Environmental Services Department

餐飲食品服务经理指南

积极管理控制

為什麼要使用積極管理控制來控制食品安全風險

如果您是一位成功的餐廳經理，您應該已經知道如何控制預算、制訂計劃以及供應訂單。但是，您是否為下次的衛生檢查做好了準備？如果客戶來電抱怨在您的餐廳吃飯後生病，您將如何應對？

您可以主動地控制食品安全風險，马里科帕縣環境服務局開發的積極管理控制計劃是達到此目的的最佳方法之一。積極管理控制（AMC）是對您的業務和客戶安全的一種投資。一旦建立，AMC將成為一種操作基礎，使您的員工能夠做正確的事情，並持續地為客戶提供安全的食品。

通過AMC計劃，您可以免費獲得食品安全資料、標準操作程序（SOP）模板、日誌樣本和各種指導性文件。我們的資源可幫助您依據自己餐廳的特點和獨特的食品加工程序來制定政策。我們可幫助您設計行之有效的員工訓練計劃，並幫助您設立相應的步驟，來檢驗您精心製定的政策是否真的得到了執行。

簡而言之，AMC可幫助您的餐廳有效地降低食品安全風險。許多與您的餐廳一樣的餐廳和食品企業已經證明了AMC能夠改善他們的食品安全文化，並獲得有價值的回饋，讓他們更有信心地使用AMC。以下列出了AMC計劃的主要功能:

積極管理控制是一種食品安全文化

一些食品安全計劃使用太多的日誌，對於本已過度勞累的廚房工作人員來說是一種沉重的負擔。AMC不是這樣！ AMC是由您餐廳的各級員工共同建立的靈活的計劃，是食品安全決策的基礎。AMC也可以使用日誌，但都根據您的業務模式量身定制，用來捕獲有意義的結果。

積極管理控制使用您自己的語言

您的AMC計劃中的政策、培訓和驗證步驟是由您自己制定並且為您自己制訂的。我們將幫助您制定對您和您的員工來說合理的程序，不需要其他任何東西。

積極管理控制讓正確的人參與

積極管理控製計劃將影響所有級別的員工，因此您應確保關鍵員

Environmental Services Department

餐飲食品服務经理指南

工參與文檔和程序的制訂，這樣才會成功！

積極管理控制將持續地改進您的業務

您可以依靠AMC為您提供食品安全計劃的重要反饋信息，哪些部分行之有效，哪些部分需要改進。您可以在問題影響到您的顧客之前或者在衛生檢查之前發現它們！隨著時間的推移，您可以改進您的AMC程序，使之更適合您的業務。建立AMC，您的員工和餐廳都將獲得食品安全投資的回報。