

TIME AS A PUBLIC HEALTH CONTROL PLAN WORKSHEET

Date:
Business name:
Address:

Time as a public health control (TPHC):
Wisconsin Food Code 3-501.19

TPHC allows time/temperature control for safety (TCS) foods to be held up to 4 hours at temperatures between 41° F and 135° F. TCS foods may be kept up to 6 hours only if the initial temperature is 41° F or less when removed from temperature control.

Additionally, food held for 6 hours must be monitored to ensure the warmest portion of the food does not exceed 70° F.

What food(s) are being held using this TPHC plan?
Where and how are the food(s) being held?
What is the maximum holding time?
How is the start and discard time marked?
What systems are in place for making sure that the plan is being followed?

Reminders when using TPHC:

- Leftover food must be discarded
- Food in unmarked containers must be discarded
- Food exceeding time specified must be discarded
- Written plan must be kept onsite
- Plan must be available to the health department upon request
- If the plan is not being followed, it will be written as a violation

HOJA DE TRABAJO DEL PLAN TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

Fecha:
Nombre del Negocio:
Dirección:

Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC): Código Alimentario de Wisconsin 3-501.19

TPHC permite mantener los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para garantizar su seguridad (TCS) durante un máximo de 4 horas a temperaturas entre 41°F y 135°F. Los alimentos TCS pueden mantenerse hasta por 6 horas solo si la temperatura inicial es de 41°F o menos al ser retirados del control de temperatura. Además, los alimentos mantenidos durante 6 horas deben ser monitoreados para garantizar que la temperatura más alta no supere los 70°F.

¿Qué alimentos se están manteniendo bajo este plan de TPHC?
¿Dónde y cómo se están manteniendo los alimentos?
¿Cuál es el tiempo máximo de conservación?
¿Cómo se marca el tiempo de inicio y descarte?
¿Qué sistemas están en lugar para asegurar que se esté siguiendo el plan?

Recordatorios al utilizar TPHC:

- Los restos de comida deben desecharse
- Los alimentos en envases sin marcar deben desecharse
- Los alimentos que excedan el tiempo especificado deben desecharse
- El plan escrito debe mantenerse en el negocio
- El plan debe estar a disposición del departamento de salud cuando lo solicite
- Si no se sigue el plan, se considerará como una violación