

## 克服挑戰 - 食品接觸表面

食品企業的管理人員和員工在食品接觸表面和器具的清潔方面經常面臨很多挑戰。

2013年FDA食品法典的第4-6部分和第4-7部分規定，食品接觸表面、設備表面和器具應使用特定的方法並以特定頻率進行清潔和消毒，達到視覺上和觸覺上都乾淨的程度。

### 常見的挑戰

與清潔和消毒食品接觸表面有關的挑戰有很多，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
- 抹布沒有儲存在消毒桶中
- 清潔和消毒的頻率不符合要求
- 員工在使用前沒有檢查洗碗設備

#### 洗碗設備

- 洗碗設備不能滿足需求
- 洗碗設備沒有維持在良好狀態

#### 管理行為

- 員工未接受過以下培訓：
  - 洗碗程序和清潔頻率
  - 正確的消毒劑水平和使用測試條
  - 操作和監控洗碗設備
  - 正確使用和儲存抹布
- 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

在克服與清潔和消毒食品接觸表面有關的挑戰時，考慮以下選擇：

- 制訂政策
- 訓練員工
- 檢驗政策是否有效