

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。那麼為什麼還有食品接觸表面違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的食品接觸表面政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的食品接觸表面政策是否得到遵循？

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食品接觸表面政策得到遵循時，請問自己這些重要問題：

您在檢驗中記錄什麼嗎？

您的日誌監控所有的洗碗設備和抹布桶嗎？

他們知道多久一次清潔和消毒食品服務設備嗎？他們知道如何正確洗滌、沖洗和消毒設備嗎？他們知道正確的消毒劑濃度嗎？

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？

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。

對違規的地方為您的員工提供針對性的訓練。



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，例如員工不能正確地清潔和消毒食品設備，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
洗碗槽/洗碗機損壞	員工沒有用乾淨的手來處理乾淨的設備
消毒劑容器空了	員工沒有將設備在消毒劑溶液中浸泡足夠的時間
有效清潔和消毒設備的空間不足	員工沒有檢查清潔劑水平
沒有足夠的桶用來存儲抹布	員工沒有在使用之間將抹布存放在桶中
器皿洗滌的說明不全或缺失	員工因為忙碌沒有正確地空氣乾燥設備

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，設置和監視三步水槽與洗碗機非常不同。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。

同樣，擦布可能不用於清潔和消毒，而僅在食物製備過程中用於去除碎屑。單獨制定一個政策，用來明確說明抹布的使用及其儲存，將有助於成功。

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。

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清潔設備。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。

您的員工知道在有器具清潔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。這可能是某些時候容易忘記抹布的使用要求，或者清潔和消毒砧板和刀的頻率。總結您的審閱意見，向您的食品安全團隊建議改進，並修改您的食品接觸表面政策。

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，修改您的食品接觸表面政策後，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

