

●王文福编著

饭店卫生

26.4

出版社

R126.4

B

3

饭店卫生

王文福 编著

2000

陕西旅游出版社



B 545200

责任编辑 姬秉明

版式设计 田慧君

饭 店 卫 生

王文滔 编著

陕西旅游出版社出版

陕西省新华书店发行 彬县印刷厂印刷
787×1092毫米 1/32开本 6.25印张 2插页 140千字

1988年7月第1版 1988年7月第1次印刷

印数: 1~4000

定 价: 2.00元

序

卫生问题，听起来似乎是不足挂齿的小问题，然而，它却关系着人类的健康和千家万户的身家性命。当今世界旅游业的兴起，更显得重要。因此，饭店卫生问题不是微不足道，而是需要大声疾呼，值得一书的。

我校烹饪教研室主任王文福同志编著的《饭店卫生》是一本实用教课书。他从我国饭店业的实际出发，借鉴了国际饭店业卫生经验和有关条例，着重论述了饭店卫生在旅游服务工作中的作用和地位；介绍了微生物知识和饭店有害昆虫的防治；世界检疫检测传染病的规定；客房卫生和餐厅、酒吧卫生；我国名酒和世界鸡尾酒知识；饮食卫生和营养知识；宾馆、饭店服务人员个人卫生及其卫生管理等。内容丰富而细致，资料详尽而准确。

饭店卫生属旅游卫生的范畴，它研究的是宾馆、饭店卫生规律和服务中的卫生工作程序，以及如何切断传染病传播途径的科学。这是一门新兴的学科，过去，有不少人曾经写过论述文章，但编辑成书者很少见。因此，我们感谢王文福同志为此所作出的努力和贡献。这本书不仅可作为我校宾馆管理专业的教课书，而且是饭店服务人员、管理干部以及与旅游事业有关的读者必读之物，还可以作为培训服务人员的教材。随着全民族卫生条件的不断改善，随着饭店管理水平的不断提高，这本书将会得到进一步的修改完善。这个任务

有待于从事饭店业的同志们和专业人员的共同努力去实现。

胡树群

一九八七年十一月

丁西安

绪 言

饭店卫生,是研究饭店的卫生规律和服务中的卫生工作程序,以及切断传染病的传播途径的科学。饭店卫生是把卫生学和旅游学的知识有机地结合在一起,为社会服务的一门综合性应用学科。它既是旅游学的分支,又属于公共卫生学的范畴。它的目的是向国内外旅游者和本企业的工作人员创造一个卫生、安全、无疾病的环境。

人们为了娱乐、保健、休息、文化或其它理由而出外旅行,通过旅行来增长知识、扩大眼界和锻炼身体。因而旅游事业成了当今世界令人瞩目的独立的新兴事业。我国旅游事业正在兴起,还很年轻,特别是党的三中全会以来,国家实行对外开放政策,国外游客络绎不绝地来我国观光、游览和参观名胜古迹,饱览秀丽的自然风光和历史悠久的文化遗产。为了适应旅游事业的发展和国际旅游市场的竞争,就需要有一套相应的设施,如交通运输、宾馆饭店、园林文物、财金商业等。随着我国旅游业的发展,各地饭店象雨后春笋般地出现在大江南北,并向着豪华、超豪华级发展,为国外游客提供更舒适的居住环境和娱乐场所。

饭店是一个综合性的服务业。它包括客房、餐厅和酒吧间,以及一些其它附属的娱乐、健身场所。不论超豪华级还是一般普通级,最基本的作用就是向那些出家在外的旅客提供食宿,满足他们最基本的要求。因此,这就要求我们服务人

员，不但要有全心全意为游客服务的思想，而且要有一套过硬的服务本领。

一、饭店卫生在旅游服务 工作的作用和地位

饭店是旅客居住、就餐和进行社会交往活动的场所。旅客来自异国他乡，由于各国自然地理条件、气候、社会因素、风土人情，以及卫生状况的不同，疾病的传播和流行各不一样。例如霍乱在非洲、太平洋、中东、欧洲和澳大利亚流行；鼠疫传播于非洲、美洲和亚洲的一些国家；黄热病的传染区波及中非和南美地区；艾滋病已在美国、中美洲、西欧、澳大利亚、中部非洲，以及东亚的日本、泰国和香港等40多个国家和地区蔓延，严重地危害着人民的身体健康。如不搞好饭店卫生，势必造成某些传染病，如伤寒、霍乱、鼠疫、肝炎、痢疾，以及艾滋病、梅毒、淋病等性病的传播。

