

# Tiempo de 4 horas como Procedimientos Escritos de Control de Salud Pública (TPHC)

1. \_\_\_\_\_ prepara y sostiene \_\_\_\_\_ usando TPHC.  
Nombre de la instalación Alimentos aplicables

2a. El tiempo comienza cuando el artículo se retira de: (marque uno)

- Refrigeración (41 °F o menos)       Cocción       Mantenimiento en caliente (135 ° F o más) Cada alimento se mantendrá durante un máximo de 4 horas.

O

2b. Si el alimento está listo para comer, el momento comienza cuando el alimento se convierte en un alimento de Control de Tiempo/Temperatura para Seguridad por: (marque uno)

- Apertura del paquete herméticamente cerrado       cortar/rebanar la fruta o verdura

correspondiente El alimento puede comenzar a 70 ° F y cada alimento aplicable se mantendrá durante un máximo de 4 horas. Si la temperatura de los alimentos supera los 70 ° F, el alimento se desechará independientemente del tiempo que haya estado contenido.

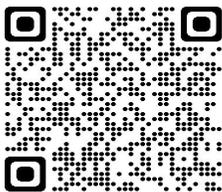
3. \_\_\_\_\_ colocará una etiqueta en el recipiente de alimentos que indique el tiempo en que el alimento estará desechado para garantizar que no se mantenga más de 4 horas.  
Nombre de la instalación

4. Si el alimento no está marcado o si la etiqueta muestra que ha excedido el límite de tiempo de 4 horas, entonces los alimentos se desecharán. Cualquier alimento que quede después del límite de tiempo de 4 horas se desechará y NO se agregará / mezclará en el siguiente lote.

## Recordatorios importantes:

- Todos los alimentos que se mantendrán usando TPHC deben figurar en los procedimientos escritos, y los procedimientos escritos deben actualizarse si los alimentos cambian.
- Los procedimientos escritos deben estar siempre disponibles en el lugar.
- El tiempo comienza una vez que el producto se ha retirado del control de temperatura aplicable. El límite de tiempo de 4 horas no se puede "pausar" o detener volviendo a colocar los alimentos en el control de temperatura.

Para obtener más orientación sobre TPHC, visite: "[Preguntas frecuentes sobre el tiempo como control de salud pública](#)"



La información sobre seguridad alimentaria se puede encontrar en la Biblioteca de Recursos de [Seguridad Alimentaria de WCHD](#).

