Environmental Services Department

餐飲食品服務经理指南

克服挑戰 - 冷卻食品

食品企業的管理人員和員工在將食品通過溫度危險區快速冷卻至41°F或更低時，經常遇到很多有關的挑戰。

2013年FDA食品法典的第3-501.14和3-501.15規定，時間/溫度控制安全食品應迅速冷卻至41°F以下，以防止有害細菌的生長。

常見的挑戰

與冷卻有關的挑戰有很多，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
- 使用不能快速冷卻食品的大型容器

製冷設備

- 相信設備會始終正常工作
- 缺乏定期維護
- 將新準備的（熱）產品放入較小的製冷設備中
- 缺乏冷卻空間或替代冷卻設備（冰浴設備、冷卻棒等）

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

在克服冷卻挑戰時，考慮以下選擇：

制訂政策
訓練員工
檢驗政策是否有效