



EL TIEMPO COMO PROCEDIMIENTO DE CONTROL

UNA ETIQUETA ADHERIDA AL ENVASE DEL ALIMENTO INDICARÁ LO SIGUIENTE

- LA FECHA.
- LA HORA EN QUE EL ALIMENTO TERMINÓ DE COCINARSE O SE RETIRÓ DE UN REFRIGERADOR.
- LA HORA EN QUE SE DESECHARÁ EL ALIMENTO.

SE PEGARÁ UNA ETIQUETA AL RECIPIENTE DE AGUA UTILIZADO PARA ALMACENAR UTENSILIOS QUE INDIQUE LO SIGUIENTE:

- LA FECHA.
- LA HORA EN QUE SE LLENÓ EL RECIPIENTE
- LA HORA EN QUE EL RECIPIENTE Y LOS UTENSILIOS DEBEN LAVARSE, ENJUAGARSE Y DESINFECTARSE.

SE CAPACITARÁ A LOS TRABAJADORES DEL SECTOR ALIMENTARIO PARA QUE ETIQUETEN CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS/UTENSILIOS CON CONTROL DE TIEMPO.

SE CAPACITARÁ A LOS TRABAJADORES DE ALIMENTOS PARA DESECHAR CUALQUIER ALIMENTO RESTANTE Y REEMPLAZAR TODOS LOS UTENSILIOS CON UTENSILIOS LIMPIOS Y DESINFECTADOS CADA 4 HORAS.

LOS LOTES DE ALIMENTOS **NO SE COMBINARÁN CON OTROS LOTES NI SE GUARDARÁN POR NINGÚN MOTIVO.**

Al utilizar el tiempo como control, el ALIMENTO deberá marcarse o identificarse de otro modo en el momento en que transcurran 4 horas desde el momento en que se retiró del control de temperatura; AMC 16.60.140(3-501.19)

Los procedimientos escritos para el control del tiempo como medida de salud pública deberán elaborarse con antelación, conservarse en el establecimiento de alimentos y ponerse a disposición de la autoridad reguladora cuando se les solicite. AMC J6.60.140(3-501.19)

Si solo se utiliza el tiempo como control de salud pública, los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse cuando hayan estado fuera del control de temperatura durante 4 horas. AMC 18.80.140(3-501.19)

EL TIEMPO COMO CONTROL SE UTILIZARÁ PARA LO SIGUIENTE:
