

<<星级饭店餐饮客房ISO/14001>>

图书基本信息

书名：<<星级饭店餐饮客房ISO/14001环境国际标准化管理>>

13位ISBN编号：9787503231957

10位ISBN编号：7503231955

出版时间：2007-6

出版时间：中国旅游出版社

作者：蔡维溪

页数：185

字数：220000

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>

## <<星级饭店餐饮客房ISO/14001>>

### 内容概要

随着全球环境问题受到全国的普遍重视，国际上已经形成了强化全球环境管理标准化的气候，对于已加入WTO和申办2008奥运会成功的中国来说，在旅游餐饮业建立和实施ISO/14001标准，不断提高饭店餐饮业的运作能力，已现实在摆在了所有饭店餐饮行业的面前。

本书立足于我国饭店餐饮业现状，介绍了ISO/14001环境管理体系标准、餐饮、客房环境国际标准化管理（ISO/14001管理）、餐饮、客房环境管理体系文件编写及餐饮、客房环境管理体系作业指导书等内容，对规范我国饭店餐饮业，增强环境管理水平，有着指导意义。

## <<星级饭店餐饮客房ISO/14001>>

### 作者简介

蔡维溪，男，1955年7月生于北京，汉族。

中共党员，毕业于北京第二外国语学院旅游管理系饭店管理专业、经济学学士、经济师职称。

首都经济贸易大学工商管理系，研究生学历。

ISO/9000质量管理体系国家注册高级审核员、ISO14000环境管理体系、OHSAS18000职业健康与安全管理体系国家注册审核员。

从1983年起，历任北京饭店客房部及培训部经理、北京开元美食娱乐城总经理、广东烧鹅仔集团酒楼总经理、广东顺峰餐饮集团酒楼总经理、北京鲍鱼公主餐饮管理集团公司人力资源总监、北京月亮河度假村（四星）总经理、青岛城阳宾馆（四星）总经理、海南国际金融大酒店（四星）总经理、唐山碧水庄园度假村总经理、北京元开伟业酒店管理公司总经理等职务。

为配合旅游行业工人技术等级培训考核的需要，曾为国家旅游局编写过《旅游行业工人技术等级培训考核系列教材》中的《旅游服务基础知识》、《客房服务》两本书。

2004年至2006年又出版了《星级饭店客房服务ISO/9000质量国际标准化管理》、《星级饭店餐厅厨房ISO/9001质量国际标准化管理》两本书。

目前为众多家旅游宾馆和相关企业采用。

## &lt;&lt;星级饭店餐饮客房ISO/14001&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 ISO/14001环境管理体系标准 第一节 ISO/14001环境管理体系的产生 一、什么是ISO/14001环境管理体系标准 二、ISO/14001标准的产生和发展 三、世界发达国家对ISO/14001系列标准的态度 四、ISO/14001:2004环境管理体系标准中的相关术语 五、餐饮、客房服务中的相关术语《GB/T1676—1997——旅游服务基础术语》 第二节 餐饮、客房实施ISO/14001标准的意义 一、餐饮、客房实施ISO/14001标准的意义 二、餐饮、客房服务的性质、特点及服务流程 三、餐饮、客房产品与环境的关系 第二章 餐饮、客房环境国际标准化(ISO/14001管理) 第一节 餐饮、客房建立环境管理体系策划 一、领导决策与准备 二、贯彻标准培训 三、初始环境评审和状态调查 四、体系策划与设计 五、环境管理体系文件编写培训 六、体系试运行 七、内部审核 八、管理评审 第二节 初始环境评审 一、餐饮、客房应遵守的环境法律法规及其他要求 二、餐饮、客房应遵守的环境管理制度 三、餐饮、客房环境状况调查 第三节 餐饮、客房环境因素识别控制流程 一、餐饮、客房环境因素识别的内容 二、餐饮、客房环境因素识别的范围 三、餐饮、客房环境因素识别的步骤 四、餐饮、客房环境因素识别注意事项 第四节 餐饮、客房常见环境因素及环境影响 一、餐饮、客房水污染类环境因素及影响 二、餐饮、客房空气污染类环境因素及影响 三、餐饮、客房噪声污染类环境因素及影响 四、餐饮、客房固体废弃物污染类环境因素及影响 五、餐饮、客房化学品、油类污染类环境因素及影响 六、餐饮、客房热辐射污染类环境因素及影响 七、餐饮、客房能源损耗类环境因素及影响 八、餐饮、客房紧急情况 and 事故类环境因素及影响 九、餐饮、客房食品污染类环境因素及影响 十、需要控制的关键指标和国家、行业相关标准要求 第五节 餐饮、客房重要环境因素评价及环境管理方案 一、环境因素和环境影响的分析 二、评价重要环境因素 三、环境目标、指标及管理方案 第六节 餐饮、客房环境管理应实现的绩效 一、餐饮环境管理应实现的绩效 二、客房环境管理应实现的绩效 第三章 餐饮、客房环境管理体系文件编写 第一节 餐饮、客房环境管理手册 一、手册概述 二、环境管理手册具体内容(供参考) 第二节 餐饮、客房环境管理程序文件 一、餐饮、客房环境因素识别、评价和更新控制程序 二、餐饮、客房法律法规及其他要求获取程序 三、餐饮、客房目标、指标及管理方案实施程序 四、餐饮、客房环境培训管理程序 五、餐饮、客房信息交流控制程序 六、餐饮、客房环境管理体系文件控制程序 七、餐饮、客房固体废弃物管理程序 八、餐饮、客房节能降耗管理程序 九、餐饮、客房绿化管理程序 十、餐饮、客房污水管理程序 十一、餐饮、客房清洁卫生管理程序 十二、餐饮、客房空气污染管理程序 十三、餐饮、客房化学品使用管理程序 十四、餐饮、客房相关方管理程序 十五、餐饮、客房应急准备控制程序 十六、餐饮、客房环境监测和测量管理程序 十七、环境管理体系合规性评价管理程序 十八、餐饮、客房环境不符合、纠正和预防措施控制程序 十九、餐饮、客房环境记录控制程序 二十、内部审核控制程序 二十一、环境管理评审控制程序 第四章 餐饮、客房环境管理体系作业指导书 第一节 餐饮各岗位ISO/14001环保职责 第二节 客房各岗位ISO/14001环保职责 第三节 餐饮环境管理运行控制措施 一、餐饮、客房节能降耗控制措施 二、餐饮、客房固体废弃物处理控制措施 三、餐饮、客房食品卫生控制措施 四、厨房常见紧急事件的预防和处理规程 五、餐厅常见紧急情况的预防和处理规程 六、餐饮有关设备操作及保养规定 七、餐饮污水的控制管理细则 八、餐饮目标、指标分解控制措施 第四节 客房部环境管理运行控制措施 一、客房部绿色客房管理制度 二、客房绿化管理实施细则 三、客房污水控制管理实施细则 四、客房固体废弃物管理实施细则 五、客房紧急事件的预防和处理程序 六、客房化学品的使用、贮存管理规定 七、客房环境培训的管理实施细则 八、客房低值易耗品及清洁用具的管理规定 九、客房清洁卫生标准 十、客房公共区域清洁卫生标准 十一、客房设备、设施的使用和保养规定 十二、客房垃圾清运相关方管理规定 十三、客房垃圾房管理规定 十四、客房目标、指标分解实施细则 第五节 餐饮、客房相关记录附录1 餐饮、客房适用的环境法律法规及其他要求清单附录2 饭店及餐饮、客房进行ISO/14001:2004体系认证时应提供的材料附录3 ISO/14001:2004标准《环境管理体系——要求及使用指南》

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>