

零售食品服務經理檢驗冷藏結果的指南

也許您是一個成功的餐廳老闆，也許您還是餐廳的認證食品經理。您知道如何制定成功的政策並訓練您的員工。那麼為什麼還有冷藏違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的冷藏政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的冷藏政策是否得到遵循？

檢驗是定期檢驗食品安全程序。使用您的檢驗程序來獲取反饋，以決定是否需要重新訓練員工或者修改政策。

當您創建檢驗程序以確保您的冷藏政策得到遵循時，請問自己這些重要問題：

如何檢驗您的政策和訓練是否得到遵循？

您在檢驗中記錄什麼嗎？

您有日誌嗎？

您的日誌是否監控所有冷藏設備？

您口頭測試您的員工嗎？

他們是否知道冷藏時TCS食品的溫度應該低於41°F？員工是否能夠解釋您的政策是什麼，並展示如何遵循您的程序？

您觀察員工是否遵循政策嗎？多久觀察一次？

在廚房哪個區域觀察？您可能需要定點檢查餐廳的前面和後面、準備站和烹飪線。員工相互關照組成一個成功的團隊嗎？

當一名中層員工被分配某項工作時，您是否全程跟進以確定他即使在忙碌的時候也能盡職？

您多久一次檢驗政策是否得到遵循？

您每天檢查日誌嗎？每餐後？還是每週？頻繁的檢驗有助於提供及時反饋。

如果政策沒有得到正確的遵循，或者某個項目違規，您該怎麼辦？

對違規的地方為您的員工提供針對性的訓練。

您如何記錄改正措施？

完成AMC循環來進行持續性的改進

如果您在餐廳中發現有違規的地方，例如TCS食品的冷藏溫度高於41°F，請尋找問題發生的根源。是員工需要額外的訓練嗎？還是政策有漏洞需要完善？

思考如何防止這個問題再次發生。

這個問題與什麼有關？

政策	訓練
設備溫度計損壞	員工不知道如何正確校準/驗證溫度計。
從不校準食品探針溫度計	員工不知道正確的冷藏溫度為41°F或以下。
員工從未不檢查步入式冰箱的溫度	員工沒有定期完成日誌。
員工在中午忙碌時從不檢查溫度	員工在平底鍋的底部（通常是最冷的地方）檢查溫度。
繼續使用高於41°F的制冷設備冷藏TCS食品。	員工即使在不知道已經過熱多久時也不丟棄超過41°F的TCS食品。
TCS食品在接收後置于冰箱外幾個小時。	員工不向管理人員報告冷藏問題。

如果問題與政策不完善有關，您可以考慮以下措施。

某些情況下，您需要編寫完全獨立的政策。例如，如果員工因為溫度計損壞或沒有正確校準而沒有發現抓碼台溫度為60°F，而您沒有正確使用溫度計的政策，這時您可能需要為溫度計的校準和使用編寫一個單獨的政策。

同樣，如果您發現設備工作正常，但因員工裝容器超過填充線導致冷藏問題出現，您可能需要單獨編寫一個解決員工行為的政策。

如果問題與訓練有關，您可以考慮以下干預措施。

員工可能在某些地方需要額外的訓練。員工知道檢查冷藏溫度應檢查冰箱溫度最高的地方嗎？員工是否知道哪些食品被分類為TCS？請記住，向員工提供反饋意見須盡快，不要讓員工養成不良習慣。

誰不能遵循政策？也許您的訓練重點是新員工，但老員工也需要複習訓練。

也許您需要更頻繁的食品安全檢查或訓練。簡單來說，頻繁的訓練比一次性的食品安全講座更有效。

您可能需要重點訓練改正措施。有時員工看到問題，卻不採取行動，因為他們認為那是別人的責任。也有可能員工覺得他們無權對某些問題採取行動。例如，新員工可能認為他們無權丟棄食品，即使他們發現一個TCS食品如奶酪的溫度為60°F。一定要向員工解釋您的改正措施程序，例如告訴員工可以將問題食品放置於廚房的特定區域，由經理記錄和丟棄。

您的員工知道在有冷藏問題時應向誰諮詢嗎？確保每個班次都有人可以回答食品安全問題。最好這個人就是當班負責人。

經理檢驗程序的最後一部分是審閱檢驗文件和日誌，以尋找問題模式和出現問題的地方。這可能是某些時候冷藏溫度很難維持，例如午餐高峰。或者，您可能會發現冷藏設備經常波動，使得TCS食品的溫度升至41°F以上。同樣，您會可能發現某些制作過程會讓食品在冰箱外太長時間，例如將生雞肉切成小塊，或者用大容器製作含有切西紅柿的沙司。總結您的審閱意見，向您的食品安全團隊建議改進，並修改您的冷藏政策。

總而言之，以下是所有檢驗程序應考慮的關鍵步驟：

- 使用檢驗程序獲得反饋信息，來觀察您的政策是否得到遵循
- 使用日誌能很好地檢驗您的系統是否工作
- 發現問題時，應盡快反饋員工
- 定期審閱日誌和檢驗結果，以查找問題模式和問題區域

- 尋找所發現問題的根本原因。是政策還是訓練？
- 根據您在檢驗中收集的信息，修改政策或計劃附加訓練。

請記住，修改您的冷藏政策後，請務必重新訓練您的員工。您可能需要重讀“創建政策指南”和“員工訓練指南”。

零售食品服務經理指南