

Câu Hỏi Thường Gặp Về Biện Pháp Kiểm Soát Y Tế Công Cộng Bằng Thời Gian (TPHC)

H: Việc chỉ bảo quản thực phẩm bằng “biện pháp kiểm soát y tế công cộng bằng thời gian” có nghĩa là gì?

Đ: Hoạt động sử dụng TPHC đồng nghĩa với việc thời gian là công cụ duy nhất được dùng để theo dõi các thực phẩm Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn (TCS) nhất định. Quy trình TPHC khác với việc sử dụng kết hợp thời gian VÀ nhiệt độ, nghĩa là quy trình này có các yêu cầu cụ thể để đảm bảo an toàn thực phẩm.

H: Thực phẩm Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ Để Đảm Bảo An Toàn (TCS) là gì?

Đ: Thực phẩm TCS bao gồm bất kỳ thực phẩm nào yêu cầu kiểm soát thời gian và/hoặc nhiệt độ để đảm bảo an toàn thực phẩm. Định nghĩa cụ thể có trong Phần 010.852 của [Quy Định Về Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm Của WCHD](#). Bạn cũng có thể sử dụng [Tài Liệu Hướng Dẫn Về Thực Phẩm TCS](#) này. Nếu bạn vẫn không chắc chắn, hãy liên hệ với thanh tra định kỳ của cơ sở.

H: Tôi có thể sử dụng TPHC với bất kỳ thực phẩm TCS nào không?

Đ: Mục đích của TPHC là để sử dụng với nguồn cung cấp thực phẩm TCS hiệu quả – nếu bạn không nghĩ rằng bạn có thể sử dụng thực phẩm trong khoảng thời gian thích hợp, hãy bảo quản thực phẩm trong môi trường kiểm soát nhiệt độ đến khi cần. Bạn có thể sử dụng TPHC với thực phẩm TCS trước khi nấu chín thực phẩm, chẳng hạn như thịt xông khói sống trên quầy bếp hoặc bột bánh quế tại quầy ăn sáng tự phục vụ. Bạn có thể sử dụng TPHC với thực phẩm ăn ngay, TCS được trưng bày hoặc bảo quản để phục vụ và tiêu thụ ngay lập tức, chẳng hạn như cơm sushi, pizza hoặc xa lát khoai tây.

H: Tôi có thực phẩm TCS ăn ngay nhưng tôi dự định nấu trong một công thức nấu ăn. Tôi có cần sử dụng TPHC không?

Đ: Có, nếu bạn có kế hoạch không bảo quản thực phẩm trong môi trường kiểm soát nhiệt độ trước khi thêm vào công thức, bạn phải sử dụng TPHC. Đây là một câu hỏi phổ biến liên quan đến thực phẩm thực vật nấu chín hoặc phô mai. Hãy nhớ rằng phải luôn theo dõi thực phẩm TCS bằng thời gian và/hoặc nhiệt độ, ngay cả khi bạn định nấu như một nguyên liệu của món ăn.

H: Tôi không thể sử dụng TPHC trong tình huống nào?

Đ: Các cơ sở kinh doanh thực phẩm **KHÔNG THỂ** sử dụng TPHC để giữ trứng sống nếu phục vụ đối tượng khách hàng dễ bị ảnh hưởng, chẳng hạn như trẻ nhỏ, người già hoặc những người suy giảm miễn dịch. Các cơ sở kinh doanh thực phẩm cũng **KHÔNG THỂ** sử dụng TPHC làm biện pháp dự phòng khi thiết bị kiểm soát nhiệt độ gặp sự cố. Một nguyên tắc bất thành văn là không sử dụng TPHC cho đến khi bạn chắc chắn rằng TPHC phù hợp với tình hình của cơ sở và bạn đã phát triển thủ tục của cơ sở.

H: Tôi muốn sử dụng TPHC trong cơ sở kinh doanh thực phẩm. Tôi cần làm gì để bắt đầu?

Đ: Điều đầu tiên bạn nên làm là ghi lại các thủ tục TPHC. Bạn phải có sẵn văn bản thủ tục TPHC để đánh giá và luôn giữ tại cơ sở. Tất cả văn bản thủ tục TPHC phải bao gồm:

1. Danh sách thực phẩm được bảo quản bằng TPHC
2. Tuyên bố rằng đồng hồ bắt đầu tính khi thực phẩm được lấy ra khỏi môi trường nấu, làm lạnh (41°F (5°C) trở xuống) hoặc giữ nóng (135°F (57°C) trở xuống)
3. Nội dung mô tả về cách đánh dấu thực phẩm để đảm bảo thực phẩm không được bảo quản lâu hơn giới hạn thời gian
4. Nội dung mô tả về hành động khắc phục sẽ được thực hiện nếu thực phẩm không được đánh dấu, vượt quá giới hạn thời gian được chỉ định hoặc vượt quá 70°F (21°C) tại bất kỳ thời điểm nào trong thời gian bảo quản, nếu áp dụng.

