

<<餐饮卫生质量管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮卫生质量管理>>

13位ISBN编号：9787503239960

10位ISBN编号：7503239964

出版时间：2011-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：希奇

页数：467

译者：阎喜霜

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>

## <<餐饮卫生质量管理>>

### 前言

随着1978年中国的改革开放，在20世纪的最后20年里，又诞生了一个重要的、新兴的旅游胜地。中国一直被认为是一个充满神秘、魅力、激情的独特的异域国度，世界上很多国家无不崇敬中国的人民、艺术、文化、历史和地理景观。

中国近期经济的飞速发展是吸引大规模商业旅游团体和闲散旅游者的另一个重要因素。

在新的投资理念和技术涌入中国市场的同时，中国又成功地加入了世界贸易组织并赢得了2008年奥运会的主办权，这些都给中国旅游业的增长和发展提供了更加光明的前景。

尽管中国旅游业的前景一片大好，但这并不意味着中国已经获得了成功。

旅游观光和接待业的现在和过去都不是一个简单的问题，它是一个受到诸多因素影响的复杂行业。

其内部因素，诸如：良好的基础设施、充足的空中和陆地交通通道、积极的政府姿态、风景区的发展、舒适的住宿条件和美味的饮食，以及优质的服务等等；同时，还有众多的外部因素，这些外部因素可能是周期性的，这就需要各级旅游管理部门和行业管理者做出快速有利的应变措施——这些外部因素包括政治和国内安全环境的突变、经济形势萎靡不振、地区危机、空难或影响出行的连续阴雨天气。

因此，旅游作为一种产业不仅需要积极地宣传以及良好的观光环境资源，还需要对这些资源进行有效地管理，以专业的精神服务于旅游者和投资者。

随着旅游行业在全球、地区和地方的竞争不断加剧，需要最有效的措施以确保旅游业在有限的环境和变化中保持稳定。

今天，国家和各级机构的决策者充分认识到旅游观光和接待管理领域的竞争力，并认识到革新和稳定性的主要根源在于教育、培训和再培训。

政策计划、教育和培训被视作未来旅游业生存和兴旺的首要任务。

## <<餐饮卫生质量管理>>

### 内容概要

目前全世界有60多个国家引进了AH&LA的教材，有1400多所大学、学院、职业技术学校将其作为教科书及教学辅助用书。

全球45个国家有120多个授权机构为饭店35个重要岗位颁发AH&LA职业资格证书，该证书在饭店业内享有最高的专业等级。

中国旅游出版社引进了AH&LA系列教材，使读者能够从中见识到饭店工作的真正挑战，并能从中获得解决实际问题的方法和技巧的训练，它将帮助您全面了解国际现代化饭店的管理与运作实务，提高饭店经营和管理的专业水准。

<<餐饮卫生质量管理>>

作者简介

作者：（美国）希奇（Ronald F.Cichy）译者：阎喜霜Ronald F.Cichy（罗纳德F·希琦），教授，密歇根州立大学餐旅企业及行业协会管理学院理事。

此前，他曾担任美国饭店与汽车旅馆协会教育学院服务中心主任，同时还供职于丹佛大学和兰辛公共学院。

他是密歇根州立大学食品科学和人类营养学博士，同时还获得了该大学餐旅企业及行业协会管理学院工商管理硕士及文学学士学位。

阎喜霜，1987年毕业于黑龙江商学院食品工程系，获硕士学位。

现为天津商学院旅游管理系教授，硕士生导师，天津科技大学博士生。

主要从事饮食科学、中式快餐、烹饪理论、中式烹饪工业化等内容的研究和教学工作。

## <<餐饮卫生质量管理>>

### 书籍目录

贺词作者简介序言学习教育学院课程的提示1 卫生风险管理(SRM)计划和危害分析关键控制点(HACCP)系统 使风险易于管理：卫生风险管理计划 控制点。  
减少每一控制点的风险 食品与药物管理局食品法——卫生风险管理计划的基础 卫生风险管理(SRM)计划的职责 卫生风险管理(SRM)计划的益处 危害分析关键控制点(HACCP)计划简介 危害分析关键控制点的7项原则 原则1：危害分析。  
原则2：食品加工过程中关键控制点的确认。  
原则3：建立与确认的关键控制点相关的预防措施临界值。原则4：确立检测关键控制点程序。  
原则5：确立当监测显示关键控制点的数值超过临界值时所应采取的措施。  
原则6：建立有效的关键控制点风险分析(HACCP)系统文件的记录保存系统。  
原则7：建立关键控制点风险分析(HACCP)系统有效工作的检查程序。  
.....2 管理及行业组织3 食品污染4 食品腐败与保藏5 菜单计划控制点及采购控制点6 验收、贮存及发放控制点7 初加工、烹调及保温控制点8 服务控制点9 清洁与维护控制点10 设施的清洁与维护附录

