

# 零售食品服務經理創建冷卻政策的指南

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，那為什麼您還會有冷卻違規呢？ 也許現在是製定冷卻政策的時分了， 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，您如何為餐廳製定冷卻政策？

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。

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？誰專門進行冷卻？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冷卻政策。

現在我們來仔細看看第二點。以下是廚房中常見的操作。您的餐廳在哪裡可能會出現冷卻問題？

**制作：**

查看您的餐廳所制作的所有食品的菜單。考慮哪些食品是熱食，那些是冷食。確定熱食還是冷食就可以確定正確冷卻食品所采用的方法和時間。

**冷卻：**

考慮何時、何地以及如何對熱食和冷食進行冷卻。您的餐廳制作大量的醬汁和湯嗎？您的餐廳需要使用冰棒和冰浴嗎？您的餐廳是否每次

只制作小批量的食品？您應該使用什麼類型的容器？在冷卻過程中盡量使用最淺的容器並不蓋蓋子。冷卻冷食時，考慮其什麼時候用於服務，是立刻食用還是稍後才需要？這將決定如何進行冷卻。

### 裝配：

在裝配含有TCS食品的菜單時，查看食物在冷藏之外的時間。考慮少量多次，或者在冰上中裝配，這將有助於減少冷卻所需的時間。

對每項操作提出如下問題：

### 誰負責？

誰會使用熱的和冷的TCS食品？誰監督這個過程？誰負責執行？

### 需要發生什麼？

熱TCS食品應在2小時內從135°F冷卻至70°F，並在4小時內從70°F至冷卻至41°F。冷的TCS食品需要在4小時內從70°F冷卻至41°F。

### 什麼時候發生？

考慮營業前的準備活動、午餐和晚餐的轉換、高峰時間和關門前的活動。

### 在哪裡發生？

包括放置TCS食品的所有冷藏設備、製冷設備和冰浴區域。

### 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，撰寫多個冷卻政策是否更有益處。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，利用深的、蓋住的容器進行冷卻）。

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，如果冷卻參數沒有達到要求應採取什麼行動。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！您的冷卻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，将其作为改进的机会，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，如果您不對您的員工訓練冷卻政策，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