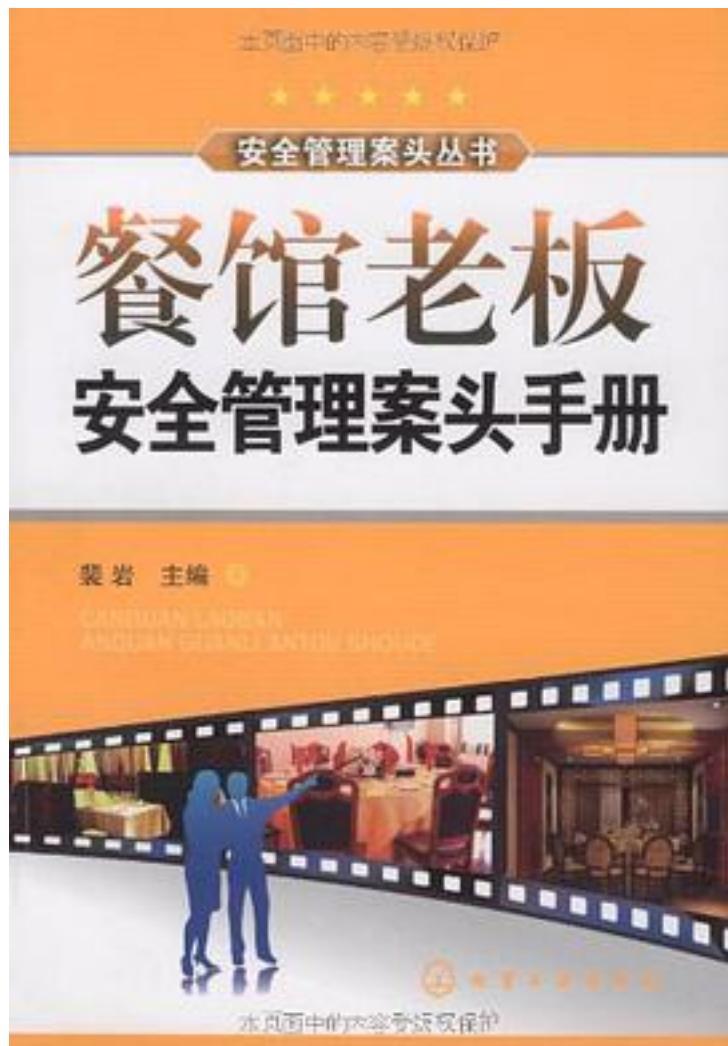


# 餐馆老板安全管理案头手册



[餐馆老板安全管理案头手册 下载链接1](#)