从世界和我国历史上几次大的传染病的流行，足以说明旅游卫生工作的重要性。如1817年我国霍乱流行，其病原菌由印度传入，在沿海和南方的广大农村、城市中流行，死者数以千计。1910年我国鼠疫流行，其疫源由苏联的西伯利亚传入，沿铁路线传播到齐齐哈尔、长春、沈阳、大连，再由陆路和水路波及河北、山东地区，一次流行死亡人数达6万之多，出现了“万户萧疏鬼唱歌”的惨状。1913年美国纽约依萨卡地区的一次伤寒大流行，上千人患病，传染源为一名叫玛丽的女厨师，后人称为“伤寒玛丽”。在印度1943年霍乱流行，得病人达50万之多。1945年的印度鼠疫大流行，患者超过2万，死者数以万计。1978年在美国发现的艾滋病，原

发于中非的扎伊尔等国，后由游客中的冶游者带入海地，再由游客中同性恋者去海地男妓院传染此病而传播到美国，仅9年间就流行世界40多个国家和地区，被视为八十年代的“世界瘟疫”和“超级癌症”，给世界带来了恐慌。当今交通发达，人员流动量大，容易将有害昆虫（是某些传染病媒介）和致病微生物由一个国家或地区带往另一国家或地区，不仅威胁旅客的健康，还严重影响当地居民的身体健康。现代旅游业正是以现代交通为主要支柱的人群大量流动的行业，因此，加强旅游卫生设施，特别是饭店卫生和服务人员的卫生知识教育刻不容缓。

二、饭店卫生是饭店管理的重要组成部分

饭店管理，除了认真抓好饭店设施、服务质量、服务人员的职业道德教育、专业技术培训，提高他们的文化素质和外语对话能力外，还应向他们讲授一定的卫生知识，把提高卫生技能作为饭店管理的重要组成部分。只有这样，才能适应目前国际旅游业的竞争。

当前，饭店除具备一些必要的卫生设施如卫生间外，还应设有健美、解除疲劳和锻炼身体的设施，如健身房、太阳浴、温泉浴、土耳其蒸汽浴室、保健按摩室，以及游泳和其它运动设施等。

饭店的整个服务过程包括着许多卫生工作程序。总的归纳为住宿服务卫生和餐厅服务卫生两大部分。

1、住宿服务卫生 住宿服务包括接待、前厅服务和客房管理三个主要方面。客房除了有完善舒适的住宿设备外，

还应为旅客提供一个清洁卫生的休息环境，在采光、通风、取暖以及卫生间等方面要符合卫生学的要求。整理客房卫生是服务员的一项重要工作，同时也是衡量服务质量的标志之一。如果客房杂乱无章，房内设施污秽不洁，不但给客人在心理上带来不快，而且容易孳生某些有害昆虫，如蚊虫、苍蝇、跳蚤、臭虫、蟑螂和虱子等。这些寄生虫不但叮咬旅客，影响休息，还可造成某些传染病，如斑疹伤寒、疟疾、黑热病、黄热病、肝炎，以及其它肠道传染病的传播和流行。所以，做好客房卫生是关系到旅客，乃至服务人员身体健康的大事，也直接关系到我国旅游业的声誉和形象。

2、餐厅服务卫生 餐厅是为顾客提供固体食物和液体饮料等食物的场所。从卫生学角度看，餐厅服务卫生又是把住“病从口入”关的重要环节。饭店餐厅不仅为本店住宿旅客提供饮食，而且也为社会流动客人服务，因此它的涉及面较广。

饭店从市场上购买到的一些原料、半成品、成品食物和饮料，要经过厨师、服务人员的若干环节再卖给顾客。在加工、制做和销售过程中，其中每道工序都有一定的卫生工作程序。饭菜卫生与否，对旅游者的身体有着直接的关系。符合清洁卫生条件的食品，人吃后能增加营养，增强抵抗力，提高工作效率。相反，吃了不洁食物，易将病菌带入体内，使人患病，甚至危及生命。因此，食品在生产、加工、保存、运输和销售过程中，应符合卫生学要求，以保证用膳者的身体健康。

