos TCS cuando se abre el envase.
2. Las verduras de hoja verde, los melones y los tomates se convierten en alimentos TCS cuando se cortan.
3. Los alimentos vegetales se convierten en alimentos TCS cuando se cocinan o se someten a tratamiento térmico.

P: ¿Puedo guardar alimentos almacenados bajo TPHC si no los uso todos en el periodo de tiempo requerido?

R: No. Una vez iniciado el TPHC, los alimentos no pueden volver a los controles de temperatura (refrigeración, recalentamiento, mantenimiento en caliente o congelación) para guardarlos y servirlos más tarde. Todos los alimentos mantenidos bajo TPHC deben cocinarse, servirse o desecharse dentro del período de tiempo establecido.

P: ¿Cómo uso el TPHC si mezclo diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente?

R: Se debe evitar mezclar diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente. Sin embargo, si se mezclan diferentes lotes en el mismo recipiente, considere la hora más temprano como el momento en que todos los alimentos del recipiente deben cocinarse, servirse o desecharse. Luego, lave, enjuague y desinfecte el recipiente antes de agregar más alimentos.

P: ¿Qué información debo incluir en las etiquetas que utilizo para marcar los alimentos almacenados con TPHC?

R: Los establecimientos de alimentos deben etiquetar todos los alimentos que se almacenan con TPHC. Las etiquetas deben indicar la hora de inicio y finalización del período de TPHC designado, y cualquier alimento no servido debe desecharse. En la misma etiqueta, muchos establecimientos también indican el tipo de alimento.

P: ¿Cómo puedo obtener ayuda para elaborar y utilizar TPHC en mi establecimiento?

R: Se recomienda a los establecimientos de alimentos que se pongan en contacto con sus inspectores habituales para obtener orientación sobre TPHC o cualquier práctica de seguridad alimentaria. Los siguientes recursos adicionales están disponibles en la Biblioteca de Recursos de Seguridad Alimentaria;

[El tiempo como control de salud pública](#)

[Plantilla para procedimientos escritos de TPHC](#)

[Zona de peligro de temperatura](#)