Ngoài ra, các cơ sở kinh doanh thực phẩm có thể tùy chỉnh và sử dụng các mẫu văn bản thủ tục TPHC cho thời gian bảo quản 4 giờ và 6 giờ, do Cơ Quan Y Tế Quận Washoe cung cấp trên Thư Viện Tài Nguyên An Toàn Thực Phẩm.

H: Nếu tôi không ghi lại thủ tục nhưng tôi đã sử dụng TPHC trong cơ sở thì sao?

Đ: Khi bạn đang sử dụng TPHC trong cơ sở, bạn phải có sẵn văn bản thủ tục để đánh giá và luôn giữ tại cơ sở. Các cơ sở đang sử dụng TPHC mà không có văn bản thủ tục sẽ bị coi là vi phạm trong báo cáo kiểm tra và được yêu cầu kiểm soát nhiệt độ tất cả thực phẩm TCS.

H: Tôi có cần được Cơ Quan Y Tế Quận Washoe hoặc thanh tra định kỳ phê duyệt các văn bản thủ tục trước khi tôi bắt đầu sử dụng TPHC không?

Đ: Không, không cần phê duyệt trước các văn bản thủ tục; tuy nhiên, bạn phải chuẩn bị các văn bản thủ tục trước khi sử dụng TPHC và có sẵn để được đánh giá trong quá trình kiểm tra định kỳ.

H: Làm thế nào để biết thủ tục TPHC nào phù hợp với tôi?

Đ: Khi quyết định thủ tục TPHC nào phù hợp với cơ sở của bạn, bạn cần xem xét:

1. Bạn dự định bảo quản những thực phẩm nào bằng TPHC?
2. Mỗi thực phẩm sẽ được sơ chế như thế nào trước khi bảo quản bằng TPHC?
3. Các thực phẩm sẽ được phục vụ cho khách hàng như thế nào?
4. Ai sẽ chịu trách nhiệm đảm bảo việc tuân thủ các thủ tục TPHC?
5. Thủ tục nào là thực tế nhất cho cơ sở của bạn vào thời điểm bận rộn nhất trong ngày?

Hãy dành thời gian để cân nhắc những câu hỏi này và viết ra câu trả lời. Nếu bạn vẫn không chắc chắn, hãy chuẩn bị để sẵn sàng chia sẻ câu trả lời cho các câu hỏi trên và tham khảo ý kiến của thanh tra định kỳ.

H: Làm thế nào tôi có thể đảm bảo rằng TPHC đang được sử dụng đúng cách trong cơ sở của tôi?

Đ: Các cơ sở cần thông báo các văn bản thủ tục của TPHC để người xử lý thực phẩm tham khảo nếu cần và nhiều cơ sở cũng lưu giữ [Sổ Ghi Chép TPHC](#) để theo dõi việc sử dụng TPHC đúng cách. Tuy nhiên, cách tốt nhất để đảm bảo TPHC đang được sử dụng đúng cách là đào tạo cho mọi nhân viên. Việc chia sẻ thông tin và thủ tục về an toàn thực phẩm là trách nhiệm của quản lý và/hoặc Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận (CFPM) của cơ sở. Để biết thông tin về chứng nhận CFPM, hãy xem [Câu Hỏi Thường Gặp Về CFPM](#) trên trang web Dịch Vụ An Toàn Thực Phẩm.

H: Tôi đã lấy thực phẩm ra khỏi môi trường kiểm soát nhiệt độ nhưng thực phẩm không nằm trong Khoảng Nhiệt Nguy Hiểm (41°F (5°C) – 135°F (57°C)). Tôi có thể đợi để bắt đầu theo dõi thời gian cho đến khi thực phẩm ở trong Khoảng Nguy Hiểm không?

Đ: Không. Đồng hồ TPHC bắt đầu khi sản phẩm được lấy ra khỏi môi trường kiểm soát nhiệt độ (nấu, bảo quản lạnh hoặc bảo quản nóng). Trong những trường hợp cụ thể, đồng hồ TPHC bắt đầu khi thực phẩm ăn ngay trở thành thực phẩm TCS thông qua một số hành động. Chỉ trong những trường hợp này, thực phẩm mới có thể có nhiệt độ ban đầu từ 70°F (21°C) trở xuống.

H: Thực phẩm ăn ngay trở thành thực phẩm TCS như thế nào? Điều này ảnh hưởng ra sao đến TPHC?