## &lt;&lt;餐饮卫生质量管理&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：库存是一个重要的管理资源，因为库存会转化为收入，最终转化为利润。

在饮食服务经营中，库存通常包括食品原料、酒水及非食品货物，如布草和洗涤剂。

库存控制是经营成本和质量控制体系的关键环节，库存货物必须妥善保管，以避免变质、污染、被盗和浪费。

由于招待业是劳动密集型行业——即依赖于大批人力劳作的行业，所以人力是一种重要资源。

对员工进行适当的卫生实践培训是管理者的职责。

失去对这一重要资源的控制，会削弱卫生风险管理计划的作用，使企业处于风险的边缘。

餐饮企业的设备代表固定投资，设备的选择对于卫生风险管理（SRM）计划是重要的。

设备零部件应易于清洁保养，餐饮企业的加工设备也占投资的很大一部分，设备的设计和布局对卫生风险管理（SRM）计划的成功与否影响很大。

1940年，美国公共健康服务司（健康和人类服务部监督食品与药物管理局的部门，前健康、教育与福利部）颁布了《餐饮企业食品加工与服务卫生控制的法律法规》。

制定法律法规的目的是指导州和地方健康行政当局，以保护公众的食品供应。

这些指导性文件的制定得到了公共健康领域和饮食服务业专家的帮助。

1976年，食品与药物管理局发布了《饮食服务卫生条例规范》，作为指导卫生部门和饮食服务企业的一整套推荐标准。

该规范强调了食品保护计划的要求、目的和范围，同时提出了有效计划完成的方法。

1978年，公共健康服务司发布了第二部法规——《食品饮料销售法及卫生条例规范》。

第三部法规《零售食品贮存卫生法》于1982年由食品与药物管理局和食品与药物官员协会共同颁布。

这三部法规被许多国家、州和地方立法当局所采纳。

1986年，参加食品保护会议的食品保护计划官员同意制定一套法规，以消除上述三个法规之间的混淆。

这部法规将作为包括所有企业食品零售部门卫生要求的唯一文件（部门包括商业、慈善机构的饮食服务业、食品售货机及大多数食品店）。

该项目开始于1987年4月，1988年3月以草案的形式发布。

法规的制定是在食品与药物管理局的领导下进行的，主管健康的官员和招待业管理人员为此付出了艰辛的劳动。

1993年，颁布了食品法。

它代表着食品与药物管理局对立法系统的最好建议，以保证零售食品是安全的，受到适当保护的和被指定的。

食品法提供了降低食源性疾病、确保员工健康、行业经理人的相关知识、安全食品、无毒和易清洁仪器、餐饮企业生产车间卫生的可接受程度等的保护和系统。

食品法也提倡公平对待消费者。

## <<餐饮卫生质量管理>>

### 后记

半年前,受中国旅游出版社之邀,接受了美国饭店业协会教育学院系列教材中的《餐饮卫生质量管理》的翻译工作,在此,感谢中国旅游出版社给我提供的这次机会和对我的信任。

作为本书的译者,在我国政府大力提倡尽快建立和完善公共卫生保障体系和后“非典”的新形式下,深感引进和翻译出版此书的必要性和紧迫性。

相信该书的出版对提高我国旅游业的整体卫生管理水平、尽快建立和完善符合我国国情的餐饮卫生管理体系、使我国旅游业尽快与国际旅游业全面接轨、全面提升我国人民的卫生健康水平都将产生深远的影响,起到积极的推动作用。

卫生质量管理在现代餐饮管理学科中既是一门新兴的课程又是一门综合性的课程。

在我国它还是一门新兴的课程,其综合性表现在涉及的学科广泛,如相应的法律法规、管理部门、微生物、食品保藏、饮食卫生、食品加工、饮食机械、设备和设施的清洁、维护和保养等。

该课程提供了与公众健康密切相关的系统管理方法,采用这一系统方法可以降低食品卫生风险,提高顾客、餐饮企业员工和企业主的满意度。

卫生质量管理的系统方法将有助于企业界制定和贯彻执行质量、成本控制和降低风险等标准。

本书由美国著名的餐饮管理专家罗纳德F·希奇教授编著,目前已经翻译成多种文字,是当今流行于美国和世界其他国家和地区的一部领先和权威的教科书。

译者认为,本书具有以下特点:第一,科学性。

作者以严谨的科学态度,以相关的基础知识为理论基础,以相关的法律法规为依据,将整个餐饮企业视为一系列内部相关的控制点或基本经营活动,提出了餐饮卫生质量管理的一整套科学方法。

案例的选择、习题的设计都非常科学合理,达到了举一反三的目的。

<<餐饮卫生质量管理>>

编辑推荐

《餐饮卫生质量管理》：美国饭店业协会权威教材，中国旅游饭店业协会推荐用书，全国旅游高等院校协作会推荐教材。



<<餐饮卫生质量管理>>

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>