从饮食服务和餐厅卫生环节看，把餐厅服务卫生分为食品环和饮料环两大部分。其服务的形式有餐厅、酒吧和宴会

等。

食品环 是把饭店餐厅食品经营的过程看作一个环。它包括购买、收货、贮存和领发，以及准备、制做和出售几个环节。食品从市场到饭店，再由饭店到顾客手，这之间都有许多卫生问题。如原料选择时，不但要求质优，而且还应注意是否被农药、重金属或霉菌毒素污染。如有污染，应在国家颁布的卫生标准允许的残留量范围内；加工过程中，既要防止污染，又要尽量保持营养成分；凡色素、香精、防腐剂等食品添加剂，可不用者尽量不要用，必需用者，应遵守国家卫生标准的规定；销售食品的包装材料要经过消毒，不允许包装材料中含有有害化学物质而污染食物；食品保存必须入库，肉类食品必须放入冰箱中，生熟食品必须分开，防止交叉感染。总之，食品卫生涉及面广，搞好了有重大的影响和经济意义。

饮食环 是指从供应部门购回，通过餐厅、宴会厅或酒吧，销售到顾客手里，把这一环节称作饮料环。此环节要比食品环简单。饮料，是指能饮用的液体物质，它分为清凉饮料和酒两大类。清凉饮料不含醇，饮后有清凉快感，是防暑降温、解渴除烦的冷饮佳品。酒类是一种含有一定量酒精（即乙醇）成分的高热量饮料。它可分蒸馏酒和酿造酒两大类。蒸馏酒由于乙醇含量高不易变质，酿造酒的酒精度数低，不易抑制或杀灭细菌，故在一定保存期限外易于变质，也有一定的卫生标准问题，要妥善保存。

总之，饭店是发展旅游业的物质基础之一，在我国旅游业中占有重要地位。饭店卫生又是旅店业发展的关键因素之一，饭店从建设到管理，以至评价，几乎每一个环节都与卫

生物学密切相关。

三、饭店卫生的教学范围

饭店卫生，除了有一定的行政管理手段外，还应有许多卫生技术性的问题。除日常服务卫生知识，还涉及生物知识、公共卫生学和预防学知识等，是一门综合性课程。在生物学知识方面，重点介绍饭店有害昆虫和微生物的生活规律，对人体的危害和如何杀灭；在公共卫生学和防病方面，着重阐述传染病的流行规律和传播途径，消毒、灭菌，消毒剂和杀虫药的使用，以及切断传染病传播途径的方法；客房卫生，着重从客房设备、卧具、卫生间和储藏室的日常卫生，及其对患有传染病、皮肤病的隔离、消毒和必要的其它特殊卫生处理等，加以论述。餐厅服务卫生，较详细地介绍餐厅周围环境卫生，餐厅日常卫生，食具的消毒，宴会和酒吧卫生，食品制作和销售中的若干卫生技术性的问题。

通过学习，使管理干部和服务人员都能懂得饭店的卫生工作规律，卫生范围，掌握有关饭店的卫生技术问题及有关防病知识，从而提高服务人员的服务技能，更好地为我国旅游事业服务。

复习题：

- 1、饭店卫生的基本作用有哪些？
- 2、为什么说饭店卫生是饭店管理工作中不可缺少的重要内容？
- 3、为什么说餐厅服务卫生是抓住“病从口入”关的重要

要环节？

4、什么是食品环和饮料环，各包括哪些内容？

目 录

绪 言	(1)
第一章 生物知识	(1)
第一节 饭店有害昆虫	(1)
第二节 防鼠灭鼠	(15)
第三节 微生物知识	(17)
第二章 饭店的消毒与杀虫	(26)
第一节 饭店的消毒灭菌	(26)
第二节 常用消毒剂的使用和注意事项	(31)
第三节 防腐药的使用	(37)
第四节 杀虫灭鼠药	(39)
第三章 世界检疫疾病介绍	(47)
第一节 世界卫生组织规定的国际检疫 疾病	(47)
第二节 我国规定的检疫监测传染病	(52)
第三节 艾滋病	(61)
第四章 客房卫生	(64)
第一节 在建筑中有关客房卫生问题	(64)
第二节 服务人员的职责及卫生工作范围	(68)
第三节 客房服务卫生	(72)
第四节 卫生间卫生	(75)
第五章 对有传染病和皮肤病旅客的卫生处理	(78)

