

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
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。

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：如果要保存食物在 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
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。

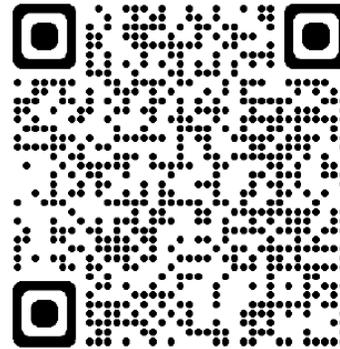
有关信息与资源：

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
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。