Environmental Services Department

餐飲食品服務经理指南

克服挑戰 - 冷藏

食品企業的管理人員和員工經常遇到很多將食品維持在適當冷藏溫度方面的挑戰。

2013年FDA食品法典的第3-501.16(A)(2)規定，時間/溫度控制安全食品應保持在41°F或更低。

常見的挑戰

與冷藏有關的挑戰有很多，但與其直接相關的根本原因主要有三種：

員工行為

- 具備正確校準的溫度計
- 沒有監測溫度和報告問題
- 依靠冰箱空氣溫度而不是食品內部溫度

製冷設備

- 相信設備會始終正常工作
- 缺乏定期維護
- 食品放置過多，妨礙足夠的空氣流動
- 將新準備的（熱）產品放入較小的製冷設備中

管理行為

- 換班時員工沒有被告知任何相關信息
- 員工完成任務后缺乏責任追究
- 沒有訓練員工正確使用溫度計
- 管理層沒有安排時間在廚房內監督員工

克服挑戰

在克服冷藏挑戰時，考慮以下選擇：

制訂政策
訓練員工
檢驗政策是否有效