著者:裴岩 编

出版者:化学工业

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787122056238

《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。

作者介绍：

目录: 第一章 餐饮业安全管理概述 一、餐饮业安全管理基本概念  
二、餐饮业安全管理的特点 三、餐饮业经营规范 四、餐饮业安全隐患面面观  
第二章 餐饮业消防安全 一、消防安全管理及其特点  
二、餐饮场所消防安全隐患及消防安全管理基本措施 三、餐饮场所消防安全标准  
四、餐饮场所开业前的消防审批 五、餐饮场所装修材料标准 六、厨房消防安全  
七、餐饮业燃气安全 八、餐饮场所须防“烟头” 九、餐饮大排档消防安全  
十、餐饮场所电气火灾防范 十一、地下餐饮场所消防安全  
十二、水上餐饮场所消防安全 十三、餐饮场所防爆  
十四、服务人员的“三懂”、“四会” 十五、餐饮业经营者的消防安全义务  
第三章 餐饮业食品及原料卫生安全 一、餐饮业生产经营中的食品安全要求  
二、餐饮业禁止生产经营的食品 三、餐饮业服务许可制度 四、大众化餐饮卫生安全  
五、厨房原料卫生管理 六、食品贮存卫生要求 七、食品冷藏的学问  
八、食品粗加工及切配卫生要求 九、食品烹调加工卫生要求  
十、餐饮场所预包装食品卫生要求 十一、凉菜配制卫生要求  
十二、现榨果蔬汁及水果拼盘制作卫生要求 十三、点心加工卫生要求  
十四、裱花操作卫生要求 十五、烧烤加工卫生要求 十六、生食海产品加工卫生要求  
十七、备餐及供餐卫生要求 十八、食品再加热卫生要求  
十九、“交叉污染”与厨房生产中的卫生管理 二十、“问题”多宝鱼  
二十一、“地沟油”与“13水油” 二十二、“苏丹红”与食品添加剂的使用  
二十三、火锅中的“罂粟壳” 二十四、不洁食物与细菌性食物中毒  
二十五、化学性食物中毒 二十六、植物性食物中毒 二十七、动物性食物中毒  
二十八、防范“禽流感” 二十九、路边摊的食品卫生 三十、快餐盒饭的食品卫生  
三十一、餐桌上的“野生天鹅”和“穿山甲” 三十二、集体用餐配送卫生要求  
三十三、餐饮业食品索证管理制度 三十四、食品召回制度 三十五、食品安全事故处置  
三十六、对餐饮业的卫生监督 三十七、生产、销售不符合卫生标准的食品罪  
三十八、生产、销售有毒、有害食品罪  
第四章 餐饮业场所、设备、人员及食(饮)具卫生安全  
一、餐饮场所选址、建筑结构、布局的卫生要求 二、餐饮场所设施卫生要求  
三、餐饮场所设备与工具卫生要求 四、餐饮场所环境卫生管理要求  
五、餐饮场所通风要求 六、餐饮场所集中空调通风系统卫生管理  
七、餐饮业饮用水卫生标准 八、餐饮业从业人员卫生 九、餐饮业厨房环境卫生  
十、厨房设备和工具卫生要求 十一、食(饮)具消毒标准及卫生要求  
十二、食(具)消毒用水及消毒设施的卫生要求  
十三、食(饮)具洗消剂、消毒器械卫生管理 十四、餐饮业卫生管理专门机构与人员要求  
十五、“黑心棉”湿巾和双氧水泡筷子 十六、餐巾纸与卫生纸  
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  
十八、场所、设施、设备及工具清洁推荐计划 十九、餐饮业分餐制  
二十、中国绿色饭店标准  
第五章 餐饮业服务常见纠纷及问题的处理  
一、餐饮业经营者对顾客的安全义务 二、餐饮业经营者对从业人员的安全义务  
三、餐桌上的“酒精炸弹”与火锅安全 四、“注水”的海鲜 五、“开瓶费”之争

- 六、1元消毒餐具费的合理性
  - 七、“包问费”该不该收?
  - 八、自助餐浪费罚款的合法性问题
  - 九、消费投诉新热点——尊严投诉
  - 十、餐饮业纳税义务
  - 十一、酒瓶盖与商业贿赂
  - 十二、食物中发现异物情况的处理
  - 十三、“霸王餐”与顾客结账纠纷的处理
  - 十四、顾客要求服务员陪酒情况的处理
  - 十五、顾客醉酒及醉酒闹事的处理
  - 十六、处理顾客投诉注意事项
  - 十七、顾客伤病的处理
  - 十八、顾客滑摔倒事件的处理
  - 十九、顾客烫伤事件的处理
  - 二十、厨房意外事故处置
  - 二十一、餐饮场所触电事故防范
  - 三十二、就餐小朋友吵闹情况的处理
  - 三十三、餐饮场所盗窃案件及预防
  - 三十四、餐饮场所抢劫案件预防
  - 三十五、餐饮场所诈骗案件预防
  - 三十六、餐饮场所敲诈勒索案件的处理
  - 三十七、餐饮场所犯罪现场保护
  - 三十八、顾客机动车辆的安全管理
  - 二十九、餐饮业“涉黄”问题附录：相关法律规范
- • • • • (收起)

[餐馆老板安全管理案头手册](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[餐馆老板安全管理案头手册](#) [下载链接1](#)

书评

[餐馆老板安全管理案头手册](#) [下载链接1](#)