

# El tiempo como medida de control de salud pública para alimentos calientes o fríos

Reglamentación 61-25:  
Establecimientos minoristas de alimentos



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

**Cinco factores clave de riesgos**  
identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de origen no seguro
5. Malos hábitos de higiene personal

Los puntos 1 y 2 se abordan en esta hoja.

## Reglamentación 61-25

Citación 3-501.19

Puede usarse el tiempo como medida de control de salud pública en lugar del tiempo y la temperatura siempre y cuando se cumpla con ciertos requisitos y no se trate de un establecimiento donde se atienda exclusivamente a una población muy susceptible, como un hospital.

Consulte la información a la derecha para acceder a los requisitos.

## Razones de salud pública

Al conservar un alimento sin controles de temperatura, el producto se calienta o se enfría con el ambiente. Tanto en las condiciones de enfriamiento como en las de calentamiento, el crecimiento de microorganismos patógenos depende de la cantidad de tiempo que el alimento se mantenga dentro de un margen óptimo de temperatura.

El tiempo como medida de control de salud pública (Time as a Public Health Control, TPHC) se refiere al uso del tiempo en lugar de la temperatura para controlar los alimentos.

Ahora, en los establecimientos de alimentos, se puede usar el tiempo como control de salud pública para los alimentos con control de tiempo o temperatura para la seguridad (**alimentos TCS**) sin controles de temperatura durante cuatro a seis horas si cumplen con ciertos límites de tiempo y pautas.

Según la citación **3-501.19**, se permite el uso del tiempo como medida de control de salud pública para la seguridad donde los alimentos puedan conservarse entre 41 °F y 135 °F si se implementan de manera adecuada las siguientes condiciones:

- » Se deben redactar por adelantado procedimientos escritos que **deben guardarse** en el establecimiento minorista de alimentos y, a petición, ponerse a disposición del Departamento de Salud y Control Ambiental (Department of Health and Environmental Control, DHEC).



Para conservar alimentos calientes o fríos sin controles de temperatura, en el establecimiento **se puede elaborar un procedimiento** para conservar los alimentos hasta un **máximo de cuatro (4) horas** si se cumple con lo siguiente:

- » el alimento tiene una temperatura interna inicial de 41 °F o menos, o de 135 °F o más al retirarlo del control de temperatura en caliente o en frío; **y**
- » el alimento está marcado o identificado claramente con lo siguiente:
  - el tiempo que estuvo afuera del control de temperatura;
  - el tiempo de descarte de cuatro (4) horas; o
  - ambos.

Para conservar alimentos fríos sin controles de temperatura, en el establecimiento **se puede elaborar un procedimiento** para conservar alimentos hasta un **máximo de seis (6) horas** si se cumple con lo siguiente:

- » el alimento tiene una temperatura interna inicial de 41 °F o menos al retirarlo del control de temperatura; **y**
- » la temperatura del alimento no supera los 70 °F en ningún momento durante el período de seis (6) horas; será necesario controlar la temperatura.

Una vez que se llegue a los límites de tiempo, todo alimento que sobre **DEBE SERVIRSE O DESECHARSE DE INMEDIATO.**