Environmental Services Department

零售食品服务经理指南

零售食品服務經理如何訓練員工的指導性文件

您可能有多年的餐廳管理經驗，也許您已經為餐廳制定了食品安全政策。那麼為什麼還有交叉污染違規呢？

看來，現在是審查您餐廳的訓練計劃的時候了。

什麼是訓練，如何對您的員工訓練交叉污染政策？

在訓練期間，您向相關員工傳達食品安全程序的知識。

問自己一些簡單的問題：

您最後一次訓練員工是什麼時候？

您多久進行一次訓練？

訓練不需要花費大量的時間！事實上，定期進行簡短的食品安全訓練是教育員工的最有效方法之一。在訓練過程中，您是在努力影響人的行為。這可能是一個挑戰，但是您將因此獲得回報！

當您開始製定訓練程序時，請考慮以下幾點：

您的認證食品經理是誰？
認證食品經理是否為員工提供訓練？您的訓練師應該是您工作場所可靠的、受人尊敬的和有影響力的人。

員工訓練是否依據您的食品安全政策？
員工的最佳指導應直接來源於您的交叉污染政策。

您多久訓練一次員工？
您有每天、每週或每月的團隊會議嗎？您是否在員工會議上提供保護食品的訓練？

您是否使用錄像和講義的進行正規訓練？
您進行在職訓練嗎？還是兩者的組合？最佳訓練計劃應包括教學、示範和實踐。

零售食品服务经理指南

員工有食品安全問題時應該找誰？
是否在所有營業時間都有經理或負責人提供幫助？員工是否有所有的聯繫方式？

作為經理，您知道保護食品避免交叉污染的公共衛生意義。但您的員工也需要了解這一點。食品安全是您業務聲譽的重要組成部分，您的客戶期望得到最好的服務。所以訓練員工時，您應向他們解釋為什麼要接受交叉污染訓練。　2013年FDA食品法典提醒我們，在儲存、製備、保存和展示過程中，將即食食品與生的動物食品分開非常重要，以防止即食食品被生的動物食品中可能存在的病原體污染。此外，全國食品微生物標準諮詢委員會（NACMCF）總結認為，裸手與即食食品的接觸可造成食源性疾病的傳播，而這種傳播是可以避免的。NAC-MCF確定了三個相互關聯的關鍵因素能夠減少經過糞口途徑傳播的食源性疾病，這包括：排除/限制生病的食品員工，適當洗手，沒有裸手與即食食品接觸。單獨考慮任何一個因素都是不足和無效的。但當所有三個因素結合並使用得當時，就可以控制糞口病原體的傳播。您可以使用FDA或CDC的食源性疾病暴發的統計數據，也可以在主要新聞出版物的科學新聞部分尋找相關的故事。在您的訓練中分享其他餐廳成功與失敗的故事！我們可以相互學習。

當您計劃對員工進行訓練時，請務必確定具體的學習目標。即在規定的時間內達到預期的效果，並讓您的員工明白這些期望。

> 例如：“兩個星期後，您將能夠采用以下方式妥善儲存食品：覆蓋容器，將生動物的食品容器與RTE食品容器分開。並且知道違反政策時採取甚麼措施。”

最後，確保您的員工有責任心。訓練的最後一步是讓您的員工承諾他們將遵循交叉污染政策中列出的行動。研究表明，公開承諾，特別是在同行面前公開承諾，最有可能保持積極的行為。所以考慮讓您的員工簽署一份表格，說明他們接受了訓練，或者創建一個訓練公告欄，顯示誰接受過特定的食品安全政策的訓練。員工接受訓練後，承諾遵守食品安全政策，這會在您的餐廳建立一種食品安全文化。

總而言之，以下是訓練計劃的一些最佳做法：

- **最好的訓練基於食品安全政策。**
- **簡短、頻繁的員工訓練比僅作一次長時間的演講更為有效。**

Environmental Services Department

零售食品服务经理指南

- **員工容易記住互動和動手的訓練。 最好的訓練包括以下三個步驟：**

  教學

  示範

  實踐

- **解釋為什麼這些食品安全措施很重要**
- **訓練後員工正式承諾，遵守交叉污染政策。**

請記住，您的員工想要並且需要得到指導，他們想知道對他們的期望。 您提供訓練，就會獲得成功！ 在下一個文檔中，您將學習如何構建一個檢驗步驟，確認您的政策得到了遵守。