Đ: Một số loại thực phẩm không được coi là TCS cho đến khi biến đổi thông qua một số hành động, cụ thể là:

1. Thực phẩm ăn ngay và được bảo quản trong bao bì dán kín sẽ trở thành thực phẩm TCS khi bao bì được mở
2. Rau xanh có lá, dưa và cà chua trở thành thực phẩm TCS khi được cắt
3. Thực phẩm thực vật trở thành thực phẩm TCS khi được nấu hoặc xử lý nhiệt

Trong Tình Huống 1 và 2, khoảng thời gian TPHC phải bắt đầu khi thực phẩm trở thành thực phẩm TCS, tức là khi bao bì dán kín được mở hoặc khi toàn bộ hoa quả/rau được cắt. Nhiệt độ ban đầu của thực phẩm có thể từ 70°F (21°C) trở xuống và có thể được bảo quản bằng TPHC trong tối đa 4 giờ, với điều kiện nhiệt độ không vượt quá 70°F (21°C) tại bất kỳ thời điểm nào trong giới hạn thời gian đó. Thực phẩm thực vật được nấu/xử lý nhiệt (Tình Huống 3) phải được bảo quản lạnh hoặc nóng thích hợp trước khi được bảo quản bằng TPHC và KHÔNG THEO có nhiệt độ ban đầu từ 70°F (21°C) trở xuống.

H: Tôi có thể bảo quản các thực phẩm được giữ theo TPHC nếu không sử dụng toàn bộ thực phẩm trong khoảng thời gian bắt buộc không?

Đ: Không. Khi khoảng thời gian TPHC bắt đầu, bạn không thể đưa thực phẩm trở lại môi trường kiểm soát nhiệt độ (làm lạnh, hâm nóng lại, bảo quản nóng hoặc đông lạnh) để bảo quản và phục vụ về sau. Tất cả thực phẩm được bảo quản theo TPHC phải được nấu, phục vụ hoặc loại bỏ trong khoảng thời gian bắt buộc.

H: Làm cách nào để sử dụng TPHC nếu tôi trộn các mẻ thực phẩm khác nhau trong cùng một hộp đựng?

Đ: Nên tránh trộn các mẻ thực phẩm khác nhau trong cùng một hộp đựng. Tuy nhiên, nếu trộn các mẻ khác nhau trong cùng một hộp đựng, hãy sử dụng thời gian sớm nhất là thời gian mà tất cả thực phẩm trong hộp phải được nấu, phục vụ hoặc loại bỏ.

H: Những thông tin nào nên có trên nhãn tôi sử dụng để đánh dấu thực phẩm được bảo quản bằng TPHC?

Đ: Các cơ sở kinh doanh thực phẩm phải dán nhãn tất cả các thực phẩm được bảo quản bằng TPHC. Nhãn phải ghi rõ thời điểm kết thúc khoảng thời gian TPHC được chỉ định và mọi thực phẩm chưa phục vụ phải được loại bỏ. Trên nhãn đó, nhiều cơ sở kinh doanh cũng ghi thông tin về thực phẩm, thời điểm bắt đầu khoảng thời gian TPHC và/hoặc ngày.

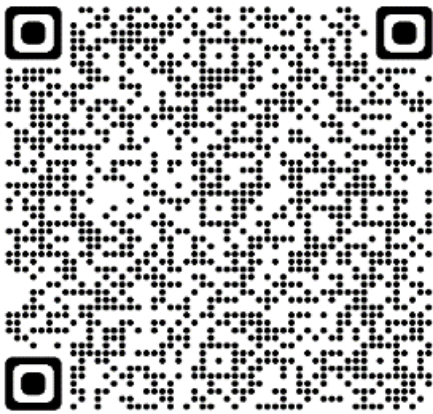
H: Làm thế nào tôi có thể được trợ giúp trong việc phát triển và sử dụng TPHC tại cơ sở?

Đ: Các cơ sở kinh doanh thực phẩm được khuyến khích liên hệ với thanh tra định kỳ để được hướng dẫn về TPHC hoặc bất kỳ biện pháp nào đảm bảo an toàn thực phẩm. Sau đây là các tài nguyên bổ sung có sẵn trên [trang web Dịch Vụ An Toàn Thực Phẩm](#)

1. Xem lại các quy định TPHC trong Phần 050.330 của [Quy Định Về Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm Của WCHD](#)
2. Tham khảo và sử dụng các mẫu Văn Bản Thủ Tục TPHC 4 Giờ và 6 Giờ và [Sổ Ghi Chép TPHC](#)
3. Gửi câu hỏi đến Đội An Toàn Thực Phẩm Quận Washoe tại địa chỉ foodsafety@washoecounty.gov
4. Gọi cho bộ phận lễ tân Dịch Vụ Y Tế Môi Trường WCHD theo số (775) 328-2434, nhấn phím #8 để được nối máy với một thanh tra có thể giúp trả lời câu hỏi của bạn

Để biết thêm thông tin và tài nguyên, hãy nhấp hoặc quét các liên kết bên dưới:

Truy cập các mẫu TPHC và thông tin khác về an toàn thực phẩm trên
[Thư Viện Tài Nguyên An Toàn Thực Phẩm Của WCHD.](#)



Truy cập [Quy Định Về Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm Của WCHD.](#)

