第一图书网, tushu007.com

<<餐馆老板安全管理案头手册>>

图书基本信息

书名：<<餐馆老板安全管理案头手册>>

13位ISBN编号：9787122056238

10位ISBN编号：7122056236

出版时间：2009-8

出版时间：化学工业

作者：裴岩 编

页数：292

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

前言

“民以食为天”，改革开放近30年来，中国餐饮业是变化最大、发展最快的产业之一，对扩大就业、增进消费、化解购买力存量贡献巨大。
随着物质的极大丰富，如今，人们对吃的要求越来越高，不仅要“吃好”，还要吃得健康，绿色食品、科学卫生的观念已深入人心。
近几年，餐饮业的发展势头更加迅猛，每年以千亿元之多的增长额让人们叹为观止。
餐饮业的良好发展表明，国内的餐饮消费水平正步入新的繁荣时期，面对如此的大好形势，餐饮业如何将发展和安全的关系处理好，成为行业的热门话题。
不可否认，在蓬勃发展的餐饮业背后所暴露出来的问题，从“口水油”、“地沟油”引发的广泛关注，到“福寿螺事件”；从食物中查出的“苏丹红”、火锅中的“罂粟壳”，到问题多宝鱼；从“黑心棉”湿巾、双氧水泡过的筷子，到餐具、食物、消毒设备的卫生；从顾客滑倒、烫伤等事件，到“霸王餐”情况的处理，以及饱受争议的“开瓶费”、“服务费”、“消毒餐具费”等安全、服务问题，使人们对餐饮业的经营与管理多了几分忧虑。
那么，如果你也想开一家餐厅，成为一名老板，你知道餐厅在日常经营中需要从哪些方面进行安全管理吗？
面对如此庞大且和百姓生活息息相关的行业，你如何安全经营呢？
从食品及原料的卫生，到场所、设备、人员及食（饮）具的卫生；从消防安全，到日常经营中一些纠纷和事件的处理，餐厅的安全管理可决不是你想象中的那么简单。
如果管理不当，一根烟头、一罐燃气、一盘菜，都可能给你带来麻烦，不仅影响到日常的经营，而且还可能承担法律责任。
总之，做一名成功的老板和优秀的经营者，不懂“安全”的重要性和安全理念怎么行？
近些年，我国相继出台了各种餐饮业经营方面的法规及标准以规范行业的健康有序发展。
应该说，最令人关注的是全国人民代表大会常务委员会2009年2月28日通过的《中华人民共和国食品安全法》，这部法律即将于2009年6月1日起施行，对食品经营、食品安全事故处置、有关部门的监督管理和相关法律责任等进行了详细规定。
当然，规范餐饮业经营的法律规范还有很多，如《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮企业经营规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等，以及食品添加剂使用卫生标准、食品工具、设备用洗涤剂卫生标准、饭馆(餐厅)卫生标准等。
作为一名合格的餐饮业经营者，对这些基本的法律规范必须理解和掌握。
本书选取了重要的法律规范和标准进行详细介绍，教会经营者、主管人员和员工消防安全知识、卫生安全标准，以及经营管理中出现的纠纷和事件的处理。
因此，对本书的最佳使用方法是，根据你所需了解的知识领域选择你需要的那部分内容。
本书编写的目的：让本书成为你管理餐饮场所时的实践指导，而不是空洞的理论。
本书主要分为五章进行编写，分别是餐饮业安全管理概述，餐饮业消防安全，餐饮业食品及原料卫生安全，餐饮业场所、设备、人员及食（饮）具卫生安全，餐饮业服务中常见纠纷及问题的处理。
在每一部分中，又细分为若干个标题进行阐述。
在附录部分，列明了本书引用的全部法律规范性文件，方便读者查找。
细心的你会发现书中介绍了许多有代表性的案例、有说服力的数据和有针对性的对策。
避免枯燥和空洞的说教是本书最大的特色。
假如你是一位精明而有责任心的餐饮场所经营者及管理人员，假如你想让餐饮场所复杂的日常安全管理工作变得顺利和卓有成效，那么相信本书能为你提供全面的指导和借鉴。

内容概要

《餐馆老板安全管理案头手册》选取了重要的法律规范和标准进行详细介绍，指导餐饮业经营者、主管人员和员工掌握消防安全知识、卫生安全标准以及处理经营管理中出现的纠纷。
具体内容包括餐饮业安全管理概述，餐饮业消防安全，餐饮业食品及原料卫生安全，餐饮业场所、设备、人员及食（饮）具卫生安全及餐饮业服务中常见纠纷及问题的处理。
附录部分列明了《餐馆老板安全管理案头手册》引用的全部法律规范性文件，方便读者查找。
《餐馆老板安全管理案头手册》提供了许多有代表性的案例、有说服力的数据和有针对性的对策，实用性很强。
可供餐饮业的管理者和从业人员阅读使用。

