

克服挑戰 - 交叉污染

食品企業的管理人員和員工在防止食品污染時經常遇到很多挑戰。

2013年FDA食品法典的第3-3部分規定，食品從接收開始應受到保護防止污染。

常見的挑戰

與防止食品污染有關的挑戰有很多，但與其直接相關的根本原因主要有三種：

員工行為

- 快速服務和利潤的壓力導致走捷徑
- 員工不注意如何儲存食品
- 員工不明白生食品會污染其他生食品

環境/設備

- 廚房空間限制，設施和設備的狀況
- 自助服務站的設計/佈局不足
- 設備的存放方式無助於防止污染

管理行為

- 員工未接受以下培訓：
 - 正確儲存生食品
 - 制作和服務期間將食品正確分開
 - 正確儲存化學品
 - 正確儲存員工飲料和個人物品
- 管理者可能面臨利潤壓力，導致食品安全成為較低優先級
- 缺乏負責/協同的食品安全文化
- 管理層沒有安排時間在廚房內監督員工

克服挑戰

在克服交叉污染挑戰時，考慮以下選擇：

制訂政策
訓練員工
檢驗政策是否有效