

零售食品服務經理檢驗食品接觸表面結果的指南

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。那麼為什麼還有食品接觸表面違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的食品接觸表面政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的食品接觸表面政策是否得到遵循？

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食品接觸表面政策得到遵循時，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？

您的日誌監控所有的洗碗設備和抹布桶嗎？

您口頭測試您的員工嗎？

他們知道多久一次清潔和消毒食品服務設備嗎？他們知道如何正確洗滌、沖洗和消毒設備嗎？他們知道正確的消毒劑濃度嗎？

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？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？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，例如員工不能正確地清潔和消毒食品設備，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
洗碗槽/洗碗機損壞	員工沒有用乾淨的手來處理乾淨的設備
消毒劑容器空了	員工沒有將設備在消毒劑溶液中浸泡足夠的時間
有效清潔和消毒設備的空間不足	員工沒有檢查清潔劑水平
沒有足夠的桶用來存儲抹布	員工沒有在使用之間將抹布存放在桶中
器皿洗滌的說明不全或缺失	員工因為忙碌沒有正確地空氣乾燥設備

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，設置和監視三步水槽與洗碗機非常不同。您可以為各流程單獨編寫政策，每個流程都有明確的說明，以避免混淆。

同樣，擦布可能不用於清潔和消毒，而僅在食物製備過程中用於去除碎屑。單獨制定一個政策，用來明確說明抹布的使用及其儲存，將有助於成功。



請記住，修改您的食品接觸表面政策後，請務必重新訓練您的員工。您可能需要重讀“創建策略指南”和“員工訓練指南”。

零售食品服務經理指南

