

零售食品服務經理檢驗合法食物來源結果的指南

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。那麼為什麼還有合法食品來源違規呢？

現在可能是檢驗您餐廳的合法食品來源政策是否得到遵循的時候了。

首先，什麼是檢驗，如何檢驗您的合法食品來源政策是否得到遵循？

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合法食品來源政策得到遵循時，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？

您的日誌包括監控供應商和交貨單嗎？

您口頭測試您的員工嗎？

他們是否知道如何識別有信譽的供應商？員工是否知道如何識別狀況不佳的食品以及沒有經過認證或批准的食品？

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？員工相互關照組成一個成功的團隊嗎？

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？

您多久一次檢驗政策是否得到遵循？

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。

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，如員工購買沒有檢查標誌的肉類，請尋找問題發生的根源。是員工需要額外的訓練嗎？還是需要調整政策使其更為完善？

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
如何識別合法食品的說明不全或者缺失	員工不完全了解如何區分合法食品和不合法食品
沒有驗證食品供應商合法性的系統	員工只顧便宜而沒有檢查食物的來源。

如果問題與政策不完善有關，您可以考慮以下措施。

您可以編寫完全獨立的政策。例如，購買食物的說明與接收和檢查食物的說明不同，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。

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。

