

零售食品服務經理檢驗交叉污染結果的指南

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。那麼為什麼還有交叉污染違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的交叉污染政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗？如何檢驗您的交叉污染政策是否得到遵循？

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交叉污染政策得到遵循時，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的食品存儲區域？

您口頭測試您的員工嗎？

他們是否知道如何將生的動物食品與即食（RTE）食品正確地分開？他們是否知道如何根據最終烹飪溫度儲存生的動物食品？員工是否知道哪些器具用于生的動物食品而哪些用于RTE食品？

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，例如員工沒有在步入式冰箱中正確地儲存食品，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
沒有足夠的儲存空間用來分開食品	員工沒有將生的動物食品與RTE食品分開。
操作程序沒有要求使用非乳膠手套來避免裸手接觸RTE食品。	員工沒有使用手套或器具來避免裸手接觸RTE食品。
沒有使用噴嚏護罩保護自助食品。	員工在放置自助服務器具時，沒有將手柄朝外。
制作動物食品的指南不全或缺失。	員工使用相同的設備來製作生的動物食品和RTE食品，並且在使用之間沒有進行清潔和消毒。

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，食品分開儲存的說明與制作期間分開食品的說明不同。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。

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。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。

檢驗

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，新員工可能會認為無權提醒同事如何正確地儲存食品。一定要向員工解釋您的改正措施程序，例如說明食品保護需要團隊合作，成功需要整個團隊的相互提醒。

您的員工知道在有交叉污染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。

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。這可能是當食品放回儲存的地方時，或者在早班洗滌生食品和制作RTE食品時。總結您的審閱意見，向您的食品安全團隊建議改進，並修改您的交叉污染政策。

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，修改您的交叉污染政策後，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”。