



公共卫生控制时间法

《Rhode Island 食品法》第 1.5.3 节

行业指南

将时间用作热食和/或冷食的公共卫生控制

根据 Rhode Island 卫生部食品保护中心批准的**书面程序**，如果满足特定要求，您的设施可以对没有温度控制的安全（潜在危险）食品进行时间温度控制。

食品最多可以保存**四个小时**，但如果食品温度从未**高于 70°F**，则可以保存**六个小时**。

要求

- 在将时间用作公共卫生控制之前，必须正确烹饪和/或冷却食品。
- 去除温度控制时，热食温度至少为 **135°F**，冷食温度则必须为 **41°F** 或以下。
- 应对食品进行标记或标识，以指示必须使用或丢弃的时间。
- 食品最多保存 **4 个小时或 6 小时**（仅当其温度从未超过 **70°F** 时）。

如果将食品保存 **6 个小时**，√ 则必须定期测量温度，如果温度高于 **70°F**，则应丢弃该食品。

- 食品的处置应予以记录。
- 未在经营场所出售供食用的食品（待售订单）必须贴上标签：**“购买后如不立即食用，产品必须冷藏”**。
- 记录或日志必须保存 **90 天**，以跟踪使用时间作为公共卫生控制的食品。如果食品未处于温度控制下达 **6 小时**，则需要有温度监测记录，以显示食品温度不会**高于 70°F**。这些文件必须在检查期间按要求提供。附上记录示例。

注意：如果机构为高度易感人群（如保健设施）提供服务，则不允许将时间用作公共卫生控制。

文后附有将时间用作公共卫生控制的应用程序。提交至：

Rhode Island 卫生部，国会山 3 号，203 室，普罗维登斯，RI 02908。