

# 零售食品服務經理檢驗冷卻結果的指南

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。那麼為什麼還有冷卻違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的冷卻政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的冷卻政策是否得到遵循？

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冷卻政策得到遵循時，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冷藏設備？

**您口頭測試您的員工嗎？**

他們知道用於冷卻熱的TCS食品和冷的食品的正確時間/溫度參數嗎？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，如TCS食品在6小時內未能從135°F冷卻到41°，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
設備溫度計損壞。	員工不知道如何正確校準/驗證溫度計。
食物探針溫度計從未進行過校準。	員工不知道正確的冷卻時間/溫度參數。
員工沒有使用淺的、無蓋的容器。	員工沒有定期完成日誌。
工作人員沒有對濃的醬和湯使用冰浴或者冰棒。	員工檢查外部部分的溫度（通常是最冷的區域）而不是中間部分的溫度。
制作的冷食沒有經過正確冷卻就用于服務。	
製冷空間不足以滿足冷卻需求。	

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，如果員工因為溫度計損壞或沒有正確校準而沒有發現，熱湯在6小時內沒有達到41°F，而您沒有正確使用溫度計的政策，這時您可能需要為溫度計的校準和使用編寫一個單獨的政策。

同樣，如果您發現設備工作正常，但因員工使用較深帶蓋的塑料容器而導致冷卻問題出現，您可能需要單獨編寫一個解決員工行為的政策。

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。員工知道檢查制作過程中需要冷卻的TCS食品嗎？員工是否知道哪些食品被分類為TCS？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。

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TCS食品如熟雞肉在冷卻8小時後仍為60°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。

您的員工知道在有冷卻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。您可能會發現員工記錄的初始溫度太高（例如：165°F而不是接近135°F），並從此開始跟踪進程。或者，您可能會發現前兩個小時的冷卻參數不符合要求，但員工繼續冷卻食品。總結您的審閱意見，向您的食品安全團隊建議改進，並修改您的冷卻政策。

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，修改您的冷卻政策後，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”。

# 零售食品服務經理指南

