

零售食品服務經理創建烹飪政策的指南

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，那為什麼您還會有烹飪違規呢？ 也許現在是製定烹飪政策的時分了， 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， 您如何為餐廳製定烹飪政策？

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？ 誰在您的餐廳內負責安全地烹飪食品？ 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烹飪政策。

現在我們來仔細看看第二點。以下是廚房中常見的操作。請考慮含有動物蛋白和蔬菜的各種菜單項目， 這些食品會在某個時候在您的餐廳經歷由生到熟的烹飪， 這些烹飪步驟中哪些可能出現問題？

準備：

檢查您的餐廳內預先烹飪的食品。在制作過程中如何確保它們達到安全的烹飪溫度？ 尤其注意那些食用前僅經過迅速灼燒以縮短烹飪時間的動物蛋白類食品。請記住， 在初始烹飪步驟中未達到安全烹飪溫度的動物蛋白質仍然被當作生的食品。

烹飪：

考慮您的餐廳內需要烹飪的各種食品，包括生的動物蛋白質和蔬菜。列出這些食品的安全烹飪溫度，使用2013年FDA食品法作為指導。您如何確保將這些食品烹製至安全的溫度？您是否為您的員工提供如何設置烤架或烤箱的說明？您是否指明每種食品需要烹飪多長時間，以加快食品流程和縮短顧客等候時間？您是否讓員工檢查每種食品的最終烹飪溫度，然後才能送達消費者，或者每小時兩到三次記錄烹飪溫度？您如何在高峰時確保正確的烹飪溫度？

客戶服務：

您的菜單項目中是否包含需要顧客在餐桌（或外賣、家中）自己加熱的生動物食品？例如越南米粉中使用的生肉片。您如何檢驗這些食品是否達到安全的烹飪溫度？

對每項操作提出如下問題：

誰負責？

誰在您的餐廳參與烹飪食品？誰監督這個過程？誰負責執行？

需要發生什麼？

包括以下符合食品安全的最低烹飪溫度：



禽類: 165°F

碎牛肉: 155°F

雞蛋和魚: 145°F

用于保溫的植物食品: 135°F

對於不屬於這些類別的物品，如烤肉、野生動物、直接生食的食品（如壽司或烤牛排）、或者提供給高度易感人群的食品，請參閱FDA食品法或致電馬里科帕縣環境服務局獲取更具體的信息。

什麼時候發生？

包括營業前的準備活動、烹飪和保溫步驟、烹飪並服務、以及午餐和晚餐之間的食物準備。

在哪裡發生？

包括用於烹飪食品的所有設備，包括爐子、烤架、固定水壺、油炸鍋、微波爐、烤箱，熱箱、沙鍋、電飯煲或沸水浸罐。

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，撰寫多個烹飪政策是否更有益處。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，在繁忙時烹飪時間太短，或檢查最厚處肉的溫度）。

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，如果沒有達到正確的烹飪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！您的烹飪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。

此外，您應該定期檢查訂購的食品和供應商。您訂購的冷凍麵包雞是全熟的嗎？您訂購的雞翅是全熟的還是半熟的？您使用的食品例如素食漢堡或香腸是完全煮熟的嗎？它們含有生雞蛋嗎？當您發現有變化時，請務必修改自己的政策和烹飪過程，以確保您的消費者安全。

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烹飪政策，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。