



Ténpu komu Kontrolu di Saúdi Públiku

Kódigu Alimentar di RI Sekson 1.5.3 Gia pa Indústria

Uza Ténpu komu Kontrolu di Saúdi Públiku pa Alimentus Kentes y/ô Frius

Kuprosidimentus skritu aprovalu pa Sentru di Protenson di Alimentu, Dipartamentu di Saúdi di Rhode Island , é pusivel pa bu istalason mante kontrolu di temperatura pa alimentus siguru (putensialmenti pirigozus) sen kontrola temperatura, si sertus rikizitus for kunpridu. Alimentus pode ser konservadu **pa kuartu ora na másimu** mas si alimentu **nunka ka > 70°F**, es pode mantedu ti **sais óra**.

Rikizitus

- Alimentus debe ser kuzinhadu y/ô friadu antis di uzadu ténpu komu kontrolu di saúdi públiku.
- Alimentus kenti **é di peluménus 135°F** y alimentu friu debe di **41°F** ô ménus óras ki tradu di kontrolu di temperatura.
- Alimentus ten markas ô indentifikason pa indika data di kuandu es debe ser utilizadu ô fuliadu.
- Alimentus ta konservadu pa un piríudu másimu di **4 óra ô 6 óraso si nunka es** **ka for > 70°F. Si konservadu alimentu duranti 6 óra √ na temperatura ambienti y fuliadu si > 70°F.**
- Dispuzison di alimentu é rejistadu.
- Alimentu ki ka bendedu na instalason (pa pididu) debe ser markadu: **"Produu debe ser konservadu na jileira si bu ka sta kunsumi-l dipôs di konpra"**.
- Rijistus y istorikus debe ser guardadu duranti **90** dia ku kontrolu di alimentus ki ténpu é uzadu komu midida di kontrolu di saúdi públiku. Si bu sa ta mante alimentus fora di kontrolu di temperatura pa 6 óra, bu debe ten un rijistu di monitoramentu di temperatura pa mostra ma alimentu ka pasa **70 F**. Kes dukumentus li debe sta dispunível óras ki pididu duranti inspeson. Un izénplu de rijistu sta na aneksu.

NOTA: Utilizason di ténpu komu kontrolu di saúdi publiku é ka permitidu si istabelisimentu ta sirbi un populason ki é txeu sensivel, sima instalason di kuidadus di saúdi.

