



TIME AS CONTROL PROCEDURES

食品容器上附加的标签将显示以下内容：

- 日期。
- 食品烹饪完成或从冷藏库取出时的时间。
- 食品将被丢弃的时间。

用于存放器具的水容器将附有标签，显示以下内容：

- 日期。
- 容器加满水的时间。
- 容器和器具需要清洗、冲洗和消毒的时间。

食品工作人员将接受适当的培训，以正确标记时间控制的食物/器具。

食品工作人员接受培训，每4小时丢弃所有剩余的食物，并用已清洁和消毒的器具更换所有器具。

不同批次的食品不得混合，也不得因任何原因保存。

使用时间作为控制时，必须标记或以其他方式标识食品被移出温度控制后的4小时时间点。
AMC 16.60.140(3-501.19)

时间作为公共卫生控制的书面程序应事先准备好，保存在食品机构中，并应监管部门要求提供。AMC 16.60.140(3-501.19)

如果只使用时间作为公共卫生控制，潜在危险食品在离开温度控制4小时后必须丢弃。AMC 16.60.140(3-501.19)

时间作为控制将用于以下情况：

