

零售食品服務經理創建食品接觸表面政策的指南

也許您已經在餐廳工作二十年了，或者也許您剛從一所著名的烹飪學校畢業。您知道您在做什麼，那為什麼您還會有食品接觸表面違規呢？

也許現在是製定食品接觸表面政策的時分了，這樣您可以確保您的員工知道什麼時候以及怎樣清潔設備，如果事情不正確，該怎麼做。

首先，什麼是政策，您如何為餐廳製定食品接觸表面政策？

一項政策是將食品安全風險降到最低的一組行動。雖然一些小型食品機構可能只有口頭政策，但最好還是把您的政策寫下來。

在編寫政策時，可以使用模板。以下是製定任何政策時要考慮的關鍵步驟：

- 關鍵人員的參與
- 確定流程中最重要的一步
- 確保您的政策包括改正措施
- 根據出現的問題或食品加工過程的變化修改政策

讓我們更仔細地看這些步驟。

在撰寫您的政策時，請確保關鍵人員的參與，並考慮每個步驟中可能涉及的員工。以下是廚房中常見的操作，在這些步驟中哪些可能會出現食品接觸表面問題？

制作：

檢查您餐廳的食品製備流程。考慮哪些設備如砧板、餐具和平底鍋將與食品接觸。明確這一點將決定這些設備的相關使用要求。

清潔：

查看您餐廳的器皿清洗程序。您的器皿洗滌設備是否足以滿足需求？是否處於良好的工作狀態？必須用乾淨的手來處理乾淨的器皿。這可能需要在器皿清潔程序中包含特別的程序來避免員工污染器皿。

服務：

向顧客傳遞食品是可能發生污染的最後一步。員工在向顧客提供食品時會觸摸食品接觸表面。檢查這些程序以盡量減少這種接觸，並確保所有設備在用于食品前都是乾淨的。

對每項操作提出如下問題：

誰負責？

誰制作、裝配和提供食品？誰清洗餐具？誰監督這個過程？誰負責執行？

需要發生什麼？

員工應使用三室水槽正確地洗滌、沖洗和消毒所有食品接觸表面。或者員工應根據製造商的說明操作洗碗機，並確保其正常工作，包括溫度和消毒劑濃度。員工應確保抹布桶中是含有正確消毒劑濃度的清水。

什麼時候發生？

用於食品制作的食品接觸表面應至少每4小時進行洗滌、沖洗和消毒。

在哪裡發生？

員工應在三室水槽或洗碗機上清潔和消毒所有食品服務設備。固定設備應就地對其進行清潔和消毒。儲存和移動設備時應盡量減少污染。

如何實現？

員工應在洗滌室內注滿溫水和洗滌劑，在沖洗室內注滿溫水，在消毒室內注滿冷的消毒劑溶液。在將食品設備放入洗碗機之前，員工應正確地注滿洗碗機並確保水溫達到要求。員工應使用測試條來測量消毒劑濃度，以確保它們處於適當的水平（氯：50-100ppm；季銨：根據製造商的說明）。在儲存或重新使用之前，員工應將食品設備空氣乾燥。

在您查看這些關鍵操作步驟時，請考慮對您的業務模式來說，撰寫多個食品接觸表面政策是否更有益處。例如，您可以為手動洗滌方法（例如3室槽）、機械式洗滌方法（洗碗機）和抹布桶編寫單獨的政策。

現在討論改正措施。這是一個“如果...就...”的步驟。如果出現問題怎麼辦？您的政策應該說明，如果沒有遵循清潔程序應採取什麼行動。您可以在日誌中包含一個記錄改正措施的地方。

一切還沒有結束！您的食品接觸表面政策應是一個動態的文件，可以隨著時間的推移而改變。当您发现有違規的情況時，將其作为改进的机会，從新修改您的政策，這樣您會得到持續的改進。

總而言之，以下是考慮任何政策的關鍵步驟：

- 關鍵人物的參與。
- 確定流程中最重要步驟。
- 檢查您的政策是否回答了以下問題：誰、什麼、何時、在哪裡、為什麼和如何實現。
- 確保您的政策包括改正措施
- 根據出現的問題或食品加工過程的變化修改政策

請記住，如果您不對您的員工訓練食品接觸表面政策，那此政策就不會對您的餐廳有任何幫助。請閱讀下一個文檔，經理訓練員工的指南。

零售食品服務經理指南