

零售食品服務經理創建重新加熱政策的指南

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，那為什麼您還會有重新加熱違規呢？

也許現在是製定重新加熱政策的時分了，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，您如何為餐廳製定重新加熱政策？

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？誰進行重新加熱設備的檢查？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重新加熱政策。

現在讓我們來仔細看看第二點。以下是廚房中常見的操作，在這些步驟中哪些可能會出現重新加熱問題？

制作：

查看您的餐廳所制作的所有食品的菜單。考慮在制作過程中是否達到重新加熱溫度。您是否將以前冷卻至41°F以下的食品或將處於室溫下的商業預先包裝的食品重新加熱？

重新加熱：

記住時間/溫度控制 (TCS) 食品必須保溫在135°F或更高。需要保溫的食物的重新加熱按照其制作方法各不相同。如果您要將以前冷卻至

41°F以下的食品重新加熱，則必須將食品重新加熱至165°F或更高，然後放入保溫設備。如果食品來自商業密封的容器，則必須將其重新加熱至至少135°F才能放入保溫設備。如果您重新加熱食品用于即時服務，則沒有最低溫度要求。您可能需要查看您的餐廳內哪些菜單含有重新加熱步驟。您可能需要記錄重新加熱溫度的日誌。考慮需要鼓勵的員工行為，比如頻繁攪拌濃湯。還要考慮需要阻止的員工行為，例如使用蒸汽餐檯來加熱食品，蒸汽櫃不是設計來快速加熱食品的設備。

對每項操作提出如下問題：

誰負責？

誰會使用熱的TCS食品？誰監督這個過程？誰負責執行？

需要發生什麼？

TCS食品必須重新加熱到適當的溫度。先前冷卻的TCS食品必須重新加熱至至少165°F，才能放入保溫設備。市售的預先包裝的食品必須重新加熱至至少135°F才能放入保溫設備。重新加熱時，檢查食品的溫度變化以及設備將食品重新加熱至所需溫度的能力（2小時內）特別重要。

什麼時候發生？

考慮營業前的準備活動特別是會影響重新加熱的步驟（時間和所需設備），還要考慮在午餐和晚餐之間或全天補充食品時。

在哪裡發生？

包括所有用于重新加熱的設備。還包括不能用于重新加熱的設備。

如何實現？

重新加熱食品時，過程必須很快。保溫設備不能用于重新加熱食品。監測食品的溫度是本程序成功的關鍵步驟。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，撰寫多個重新加熱政策是否更有益處。例如，您可以編寫一個政策用於重新加熱先前冷卻的TCS食品，再編寫另一個政策用於重新加熱市售的預先包裝的食品。

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，如果沒有達到重新加熱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！您的重新加熱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，如果您不對您的員工訓練重新加熱政策，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。