

零售食品服務經理創建保溫政策的指南

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，那為什麼您還會有保溫違規呢？

也許現在是製定保溫政策的時候了，這樣您可以確保您的員工知道要檢查什麼，什麼時候檢查，以及如果不正確的話該怎麼辦。

首先，什麼是政策，您如何為餐廳製定保溫政策？

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
- 確定流程中最重要步驟
- 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。您的認證食品經理是誰？誰進行保溫設備的檢查？您有多個班長負責全天監督您的餐廳嗎？如果您的餐廳屬於有統一標準的全國性連鎖店，您可能希望區域經理或質量保證人員參與編寫您的保溫政策。

現在讓我們來仔細看看第二點。以下是廚房中常見的操作，在這些步驟中哪些可能會出現保溫問題？

存儲：

您是否將某些TCS食品保溫過夜？列出可能用於保溫的所有設備，包括用於特別活動或備餐服務的設備。

制作：

查看您的餐廳制作的所有食品的菜單。考慮是在制作過程中保持保溫溫度，還是在制作前增加一次冷卻步驟。

烹飪：

考慮您餐廳烹飪的各種食品，包括生的動物蛋白質和蔬菜。食品煮熟後會採取哪些步驟？請記住，雖然動物食品總是被分類為TCS，但蔬菜食品多在煮熟後才成為TCS。是希望蔬菜保持高溫，還是增加一個冷卻步驟？在撰寫您的保溫政策之前，請查看並修改您的流程以盡量減少食品安全風險。

保溫：

記住TCS食品必須保溫在135°F或更高。您可能需要回顧您的餐廳內哪些食品被歸類為TCS。還應包括如何確保蒸汽井和熱水井中適當的保溫溫度。您可能需要包含用于食品保溫溫度的日誌。考慮應該鼓勵的員工行為，例如頻繁攪拌濃湯，檢查水沒有從井中蒸發。還要考慮需要防止的員工行為，湯裝得太滿或將TCS放置於沒有熱源的容器內。

裝配：

在裝配含有TCS食品的菜單時，查看食品在沒有熱源的情況下多長時間。考慮在裝配之前冷卻TCS食品，或在裝配後增加一個冷卻步驟。

對每項操作提出如下問題：

誰負責？

誰會使用熱的TCS食品？誰監督這個過程？誰負責執行？

需要發生什麼？

TCS食品必須保持在135°F或更高的溫度。保溫時，檢查食品的溫度變化以及保溫設備將食品維持在135°F或以上的能力特別重要。

什麼時候發生？

考慮營業前的準備活動特別是會影響保溫過程的再加熱步驟、午餐和晚餐的轉換、高峰時間和關門前的活動。

在哪裡發生？

包括放置TCS食品的所有保溫設備。還包括烤架上。鍋中、熱箱、烤箱、蒸汽井、電飯煲和缸罐中的食品。

如何實現？

此處您可以使用日誌和文檔。我們的工具箱可為您提供示範日誌。您可能需要包括如何使用溫度計以及如何記錄溫度的步驟。

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，撰寫多個保溫政策是否更有益處。例如，您可以編寫一個用於檢查設備是否正常工作的政策，再編寫另一個政策用於解決員工行為（例如，頻繁攪拌濃厚的食品或檢查蒸汽台中的水位）。

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，如果沒有維持保溫溫度應採取什麼行動。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！您的保溫政策應是一個動態的文件，可以隨著時間的推移而改變。当您发现有違規時，將其作為改進的機會，重新修改您的政策，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，如果不對員工訓練保溫政策，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。