



El Departamento de Salud modifica los requisitos del control de temperatura CONTROLE LOS ALIMENTOS MEDIANTE EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA

Los establecimientos de comidas ahora pueden mantener alimentos potencialmente peligrosos durante cuatro a seis horas sin necesidad de realizar un control de temperatura *solo si* cumplen con ciertos límites de tiempo y otras pautas. El hecho de utilizar solo el tiempo, en lugar del tiempo y la temperatura, para controlar los alimentos se denomina *Tiempo como Control de Salud Pública*. Antes de que se aplique esta modificación en el Código de Salud, los alimentos calientes potencialmente peligrosos se debían mantener a una temperatura caliente mínima, y los alimentos fríos se debían mantener a una temperatura fría máxima en todo momento.

¿Qué alimentos se pueden controlar solo teniendo en cuenta el tiempo?

Todos los alimentos potencialmente peligrosos se deben controlar solo teniendo en cuenta el tiempo, **EXCEPTO:**

- Alimentos ahumados y envasados al vacío.
- Huevos crudos que se utilizarán para preparar alimentos en centros para la tercera edad, residencias asistenciales y centros de atención de la salud, programas de atención diurna y escuelas.

Una vez que el tiempo se utiliza como medio de control, los alimentos ya no se pueden calentar ni enfriar, ni se pueden volver a almacenar para utilizarlos luego. Dichos alimentos se deben desechar al finalizar el tiempo permitido.

¿Qué establecimientos de servicio de comida pueden utilizar el tiempo como único control de salud pública?

Todos los establecimientos de comida ahora pueden controlar la seguridad de los alimentos solo mediante el tiempo, en lugar del tiempo y la temperatura, **EXCEPTO:**

- Las unidades para vendedores ambulantes
- Los puestos de autoservicio, como mostradores de ensaladas y bufés
- Los establecimientos de servicio de comida temporales (por ejemplo, vendedores de ferias callejeras o mercados de las pulgas)
- Las máquinas expendedoras de alimentos

¿Qué temperatura deben tener los alimentos fríos o calientes cuando los controlo?

Cuando termina de realizar el control de temperatura:

- Los alimentos calientes deben estar a 140 °F (60 °C) o más.
- Los alimentos fríos deben estar a 41 °F (5 °C) o menos.

¿Durante cuánto tiempo puedo conservar la comida fría o caliente?

- Los alimentos, ya sean fríos o calientes, se deben etiquetar.
- Puede mantener alimentos fríos o calientes sin necesidad de realizar el control de temperatura por hasta cuatro horas.
- Puede mantener alimentos fríos sin necesidad de realizar el control de temperatura por hasta seis horas, siempre y cuando cumpla con los procedimientos de seguimiento de la temperatura adicionales.

Para obtener información en español, chino o coreano, visite nyc.gov/health



¿Cómo hago un seguimiento de los alimentos por tiempo?

Tan pronto retire el alimento de la unidad de conservación de la temperatura fría o caliente, debe registrar la siguiente información en el envase del alimento, el alimento o la bandeja:

- La temperatura del alimento cuando se retira de la unidad de conservación de la temperatura fría o caliente.
- La hora en que se retiró el alimento de la unidad de conservación de la temperatura fría o caliente.
- La hora en que se desechará el alimento, luego de cuatro horas.

Las etiquetas se pueden escribir a mano, pero deben ser claras. El Departamento de Salud sugiere que los establecimientos de servicio de comida proporcionen etiquetas preimpresas como las de los ejemplos que se muestran a continuación, y que les indiquen a los trabajadores del sector de comidas que completen la información adecuada.

Ejemplo de etiqueta de seguimiento: límite de tiempo de cuatro horas para alimentos fríos y calientes

<p>Fecha: 1 de enero de 2012 Alimento: Pato pekinés Temperatura de conservación del alimento: 155 °F Hora en que se lo retiró: 11:30 a.m. Hora en que se lo desechará: 3:30 p.m.</p>

¿Qué alimentos puedo mantener fuera de la temperatura indicada durante más de cuatro horas?

Puede mantener los alimentos **FRÍOS** sin necesidad de realizar el control de temperatura por hasta seis horas, siempre y cuando registre la siguiente información en el envase del producto, el alimento o la bandeja:

- La temperatura del alimento cuando se retira de la unidad de conservación de la temperatura fría.
- La hora en que se retiró el alimento de la unidad de conservación de la temperatura fría.
- La hora en que se desechará el alimento, luego de seis horas.
- La temperatura del alimento durante el límite de tiempo de cuatro horas. Escriba la temperatura y la hora en la que la midió en la etiqueta o el envase.

Debe desechar inmediatamente los alimentos si su temperatura es de 70 °F (21 °C) o más durante el límite de tiempo de cuatro horas.

Ejemplo de etiqueta de seguimiento: límite de tiempo de seis horas solo para alimentos fríos

<p>Fecha: 1 de enero de 2012 Alimento: Pescado crudo y arroz para sushi Temperatura de conservación del alimento: 38 °F Hora en que se lo retiró: 11:30 AM Temperatura dentro de cuatro horas: 59 °F a las 3:30 p.m. Hora en que se lo desechará: 5:30 p.m.</p>

¿Qué debo hacer con los alimentos que no se sirvieron dentro del límite de tiempo de cuatro o seis horas?

Debe desechar:

- Los alimentos calientes que no se sirvieron luego de cuatro horas.
- Los alimentos fríos que no se sirvieron luego de seis horas, o luego de cuatro horas si su temperatura es de 70 °F (21 °C) o más.

¿Tengo que guardar las etiquetas de seguimiento o los envases marcados luego de servir o desechar los alimentos?

No. No debe guardar las etiquetas ni los envases marcados luego de servir o desechar los alimentos.

¿Es posible que reciba una notificación o una multa por no cumplir con esta regla?

Sí. Si no etiqueta o desecha correctamente los alimentos que está controlando por tiempo, un inspector de salud podrá emitir un aviso de violación por mantener los alimentos fuera de la temperatura indicada o por adulterar alimentos. Además, el mediador de la audiencia del Tribunal Administrativo podrá emitir multas de entre \$200 y \$2.000 por cada una de las violaciones.