

零售食品服務經理創建合法食品來源政策的指南

也許您已經在餐廳工作二十年了，或者也許您剛從一所著名的烹飪學校畢業。您知道您在做什麼，那為什麼您還會有合法食品來源違規呢？也許現在是製定合法食品來源政策的時分了，這樣您可以確保您的員工知道要檢查什麼，什麼時候檢查，以及如果不正確的話該怎麼辦。

首先，什麼是政策？您如何為餐廳製定合法食品來源政策？

一項政策是將食品安全風險降到最低的一組行動。雖然一些小型食品機構可能只有口頭政策，但最好還是把您的政策寫下來。

在編寫政策時，可以使用模板，以下是製定任何政策時要考慮的關鍵步驟：

- 關鍵人員的參與
- 確定流程中最重要的一步
- 確保您的政策包括改正措施
- 根據出現的問題或食品加工過程的變化修改政策

讓我們更仔細地看這些步驟。

在撰寫您的政策時，請確保關鍵人員的參與，並考慮每個步驟中可能涉及的員工。

以下是廚房中常見的操作，在這些步驟中哪些可能會出現合法食品來源問題？

接收：

查看餐廳的食品訂單。您是從信譽良好的供應商採購食品嗎？您的供應商是否有適當的許可證？動物產品有適當的檢驗印章嗎？食品是否有正確的標籤和發票？接收時時間/溫度控制安全（TCS）食品是否處於正確的溫度下。

存儲：

您是否監控食物儲存區域，以確保工作人員不會從未知來源獲取食物？

對每項操作提出如下問題：

誰負責？

誰購買、收取和接收食品？誰監督這個過程？誰負責執行？

需要發生什麼？

檢驗食品的來源和狀況，以確保食品安全。

什麼時候發生？

購買、收取和接收食品時。

在哪裡發生？

對所有的供應商網站和倉庫進行評估，檢驗食品的來源和狀況。

如何實現？

採購食品的員工應選擇有信譽的食品供應商，並確保他們有合適的許可證。收取或接收食品訂單的員工應確保食品狀況良好，具備所有需要的認證，具有發票，並處於正確的溫度。

在您查看這些關鍵操作步驟時，請考慮對您的業務模式來說，撰寫多個合法食品來源政策是否更有益處。例如，您可以為訂購食品和接收食品編寫單獨的政策。

現在討論改正措施。這是一個“如果...就...”的步驟。如果出現問題怎麼辦？您的政策應該說明應採取的行動。您可以在日誌中包含一個記錄改正措施的地方。

一切還沒有結束！您的合法食品來源政策應是一個動態的文件，可以隨著時間的推移而改變。当您发现有違規時，將其作为改进的机会，重新修改您的政策，這樣您會得到持續的改進。

總而言之，以下是考慮任何政策的關鍵步驟：

- 關鍵人物的參與。
- 確定流程中最重要步驟。
- 檢查您的政策是否回答了以下問題：誰、什麼、何時、在哪裡、為什麼和如何實現。
- 確保您的政策包括改正措施
- 根據出現的問題或食品加工過程的變化修改政策



請記住，如果您不對您的員工訓練合法食品來源政策，那此政策就不會對您的餐廳有任何幫助。請閱讀下一個文檔，經理訓練員工的指南。

零售食品服務經理指南

