



**TIME AS CONTROL PROCEDURES**

---

**НА ЯРЛЫКЕ, ПРИКРЕПЛЕННОМ К КОНТЕЙНЕРУ С ЕДОЙ, БУДЕТ УКАЗАНО СЛЕДУЮЩЕЕ:**

- Дата.
- Время, когда еда была приготовлена или вынута из холодильника.
- Время, когда еда будет утилизирована.

**НА ЯРЛЫКЕ, ПРИКРЕПЛЕННОМ К ЕМКОСТИ С ВОДОЙ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНСТРУМЕНТОВ, БУДЕТ УКАЗАНО СЛЕДУЮЩЕЕ:**

- Дата.
- Время, когда емкость была заполнена.
- Время, когда емкость и инструменты должны быть вымыты, ополоснуты и продезинфицированы.

Работники пищевой промышленности будут обучены правильному маркированию продуктов и инструментов, контролируемых по времени.

Работники пищевой промышленности будут обучены утилизировать оставшиеся продукты и заменять все инструменты на чистые и продезинфицированные. Партии продуктов не будут смешиваться с другими партиями или храниться по любой причине.

**При использовании времени в качестве контроля:**

Продукты должны быть промаркированы или иным образом обозначены для указания времени, которое составляет 4 часа после момента, когда продукты были извлечены из-под температурного контроля; АМС 16.60.140(3-501.19).

Письменные процедуры использования времени в качестве контроля за здоровьем населения должны быть подготовлены заранее, храниться на пищевом предприятии и предоставляться регулирующим органам по запросу. АМС 16.60.140(3-501.19).

Если время используется в качестве единственного контроля за здоровьем населения, потенциально опасные продукты должны быть утилизированы, если они находились вне температурного контроля в течение 4 часов. АМС 16.60.140(3-501.19).

**ВРЕМЯ В КАЧЕСТВЕ КОНТРОЛЯ БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАНО ДЛЯ СЛЕДУЮЩЕГО:**
