

零售食品服務經理檢驗重新加熱結果的指南

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。那麼為什麼還有重新加熱違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的重新加熱政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的重新加熱政策是否得到遵循？

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重新加熱政策得到遵循時，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重新加熱的食品？

您口頭測試您的員工嗎？

他們知道冷卻過的食物所需要的重新加熱溫度嗎？他們知道商業預包裝食品需要重新加熱至什麼溫度嗎？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食品未被重新加熱至至少165°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
校準溫度計損壞或丟失	員工不知道如何正確校準/驗證溫度計。
缺乏可快速將食物重新加熱至所需溫度的設備	員工在加工過程中沒有攪拌食物，以確保快速地重新加熱。
沒有記錄溫度的系統	員工沒有定期檢查食品溫度或完成日誌。
重新加熱食品的說明不完整或缺失	

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，用於重新加熱先前冷卻的食物的說明不同於用於商業包裝食品的說明。

同樣，如果您發現員工使用蒸汽井來重新加熱食品（不夠快），您可能需要為正確的重新加熱設備單獨編寫一個政策。

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。員工知道在重新加熱過程中需要攪拌食物並檢查食物中最冷部分的溫度嗎？員工知道哪些食物需要重新加熱到165°F還是135°F嗎？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。

檢驗

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，即使他們發現某些食品如置于蒸汽井的雞肉面條湯的溫度為110°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。。

您的員工知道在有重新加熱的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。這可能是需要重新加熱的時候，例如營業前為烹飪線作準備而重新加熱食品時，或午班和晚班之間補充食品時。確保工作人員不會因太忙，而走捷徑來滿足需求。總結您的審閱意見，向您的食品安全團隊建議改進，並修改您的重新加熱政策。

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，修改您的重新加熱政策後，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”。