Environmental Services Department

餐飲食品服務經理指南

# 克服挑戰 - 保溫

食品企業的管理人員和員工經常遇到很多將食品維持在正確的保溫溫度方面的挑戰。

2013年FDA食品法典的第3-501.16(A)(1)規定，時間/溫度控制安全食品應保溫在135°F或更高。

## 常見的挑戰

與保溫有關的挑戰有很多，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
- 依靠設備溫度而不是食品內部溫度

**保溫設備**

- 相信設備會始終正常工作
- 缺乏定期維護
- 食品放置過多，妨礙足夠的熱傳導
- 將食品放入尚未預熱的設備中

**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

在克服保溫方面的挑戰時，考慮以下選擇：

**制訂政策**
**訓練員工**
**檢驗政策是否有效**