



**UNA ETIQUETA ADJUNTA AL CONTENEDOR DE ALIMENTOS INDICARÁ LO SIGUIENTE:**

- La fecha.
- La hora en que se terminó de cocinar la comida o se retiró del refrigerador.
- La hora en que la comida será desechada.

**UNA ETIQUETA SE ADJUNTARÁ AL CONTENEDOR DE AGUA UTILIZADO PARA ALMACENAR UTENSILIOS QUE INDIQUE LO SIGUIENTE:**

- La fecha.
- La hora en que se llenó el contenedor.
- La hora en que el contenedor y los utensilios deben ser lavados, enjuagados y desinfectados.

Los trabajadores de alimentos serán capacitados para etiquetar correctamente los alimentos/utensilios controlados por el tiempo.

Los trabajadores de alimentos están capacitados para desechar cualquier alimento restante y reemplazar todos los utensilios con utensilios limpios y desinfectados. Los lotes de alimentos no se combinarán con otros lotes ni se guardarán por ningún motivo.

**Al usar el tiempo como control:**

Los alimentos deben estar marcados o identificados de alguna manera para indicar la hora que es 4 horas después del momento en que los alimentos se retiraron del control de temperatura; AMC 16.60.140(3-501.19).

Los procedimientos escritos para el control del tiempo como control de salud pública deben prepararse con anticipación, mantenerse en el establecimiento de alimentos y estar disponibles para la autoridad reguladora cuando lo solicite. AMC 16.60.140(3-501.19).

Si solo se usa el tiempo como control de salud pública, los alimentos potencialmente peligrosos deben ser desechados cuando hayan estado fuera del control de temperatura durante 4 horas. AMC 16.60.140(3-501.19).

**EL CONTROL DEL TIEMPO SE UTILIZARÁ PARA LO SIGUIENTE:**
