

# 零售食品服務經理創建冷藏政策的指南

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，那為什麼您還會有冷藏違規呢？也許現在是製定冷藏政策的時分了，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？您如何為餐廳製定冷藏政策？

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。

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。您的認證食品經理是誰？誰進行冷藏設備的檢查？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冷藏政策。

現在讓我們來仔細看看第二點。您的餐廳在哪裡可能出現冷藏問題？

**接收：**

TCS（時間/溫度控制安全）食品直接運輸到冷藏設備嗎？允許其在冷藏設備外放置多久？送貨時檢查食品的溫度嗎？

**存儲：**

列出用於冷藏TCS食品的所有設備。

**制作：**

查看餐廳所制作的所有食品的菜單。考慮在制作過程中如何保持冷藏溫度，例如少量多次地制作，或在制作期間將TCS食品保持在冰中。



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，撰寫多個冷藏政策是否更有益處。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，在抓碼台中放置過多的食品）。

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，如果沒有保持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！您的冷藏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。
- 確定流程中最重要的一步。
- 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，如果你不對你的員工訓練冷藏政策，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。