

零售食品服務經理檢驗保溫結果的指南

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。那麼為什麼還有保溫違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的保溫政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的保溫政策是否得到遵循？

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保溫政策得到遵循時，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？

您是否有日誌用來監控所有的保溫設備？

日誌是否包涵餐廳內所有可能保溫食品的地方？

您口頭測試您的員工嗎？

他們是否知道保溫時時間/溫度控制安全食品(TCS)的溫度應該高於135°F？員工是否能夠解釋您的政策是什麼，並解釋如何遵循您的程序？

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。

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？

您檢驗政策是否得到遵循嗎？

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。

- 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，修改您的保溫政策後，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