

## 时间作为公共卫生控制（TPHC）常见问题解答

问：仅使用“时间作为公共卫生控制”来保存食品意味着什么？

答：使用TPHC意味着时间是唯一用于监测某些时间/温度控制安全（TCS）食品的工具。

TPHC过程与同时使用时间和温度控制不同，这意味着它有特定的要求以确保食品安全。

问：什么是时间/温度安全控制（TCS）食品？

答：TCS食品是指需要通过时间和/或温度控制来限制致病微生物生长或毒素形成的食品。

这些控制措施对于确保食品安全至关重要。根据**2013年美国食品药品监督管理局（FDA）食品法典**，TCS食品包括：

- 动物性食品（包括生食或经过热处理的食品，例如肉类、家禽、牛奶、鸡蛋、鱼类、贝类等）。
- 植物性食品（包括经过热处理的食品，或由生种子发芽、切开的瓜类、切开的叶类蔬菜或切开的番茄/番茄混合物组成的食品）。
- 未经过适当酸化处理或未采取其他措施防止病原体生长的蒜油混合物。
- 根据实验室证据或风险评估，被指定为TCS的其他食品，这些食品在未保持适当温度控制的情况下会支持病原体快速生长。

如果您仍然不确定，请联系您机构的常规检查员。

问：我可以将TPHC与任何TCS食品一起使用吗？

答：TPHC适用于正在使用中的TCS食品供应，如果您认为无法在适当时间内使用完毕，请将食品保持在温度控制下，直到需要时再使用。TPHC可以用于尚未烹饪的TCS食品，比如烹饪线上的生培根或自助早餐吧的华夫饼面糊。TPHC也可用于即食TCS食品，这些食品被展示或存放以供立即食用，例如寿司米饭、披萨或土豆沙拉。

问：我有一款即食的TCS食品，但计划将其作为食谱的一部分进行烹饪。是否需要使用TPHC？

答：是的，如果您计划在将该食品添加到食谱前将其置于非温度控制环境中，则必须使用TPHC。这是关于烹饪植物性食品或奶酪的常见问题。请记住，如果是TCS食品，必须始终通过时间和/或温度进行监控，即使您计划将其作为菜肴的一部分进行烹饪。

问：有哪些情况不能使用TPHC？

答：如果他们为高度易感人群提供服务，如幼儿、老年人或免疫功能低下者，食品经营单位不能使用TPHC来储存生鸡蛋。

食品经营单位不得将TPHC作为温度控制设备故障的备用方案。此规定仅适用于确实有意或有意识地使用TPHC在无温度控制的情况下储存TCS食品；否则，这可能属于冷藏或热藏的问题。一个实用的原则是，只有在确定TPHC适合您所在场所的具体情况并制定了相应的操作程序后，才使用TPHC。

**问：我想在我的食品经营场所使用TPHC。我需要做些什么来开始使用？**

**答：**您首先应制定TPHC操作规程。TPHC书面操作规程必须随时可供查阅并始终存放在现场。

所有TPHC书面操作规程必须包含：

1. 使用TPHC保存的食品清单
2. 声明：食品从烹饪、冷藏（41°F或以下）或热保存（135°F或以下）中取出时开始计时。
3. 描述食品如何标记以确保其存放时间不超过规定时限。标识应包括取出温控的日期、时间，以及如果超过4小时未使用，食品将被丢弃的时间。
4. 描述若食品未标记或超过指定时间限制时将采取的纠正措施。

此外，食品经营单位可自定义并使用TPHC提供的4小时和6小时保温时间书面程序模板，该模板由内华达州北部公共卫生局（NNPH）在食品安全资源库中提供。

**问：如果没有将操作程序书面化，但已经在我的场所使用TPHC，会有什么后果？**

**答：**在您的场所使用TPHC时，必须随时备有书面操作程序供审查，并始终存放在现场。未制定书面程序而使用TPHC的场所，将在检查报告中被列为违规，并被要求将所有TCS食品保持在温度控制下。

**问：我的书面操作程序需要在开始使用TPHC之前，得到安克雷奇卫生部门或常规检查员的批准吗？**

**答：**不需要，书面程序无需提前审批；然而，在使用TPHC之前必须提前准备好书面程序，并在常规检查期间可供审查。

**问：如何确保我的场所正确使用TPHC？**

**答：**确保TPHC正确使用的最佳方式是为每位员工提供培训。分享食品安全信息和程序是经理和/或场所的认证食品安全经理（CFPM）的责任。

**问：我将食品从温度控制中取出，但它不在温度危险区（41°F - 135°F）内。我可以等到它进入危险区后再开始时间监测吗？**

**答：**不可以。TPHC（温度控制食品）的监测从产品被移出温度控制设备（烹饪、冷藏或热保存）时开始。在特定情况下，TPHC从准备好的即食食品因某些操作而变成TCS食品时开始。只有在这些情况下，食品的初始温度才能处于危险温度区间。

**问：非TCS食品如何成为TCS食品？这如何影响TPHC？**

**答：**某些食品在经过某些处理后才被视为TCS食品，具体包括：

1. 即食食品若储存在密封包装中，当包装被打开时即成为TCS食品
2. 叶类蔬菜、瓜类和西红柿在被切开时即成为TCS食品
3. 植物性食品在经过烹饪或热处理后会成为TCS食品

**问：如果我在规定时间内没有用完所有食品，是否可以将这些食品保存在TPHC下？**

**答：**不可以。一旦TPHC开始，食品不能再放回温度控制（冷藏、重新加热、热藏或冷冻）中保存，以便以后使用和供应。所有在TPHC下保存的食品必须在规定时间内完成烹饪、食用或丢弃。

**问：如果我将不同批次的食品混合在同一个容器中，该如何使用TPHC？**

**答：**应避免将不同批次的食品混合在同一个容器中。然而，如果不同批次的食物混合在同一个容器中，应以最早的时间作为容器内所有食物必须烹饪、食用或丢弃的截止时间。在添加更多食物之前，容器应先清洗、冲洗并消毒。

**问：使用TPHC保存的食品标签上应包含哪些信息？**

**答：**食品经营单位必须对所有使用TPHC保存的食品进行标识。标签必须注明TPHC时段的开始时间、指定TPHC时段的结束时间，以及任何未食用食品必须丢弃。在同一标签上，许多食品经营单位还会注明食品的种类。

**问：如何获得关于在我的经营单位中制定和使用TPHC的帮助？**

**答：**食品经营单位鼓励联系其常规检查员，以获取关于TPHC或任何食品安全实践的指导。以下是食品安全资源库中可用的额外资源；

[时间作为公共卫生控制措施](#)

[TPHC书面程序模板](#)

[温度危险区域](#)