



County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

Thời Điểm là Biện Pháp Kiểm Soát Y Tế Công Cộng

Thông thường, thực phẩm cần phải được giữ nóng (trên 135°F) hoặc lạnh (dưới 41°F). Các nhiệt độ này là những biện pháp kiểm soát để giảm thiểu tình trạng phát sinh bệnh lây lan qua thực phẩm. Trong một số trường hợp, **Thời điểm** có thể được sử dụng để kiểm soát y tế công cộng. Sử dụng thời gian để kiểm soát y tế công cộng có nghĩa là khi thực phẩm, thường được kiểm soát bằng nhiệt độ (nóng hay lạnh), không còn được kiểm soát bằng nhiệt độ nữa. Để sử dụng phương pháp này cho đúng, cần phải tuân thủ một số các yêu cầu. Sau đây là phần giải thích về các yêu cầu đó.

Yêu cầu đầu tiên là thực phẩm đó phải được làm nóng thích hợp (trên 135°F) hay để lạnh (dưới 41°F) *trước* khi được đưa lên tủ trưng bày trong thời điểm kiểm soát y tế công cộng (time as the public health control-TPHC). Thực phẩm làm nóng phải được nấu chín kỹ rồi mới được bảo quản theo thời điểm kiểm soát y tế công cộng (TPHC).

Yêu cầu thứ hai là phải duy trì một hồ sơ ghi chép thời điểm thực phẩm được đưa lên tủ trưng bày và thời điểm nó phải được loại bỏ. Thực phẩm chỉ được trưng bày mà không kiểm soát bằng nhiệt độ trong thời gian **tối đa là 4 giờ**. Người điều hành phải dán nhãn cho thực phẩm và duy trì một sổ cập nhật ghi chép thời điểm thực phẩm đó được đưa lên tủ trưng bày và thời điểm nó phải được loại bỏ.

Nếu thực phẩm đó không bán được trong vòng bốn giờ, nó phải được loại bỏ. Không được làm nóng lại cho nó để bán tiếp.

Nếu cơ sở thực phẩm muốn sử dụng TPHC, họ phải tuân thủ các hướng dẫn trên. Thanh tra viên khu vực có thể yêu cầu người điều hành ký một biểu mẫu thỏa thuận của Phòng Y Tế để tuân thủ thực hiện các hướng dẫn nêu trên.

Nếu một nhà hàng đang sử dụng TPHC, huấn luyện cho nhân viên là việc làm rất quan trọng. Sau đây là một mẫu sổ cập nhật để ghi chép các thông tin cần thiết về Thời Điểm là Biện Pháp Kiểm Soát Y Tế Công Cộng.

Ngày	Món Thực Phẩm	Thời điểm đưa ra khỏi tủ lạnh	Thời điểm phải Loại Bỏ	Tên viết tắt khi loại bỏ
1/01/09	gạo nấu Sushi	10:30am	2:30 pm	ABC
1/01/09	gạo nấu Sushi	2:30 pm	6:30 pm	

Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

Food Safety Section

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-385-9568

www.fairfaxcounty.gov/hd

