

## 公共卫生控制时间 (TPHC) 常见问题解答

**问：仅用“公共卫生控制时间”来保管食物是什么意思？**

**答：**使用 TPHC 的意思是使用时间作为唯一用于监控某段时间/温度控制 (TCS) 以确保食品安全的工具。TPHC 流程不同于时间和温度的结合，这意味着它在确保食品安全方面有特定的要求。

**问：什么是用于食品安全的时间/温度控制 (TCS)？**

**答：**TCS 食品包括需要时间和/或温度控制以确保食品安全的任何食物。具体定义请参见 [WCHD 食品机构规范](#) 第 010.852 节。您也可以参考此 [TCS 食品指导文档](#)。如果您仍不确定，请联系您所在机构的常规检查员。

**问：我可以将 TPHC 用于任何 TCS 食物吗？**

**答：**TPHC 适用于供应 TCS 食品的活动—如果您认为无法将其用于正确的时间，请在使用前保持在控温环境下。TPHC 可用于在 TCS 食品未烹饪之前，例如在厨房烹饪线上的生培根或自助早餐酒吧的华夫饼面糊。TPHC 也可用于陈列或储存以供即食的 TCS 食品，如寿司饭、披萨或土豆沙拉。

**问：我有即食型 TCS 食品，但我计划将其作为食谱的一部分进行烹饪。我需要使用 TPHC 吗？**

**答：**是的，如果您计划在食物添加到食谱之前将其拿出控温环境，那么就必须使用 TPHC。这是关于熟制素食或奶酪的常见问题。记住，如果是 TCS 食品，必须始终存放在时间和/或温度监控下—即使您打算将其作为一道菜的一部分。

**问：是否有任何不能使用 TPHC 的情况？**

**答：**如果食品机构的服务客户是高敏感人群，如幼儿、老年人或免疫缺陷人群，则不能使用 TPHC 保存生鸡蛋。食品机构也不能将 TPHC 用作温控设备故障时的备选方案。一个很好的经验法则是，只有在确定 TPHC 适用于您的情况，且已经制定了机构的程序时，才可以使用 TPHC。

**问：我想在我的食品机构里使用 TPHC。我首先需要做什么？**

**答：**第一步，您需要编写 TPHC 程序。TPHC 书面程序必须经过审核，并始终存放在现场。所有 TPHC 书面程序必须包括：

1. 使用 TPHC 保存的食物清单
2. 一份声明，注明食品从烹饪、冷藏 (41°F 或以下)，或加热 (135°F 或以下) 状态被取出的时间
3. 有关食品的标记方式的说明，以确保没有超出最长保存时间
4. 如果食品未被标记，当超过指定的保存时间限制，或者 (如适用) 在保存期间的任何时刻超过 70°F，将采取何种纠正措施。

此外，食品机构还可以自定义并使用 TPHC 书面程序模板 (4 和 6 小时存放时间，由沃肖县健康区的食品安全资源图书馆提供)

### 环境健康服务

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512  
775-328-2434 | 传真: 775-328-6176 | [healthes@nnp.org](mailto:healthes@nnp.org)  
服务于内华达州里诺、斯巴克斯以及沃肖县全境沃肖县是提供平等就业机会的雇主。

**问：如果没有书面程序，但我已经在我的机构里使用了 TPHC，会怎么样？**

**答：**当您在机构中使用 TPHC 时，必须有经过审批的书面程序并始终存放在现场。使用 TPHC 但没有书面程序的机构将在检查记录中被记录为违规，并将被要求将所有 TCS 食品保存在控温环境下。

**问：在我开始使用 TPHC 之前，我的书面程序是否需要由沃肖县健康区或我的常规检查员批准？**

**答：**不，无需进行事先书面审批；但是，在使用 TPHC 之前，必须制定书面程序，并在例行检查期间提交送审。

**问：我如何知道哪种 TPHC 程序适合我？**

**答：**在判断哪种 TPHC 程序适合您的机构时，需要考虑以下因素：

1. 您打算将 TPHC 用于保存哪种食物？
2. 使用 TPHC 保存食物之前，每种食物是如何制作的？
3. 食物以哪种方式提供给客户？
4. 谁负责确保全程遵守 TPHC 程序？
5. 在您的机构最繁忙的时段，哪种程序对您来说最实用？

请花些时间来思考这些问题，然后写出您的答案。如果您仍然不确定，可以随时咨询常规检察官，分享上述这些问题的答案然后与他们进行讨论。

**问：我如何确保在我的机构正确使用 TPHC？**

**答：**各机构应张贴有关的书面程序，以供食品加工人员在需要时参考，很多机构还提供 [TPHC 记录](#) 以记录 TPHC 的正确使用。然而，确保正确使用 TPHC 的最佳方式是为一位员工提供培训。分享食品安全信息和程序是管理者和/或机构的认证食品安全经理 (CFPM) 的责任。有关 CFPM 认证的更多信息，请参阅食品安全服务网站中的 [CFPM 常见问题](#)。

