Environmental Services Department

餐飲食品服務经理指南

克服挑戰 - 烹飪

食品企業的管理人員和員工經常遇到很多將食品加熱至正確的最低要求溫度方面的挑戰。

2013年FDA食品法典的第3-401.11、3-401.12、3-401.13和3-401.14規定，時間/溫度控制安全食品應至少加熱至適當的最低要求溫度，來消滅細菌、寄生蟲和病毒。

常見的挑戰

與烹飪有關的挑戰有很多，但與其直接相關的根本原因主要有兩種：

員工行為

- 具備正確校準的溫度計
- 員工不會使用溫度計，並且不知道如何檢查加熱不均勻食品的溫度
- 依靠食品的外觀或紋理而不是食品的內部溫度
- 急于完成工作而走捷徑

管理行為

- 快速服務的壓力阻礙了使用溫度計檢查最終烹飪溫度
- 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

在克服烹飪挑戰時，考慮以下選擇：

制訂政策
訓練員工
檢驗政策是否有效