

零售食品服務經理檢驗烹飪結果的指南

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。那麼為什麼還有烹飪違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的烹飪政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的烹飪政策是否得到遵循？

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烹飪政策得到遵循時，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生動物食品的烹飪步驟？是否包括食品烹飪的所有過程？

您口頭測試您的員工嗎？

他們知道動物食品的最低烹飪溫度嗎？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？

您檢驗政策是否得到遵循嗎？

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，例如從油炸鍋中出來的雞肉溫度為135°F，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
從不校準食品探針溫度計	員工不知道如何正確校準/驗證溫度計。
員工從未不檢查某些食品的烹飪溫度	員工不知道正確的烹飪溫度。
員工在中午忙碌時從不檢查烹飪溫度	員工沒有定期完成日誌。
繼續使用損壞的設備烹飪生的動物食品。	員工在肉類最薄的地方（通常是烹飪最快的地方）檢查溫度。
員工誤認為預制食品已經完全煮熟，但實際上仍含有生的成分。	向顧客提供應沒有正確烹飪的動物食品。
	員工不向管理人員報告烹飪問題。

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三文魚排的烹飪錯誤，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。

您可能需要為設備編寫特別的政策。有些員工可能不熟悉如何正確使用餐廳內的所有設備。例如，如果您使用微波爐烹製生的動物食品，您可能需要製定一項政策，說明如何在中途攪拌食品，

檢驗

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，修改您的烹飪政策後，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”。