

零售食品服務經理創建洗手政策的指南

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，那為什麼您還會有洗手違規呢？

也許現在是製定洗手政策的時分了，這樣您可以確保您的員工知道什麼時候需要洗手，如何洗手，如果事情不正確，該怎麼做。

首先，什麼是政策，您如何為餐廳製定洗手政策？

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
- 根據出現的問題或業務流程的變化修改政策

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洗手問題？

制作：

查看您的餐廳所制作的所有食品的菜單，考慮哪些產品是即食（RTE）食品，不會在服務前再有烹飪步驟。確定這一點將決定與這些食品相關的洗手和器具使用要求。

裝配：

不允許裸手接觸RTE食品，必須使用器具或一次性手套。戴手套或進行任何食品裝配之前必須正確地洗手。

清潔：

查看您餐廳的器皿清洗程序。必須使用乾淨的手來處理乾淨的餐具。這可能需要在器皿清潔程序中包含特別的程序來避免員工污染器皿。

服務：

向顧客傳遞食品是可能發生污染的最後一步。員工在向顧客提供食品時會觸摸食物接觸表面。檢查這些程序以盡量減少這種接觸，並確保所有設備在用于食品前都是乾淨的。

對每項操作提出如下問題：

誰負責？

誰制作、裝配和提供食品？誰清洗餐具？誰監督這個過程？誰負責執行？

需要發生什麼？

員工應在經過核准的洗手池使用清潔劑妥善地清潔雙手至少20秒鐘。

什麼時候發生？

員工在進行食物制作之前必須洗手，這包括處理沒有包裝的食品、清潔設備和器具、打開一次性用品等。另外，在使用洗手間後、打噴嚏或咳嗽後、以及在生食和RTE食品間切換時必須洗手。考慮所有這些工作何時發生，由誰執行。

在哪裡發生？

員工應在洗手池中清潔雙手，不得在用於食物製備或器皿洗滌的水池中洗手。

如何實現？

員工應在洗手水池中使用清潔劑清潔手至少20秒鐘。洗手池邊是否有肥皂和紙巾？它們的位置是否便利？

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，撰寫多個洗手政策是否更有益處。例如，您可以為制作裝配和服務的員工編寫一個政策，為清潔器皿和用具的員工編寫另一個政策。

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，如果沒有遵循洗手程序時應採取什麼行動。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！您的洗手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，將其作为改进的机会，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洗手政策，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。

零售食品服務經理指南