单独使用时间作为公共卫生控制点

限制潜在危害食物的细菌滋长的

标准操作程序（SOP）

(样本 SOP)

目的:通过确保有潜在危害的食物没有在温度危险区间存储超过4小时来预防食源性疾病。

范围:此程序适用于处理，准备，烹调和供应食物的食品服务员工。

关键词:温度, 时间作为公共卫生控制

1. 温度是指在温度计上测量热或冷的数值。 本标准操作程序以华氏度（°F）测量温度。
2. 时间作为公共卫生控制意味着仅使用时间（而不是通常与时间结合使用的温度）来控制具有潜在危害的食物中的细菌生长并确保安全食品。 正确地在很短的时间内（少于四小时）使用食物而不考虑温度控制的因素，时间可以是有效的控制点，因为在这样有限的时间内不会有显著的细菌生长或毒素产生。 但是，如果不密切监测时间，就可能会导致食源性疾病。

# 说明:

1. 培训餐饮服务人员使用本SOP中的程序。请参阅SOP中关于使用和校准温度计的内容。
2. 遵循瓦肖县卫生区的法规。
3. 除了在准备，烹饪或冷却过程中，或者将时间作为公共卫生控制手段之外，有潜在危害的食物应保持在135°F或以上，或在41°F或以下。
4. 建立书面程序，明确指出：

* 对于特定食物，将时间而不是温度作为公共卫生控制措施，以限制细菌生长。
* 脱离温度控制时，食物的内部温度应低于41℉或高于135℉。
* 标记程序用于指示食物从温度控制中，比如烤箱或冰箱，取出后4小时的时间。
* 制定程序确保在利用时间作为公共卫生控制前，准备、烹调和冷藏的食物得到合适的冷却。请参阅冷却潜在危险食品标准操作程序。
* 当食物在危险区域存放超过4小时，应启动相应程序。
* 从温度控制中取出4小时内，煮熟生的潜在危害食物。
* 从温度控制中取出4小时内，食用或丢弃已经煮熟的或即食的食物。
* 一旦将时间用作公共卫生控制措施，食物就不能重新保温或冷冻储藏。
* 避免在同一个容器中混合不同批次的食物。如果不同批次的食物在同一个容器中混合在一起，请使用与第一批食物相关的时间作为烹饪，食用或丢弃容器中所有食物的依据。

1. 将这些书面程序保存在食品机构中，并根据要求提供给瓦肖县卫生区。

# 监测:

1. 食品服务人员将持续检测食品是否被正确标记或识别，时间为食品从温度控制中取出后的4小时内。
2. 食品服务人员将持续监控食物是否在指定时间内烹饪，食用或丢弃。

# 纠正措施:

* 1. 重新培训不遵循本标准操作程序的任何食品服务员工。
  2. 丢弃未标记或不确认的从温度控制中取出的食物。
  3. 丢弃超过4小时限制的食物。

# 验证和记录保存:

食品服务员工将按照本标准操作程序的说明部分的规定标记或以其他方式识别食物。。 食品服务经理将通过在轮班期间观察食品服务人员和食品处理过程中的情况，确认食品服务人员遵循这一程序。食品服务经理将每天完成食品安全检查清单。食品安全检查清单应至少保存1年。

**执行日期： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 负责人：­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**回顾日期: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**修改日期: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 负责人: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**