

# El tiempo como medida de control de la salud pública para alimentos calientes o fríos

Normas para establecimientos alimentarios de Texas, 228.75(i)



Texas Department of State Health Services

[www.dshs.texas.gov](http://www.dshs.texas.gov)

El Tiempo como medida de Control de la Salud Pública (TPHC, por sus siglas en inglés) significa el uso únicamente del tiempo, en lugar de usar la temperatura, para vigilar el buen estado de los alimentos.

La sección [228.75\(i\) de las TFER](#) permite utilizar el Tiempo como Control de la Salud Pública para fines de seguridad en los casos en que los alimentos puedan mantenerse entre 41 °F y 135 °F si se implementan de manera adecuada las condiciones siguientes:

- Los procedimientos por escrito, los cuales se habrán preparado de antemano, **deben mantenerse** en el establecimiento de venta de alimentos al por menor y estar disponibles para la autoridad reguladora cuando esta los solicite.

## Cuatro horas:

1. Temperatura inicial de 135 °F o más, O temperatura inicial de 41 °F o menos.
2. El alimento se marca o se identifica de manera que indique el punto en el tiempo en que habrán pasado 4 horas a partir del momento en que el alimento fue retirado del control de temperatura.
3. El alimento se sirve o se desecha pasadas las 4 horas.
4. El establecimiento alimentario debe desear los alimentos que estén en recipientes no marcados o aquellos con más de cuatro horas pasadas de su tiempo.

## Seis horas:

1. Temperatura inicial de 41 °F o menos.
2. El alimento debe vigilarse para asegurar que la temperatura no exceda los 70 °F.
3. El alimento se marca o se identifica de manera que indique el punto en el tiempo en que habrán pasado 6 horas a partir del momento en que el alimento fue retirado del control de temperatura.
4. El alimento se sirve o se desecha pasadas 6 horas o cuando llegue a 70 °F, lo que ocurra primero.
5. Los alimentos en recipientes no marcados o con más de seis horas pasadas fuera de su tiempo o con temperatura de más de 70 °F, deben desearse.



### ALIMENTOS TCS\*

- Otros alimentos TCS incluyen:
  - Papas asadas
  - Arroz, frijoles y verduras cocinados
  - Tofu y productos de soya
  - Germinados y semillas
  - Melón rebanado y jitomate cortado
  - Ajo no tratado y mezclas preparadas con aceite

(\*TCS: Requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad)



Cualquier alimento sobrante, una vez haya llegado al límite de tiempo, DEBE SERVIRSE O DESECHARSE INMEDIATAMENTE.

