

# 零售食品服務經理創建交叉污染政策的指南

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，那為什麼您還會有交叉污染違規呢？也許現在是製定交叉污染政策的時分了，這樣您可以確保您的員工知道如何有效地保護食品免受污染，如果事情不正確，該怎麼做。

首先，什麼是政策，您如何為餐廳製定交叉污染政策？

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。以下是廚房中常見的操作，在這些步驟中哪些可能會出現交叉污染問題？

**接收：**

查看您的餐廳如何接收訂購的食品。您的接收程序是否保持食品安全？食品是否被立即放入合適的儲存區域/設備？如果您在別的地方自己購買食品，您是否使用干淨的、不會被個人物品污染的車輛運輸食品？

**存儲：**

儲存期間食品是否會受到其他食品和化學品的污染？食品容器是否有蓋？您是否根據烹飪溫度要求按照正確的順序將生肉放置在架子的底層？化學品是否在遠離食品和炊具的地方妥善儲存？

### 制作：

檢查您餐廳的食品製備流程。您的餐廳如何處理生的動物類食品？什麼設備會接觸這類生食品？這些設備是否也用于即食食品（RTE）？你考慮過使用不同顏色標示用于這些食品的設備嗎？工作時員工的飲料儲存在哪裡？

### 裝配：

員工在操作RTE食品時是否使用炊具和/或手套？員工是否使用髮罩？

### 服務：

自助食品是否有容器和/或噴嚏防護罩的保護？自助餐具的放置是否手柄朝外？

對每項操作提出如下問題：

### 誰負責？

誰接收、制作、裝配和服務食品？誰監督這個過程？誰負責執行？

### 需要發生什麼？

員工應將食品儲存在能防止其他食品、化學品和環境污染的干淨、有蓋的容器中。生的動物食品應遠離RTE食品，並根據其最終烹飪溫度按順序存放。在製備作過程中，生的動物食品必須與RTE食品分開。員工不能用裸手來處理RTE食品。器具應存放在乾淨的架子上或容器中，以保護其接觸食品的部位。自助食品需防止來自顧客的污染。

### 什麼時候發生？

接收、存放、制作、裝配食品以及服務顧客時。

### 在哪裡發生？

應檢查廚房內所有涉及食品的接收、儲存、製作、裝配和服務的區域，保持清潔和正確地保護食品。

### 如何實現？

員工應檢查所有食品儲存區域，以確保清潔和食品妥善放置。應檢查食品製作和裝配區域，以確保生的動物食品不直接或間接與RTE食品接觸。置備合適的炊具和/或非乳膠手套以方便工作人員使用，防止裸手與RTE食品接觸。自助食品應放置在具有自動關蓋功能或有效的噴嚏防護罩的容器內。用於自助服務的餐具應手柄向外存放在容器中，以避免污染食品接觸部位。

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，撰寫多個交叉污染政策是否更有益處。例如，您可以編寫單獨的食品儲存政策（例如乾燥儲存和步入式冰箱）和食品制作程序（用于生食品與RTE食品的砧板分開）。

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，如果沒有正確地遵循程序應採取什麼行動。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！您的交叉污染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，如果你不對你的員工訓練交叉污染政策，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。