**问：我没有将食品存放在温控环境内，但其并不在危险温度区间 (41°F - 135°F)。我是否能等到它进入危险区间再开始时间监控吗？**

**答：**否。当产品离开温控环境后（烹饪、冷藏或保温），TPHC 时间即开始。在特殊情况下，当即食食品通过某些操作转为 TCS 食品时，TPHC 时间即开始。只有在这些情况下，食品的初始温度才可以低于 70°F。

**问：即食食品如何转化为 TCS 食品？这对 TPHC 有什么影响？**

**答：**在经过某些操作之前，某些食物并不是 TCS，尤其是：

1. 储存在密封包装袋中的即食食品，在打开包装袋之后，即转变为 TCS 食品
2. 绿叶蔬菜、瓜类和番茄在被切开后即转变为 TCS 食物
3. 素食在烹饪之后或经过热加工之后便成为 TCS 食品。

在 1、2 种情况下，只要食品成为 TCS 食品，TPHC 时间即视为开始，即当密封的包装被打开时或当整个水果/蔬菜被切开时。食品的初始温度可以是 70°F 或更低，可以使用 TPHC 最长保存 4 个小时，前提是在该时间限制内的任何一点温度不超过 70°F。煮熟/热加工的素食食品（情况 3）在使用 TPHC 保存之前必须适当冷却或保温，且初始温度不能低于 70°F。

服务于内华达州里诺、斯巴克斯以及沃肖县全境沃肖县是提供平等就业机会的雇主。

#### 环境健康服务

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512  
775-328-2434 | 传真： 775-328-6176 | [health@nnph.org](mailto:health@nnph.org)  
服务于内华达州里诺、斯巴克斯以及沃肖县全境沃肖县是提供平等就业机会的雇主。

**问：如果我无法在要求的时间内用完所有在 TPHC 下保存的食物，我可以留着它们吗？**

**答：**不。一旦 TPHC 时间开始，不得将食品送回控温环境下（冷藏、再加热、保温或冷冻）进行保存或稍后供应给客人。所有在 TPHC 下保存的食物必须在要求的时间内烹饪后供应给客人或丢弃。

**问：如果在同一个容器内装入不同批次的食物，该如何使用 TPHC？**

**答：**应避免在同一个容器中混装不同批次的食物。然而，如果将不同批次的食物混装在一个容器中，使用最早装入容器的时间作为所有食物必须煮熟、供应或丢弃的时间。

**问：如果要将食物保存在 TPHC 下，应该在食品标签上注明哪些信息？**

**答：**食品机构必须为所有保存在 TPHC 下的食物张贴标签。标签上必须注明指定的 TPHC 结束时间，任何未供应的食物必须被丢弃。在同一个标签上，很多机构还注明食品的名称、TPHC 开始时间和/或日期。

**问：我如何在机构中寻求协助以制定并使用 TPHC？**

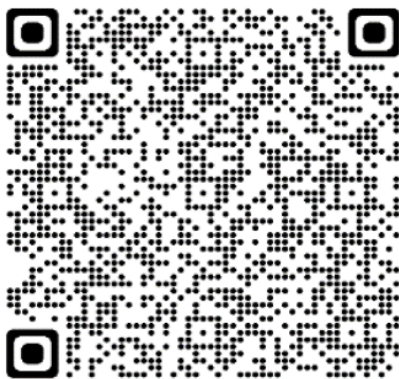
**答：**我们鼓励食品机构联系他们的常规检查员以寻求有关 TPHC 或食品安全实践的指导。以下是 [食品安全服务网站](#)上提供的其他资源

1. 请查阅 [WCHD 食品机构规范](#)第 050.330 节的 TPHC 规定。
2. 参考并使用 4 小时和 6 小时 TPHC 书面程序和 [TPHC 记录](#) 模板
3. 请将您的问题发送至沃肖县食品安全团队邮箱 [foodsafety@washoecounty.gov](mailto:foodsafety@washoecounty.gov)
4. 请致电 WCHD 环境健康服务前台 (775) 328-2434 转 #8 以直接与检查员沟通。

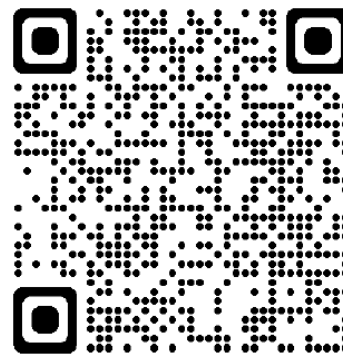
### 有关信息与资源：

在 WCHD 上访问 TPHC 模板和其他食品安全信息

[食品安全资源库](#)



访问 [WCHD 食品机构规范](#)。



#### **环境健康服务**

1001 East Ninth Street Bldg. B | Reno, Nevada 89512  
775-328-2434 | 传真：775-328-6176 | [health@nnph.org](mailto:health@nnph.org)  
服务于内华达州里诺、斯巴克斯以及沃肖县全境沃肖县是提供平等就业机会的雇主。