第一节	呼吸道传染病	(78)
第二节	肠道传染病	(80)
第三节	血液传染病	(82)
第四节	皮肤传染病和性病的卫生处理	(83)
第六章	餐厅服务卫生	(89)
第一节	餐厅服务员的卫生职责	(89)
第二节	餐厅日常卫生	(91)
第三节	餐厅进食条件卫生	(96)
第四节	筵席和宴会卫生	(105)
第七章	酒吧间卫生	(108)
第一节	酒类饮料的营养及其卫生指标	(108)
第二节	鸡尾酒及其酒会	(116)
第三节	酒吧卫生管理	(139)
第八章	饮食卫生管理	(142)
第一节	食品污染的方式和途径	(142)
第二节	饮食环境卫生	(148)
第三节	烹调卫生	(151)
第四节	销售卫生	(154)
第九章	营养卫生知识	(157)
第一节	营养基础知识	(157)
第二节	食品的营养价值和膳食的营养 结构	(168)
第三节	我国菜肴的风味特点及营养素 含量例	(176)
第十章	服务人员的卫生管理	(188)
附 录		(191)

一、檢疫細則.....	(191) ▶
二、杀虫药液配制计算公式.....	(192) ▶
三、常用除害药的使用和配制方法簡表.....	(193) ▶
四、常食用食品营养成分表.....	(195) ▶

第一章 生物知识

生物学是研究生命自然界中生命现象的科学。生命自然界里生物种类繁多，形态结构有的简单，有的复杂，它们的生活习性各不相同，生命现象的表现形式也是极其多样化的。由于它们的生活方式不同，对人类起的作用也不一样。有的生物有益于人类，是我们日常生活中不可缺少的“伙伴”；有的则是人类疾病的传染源或媒介，严重威胁人类健康，是我们的“敌人”。本章主要介绍饭店有害动物、昆虫和微生物的生活习性，对人类的危害以及防治措施等，以便使我们的饭店成为无害虫、无鼠害、无传染源的三无卫生单位，造福于旅客。

第一节 饭店有害昆虫

饭店有害昆虫是指蚊虫、苍蝇、蟑螂、跳蚤、臭虫和虱子等。它们具有钻、爬、钳、螫、叮咬和针刺等性能，骚扰得人不能安眠。更严重的是它们又是许多病原体的媒介，使人感染多种传染病，如斑疹伤寒、疟疾、黄热病、脊髓灰白质炎、乙型脑炎、肝炎和痢疾等。其传染方式大体可分为两大类：一是机械性传播。昆虫对病原体（病菌、病毒）起携带输送作用。此类主要指苍蝇，它可在粪便、痰等含有病原体的物质上停留，将病原体粘附在体表、口器，或经消化道机械地从一个宿主（病人或动物体）传至另一个宿主（健康

人），使疾病传播；二是生物性传播。昆虫为病原体寄生提供体内环境，具有发育、繁殖和输送作用。此类主要指蚊虫、蚤、臭虫和虱等嗜血昆虫。它们将宿主（病人或动物）体内的病原体吸入自身体内，经过一段时间发育，成为具有传染力的病原体，再通过这些昆虫叮咬吸血输入另一宿主，而使疾病流行。因此，消灭昆虫及其孳生地，是切断传染病传播流行的有效方法。

现将饭店常见的有害昆虫的生活史，对人类的危害和杀灭方法介绍如下。

一、蚊 虫

蚊虫，属于昆虫纲、双翅目、蚊科。蚊虫属嗜血昆虫，叮人引起瘙痒，影响休息，同时，它可将80多种疾病传给人类，其中约有一半可使人致病，为人们所深恶痛绝。

蚊虫的种类很多，我国有14属210余种。能传播疾病的蚊虫有按蚊、库蚊和伊蚊，传播病有疟疾、丝虫病、乙型脑炎和黄热病等。

1、蚊虫的形态

蚊成虫：蚊成虫和其它昆虫一样，分为头、胸、腹三部分。头部近似球形，两侧有复眼1对，两复眼间有触角1对，触角由15节组成，上有输毛，雄蚊的多而长，雌蚊的少而短。头部正中下方为刺吸式喙，细长，用以刺吸食物。胸部分为前胸、中胸和后胸三节，前后胸小，中胸发达，占胸的大部。中胸背部生翅1对，后胸有平衡棍，在飞翔时用以维持身体平衡。各胸腹面有足1对。腹部细长，由15节组成。