

克服挑戰 - 重新加熱

食品企業的管理人員和員工在重新加熱用于保溫的食品時經常遇到很多挑戰。

2013年FDA食品法典的第3-403.11規定，時間/溫度控制安全食品（TCS）在經過烹飪、冷卻和重新加熱后進行保溫時，其所有部分必須重新加熱至至少165°F，才能放入保溫設備。市售的預先包裝的食品必須重新加熱至至少135°F才能放入保溫設備。在這兩種情況下，食品都應快速加熱，不得超過兩小時。

常見的挑戰

與重新加熱有關的挑戰有很多，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
- 依靠設備溫度而不是食品內部溫度
- 沒有監測溫度和報告問題
- 急于完成工作而走捷徑

重新加熱設備

- 相信設備將會始終正常工作
- 使用不是設計用於快速加熱的設備（如蒸汽台，熱水井）

管理行為

- 換班時員工沒有被告知任何相關信息
- 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

在克服重新加熱方面的挑戰時，考慮以下選擇：

制訂政策

訓練員工

檢驗政策是否有效