书籍目录

第一章 餐饮业安全管理概述1一、餐饮业安全管理基本概念/1二、餐饮业安全管理的特点/5三、餐饮业经营规范/6四、餐饮业安全隐患面面观/10第二章 餐饮业消防安全12一、消防安全管理及其特点/12二、餐饮场所消防安全隐患及消防安全管理基本措施/14三、餐饮场所消防安全标准/18四、餐饮场所开业前的消防审批/22五、餐饮场所装修材料标准/24六、厨房消防安全/26七、餐饮业燃气安全/32八、餐饮场所须防“烟头”/36九、餐饮大排档消防安全/37十、餐饮场所电气火灾防范/38十一、地下餐饮场所消防安全/43十二、水上餐饮场所消防安全/46十三、餐饮场所防爆/47十四、服务人员的“三懂”、“四会”/49十五、餐饮业经营者的消防安全义务/60第三章 餐饮业食品及原料卫生安全62一、餐饮业生产经营中的食品安全要求/64二、餐饮业禁止生产经营的食品/66三、餐饮业服务许可制度/68四、大众化餐饮卫生安全/69五、厨房原料卫生管理/71六、食品贮存卫生要求/77七、食品冷藏的学问/78八、食品粗加工及切配卫生要求/80九、食品烹调加工卫生要求/80十、餐饮场所预包装食品卫生要求/83十一、凉菜配制卫生要求/84十二、现榨果蔬汁及水果拼盘制作卫生要求/86十三、点心加工卫生要求/88十四、裱花操作卫生要求/89十五、烧烤加工卫生要求/90十六、生食海产品加工卫生要求/92十七、备餐及供餐卫生要求/93十八、食品再加热卫生要求/94十九、“交叉污染”与厨房生产中的卫生管理/94二十、“问题”多宝鱼/96二十一、“地沟油”与“口水油”/98二十二、“苏丹红”与食品添加剂的使用/103二十三、火锅中的“罂粟壳”/108二十四、不洁食物与细菌性食物中毒/109二十五、化学性食物中毒/116二十六、植物性食物中毒/119二十七、动物性食物中毒/122二十八、防范“禽流感”/124二十九、路边摊的食品卫生/125三十、快餐盒饭的食品卫生/127三十一、餐桌上的“野生天鹅”和“穿山甲”/131三十二、集体用餐配送卫生要求/135三十三、餐饮业食品索证管理制度/135三十四、食品召回制度/137三十五、食品安全事故处置/138三十六、对餐饮业的卫生监督/140三十七、生产、销售不符合卫生标准的食品罪/141三十八、生产、销售有毒、有害食品罪/144第四章 餐饮业场所、设备、人员及食（饮）具卫生安全149一、餐饮场所选址、建筑结构、布局的卫生要求/149二、餐饮场所设施卫生要求/150三、餐饮场所设备与工具卫生要求/158四、餐饮场所环境卫生管理要求/158五、餐饮场所通风要求/159六、餐饮场所集中空调通风系统卫生管理/160七、餐饮业饮用水卫生标准/163八、餐饮业从业人员卫生/164九、餐饮业厨房环境卫生/173十、厨房设备和工具卫生要求/176十一、食（饮）具消毒标准及卫生要求/178十二、食（具）消毒用水及消毒设施的卫生要求/184十三、食（饮）具洗消剂、消毒器械卫生管理/185十四、餐饮业卫生管理专门机构与人员要求/189十五、“黑心棉”湿巾和双氧水泡筷子/190十六、餐巾纸与卫生纸/195十七、餐饮业和集体用餐配送单位卫生管理自查建议项目表/197十八、场所、设施、设备及工具清洁推荐计划/198十九、餐饮业分餐制/199二十、中国绿色饭店标准/201第五章 餐饮业服务中常见纠纷及问题的处理208一、餐饮业经营者对顾客的安全义务/208二、餐饮业经营者对从业人员的安全义务/213三、餐桌上的“酒精炸弹”与火锅安全/215四、“注水”的海鲜/219五、“开瓶费”之争/221六、1元消毒餐具费的合理性/226七、“包间费”该不该收？/228八、自助餐浪费罚款的合法性问题/230九、消费投诉新热点——尊严投诉/231十、餐饮业纳税义务/233十一、酒瓶盖与商业贿赂/234十二、食物中发现异物情况的处理/236十三、“霸王餐”与顾客结账纠纷的处理/237十四、顾客要求服务员陪酒情况的处理/240十五、顾客醉酒及醉酒闹事的处理/243十六、处理顾客投诉注意事项/244十七、顾客伤病的处理/246十八、顾客滑/摔倒事件的处理/249十九、顾客烫伤事件的处理/261二十、厨房意外事故处置/265二十一、餐饮场所触电事故防范/268二十二、就餐小朋友吵闹情况的处理/270二十三、餐饮场所盗窃案件及预防/272二十四、餐饮场所抢劫案件预防/278二十五、餐饮场所诈骗案件预防/280二十六、餐饮场所敲诈勒索案件的处理/282二十七、餐饮场所犯罪现场保护/283二十八、顾客机动车辆的安全管理/285二十九、餐饮业“涉黄”问题/288附录:相关法律规范291

章节摘录

第二章　餐饮业消防安全近年来，餐饮场所的各类火灾事故，尤其是一些群死群伤恶性火灾事故总是给人们在心理和精神上造成巨大打击，但是我们不应该过于沉浸在火灾发生后的悲痛之中，而应该透析各个火灾事故，从中发现问题，总结规律，进而建立健全一套预防火灾的管理制度，避免火灾的发生。

一、消防安全管理及其特点（一）消防安全及消防安全管理的概念消防安全是指控制能引起火灾、爆炸的因素和消除能致人员伤亡，或引起设备、财产破坏和损失的条件，为人民的生产、经营、生活创造一个不发生或少发生火灾的安全环境。

消防安全是具有相对性的，按餐饮企业规模的不同，消防设施的配备就不同，同时消防安全定义的标准也就不一样，比如一家迷你型的餐饮企业，就没有必要安装自动雨淋式消防装置，或者自动消防报警系统，在资金上也是不实际的。

所以，我们所说的消防安全取决于一系列的因素，既与场所内部的装潢材质、使用设备、建筑结构有关，也同经营者、职员的消防安全素质有关，应该就情况不同相应地制定适用于不同规模场所的消防安全管理制度。

编辑推荐

《餐馆老板安全管理案头手册》是由化学工业出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com