



中华人民共和国国家旅游局
CHINA NATIONAL TOURISM ADMINISTRATION

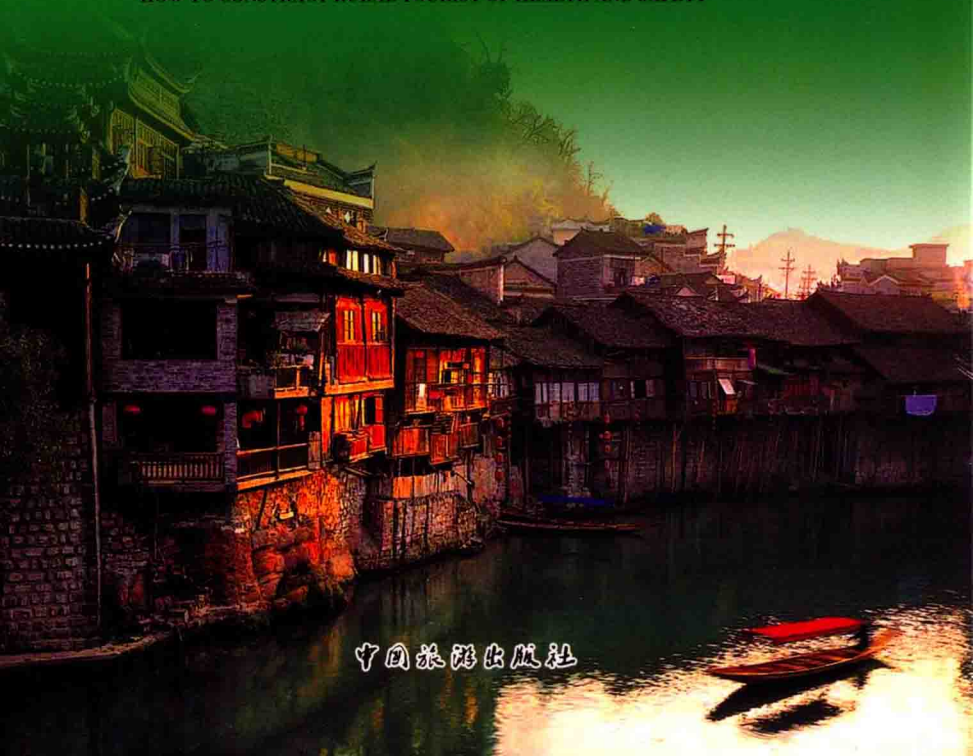
8



乡村旅游 点对点百问百答

如何让游客的乡村之旅卫生安全

HOW TO CONSTRUCT RURAL TOURIST OF HEALTH AND SAFETY



中国旅游出版社



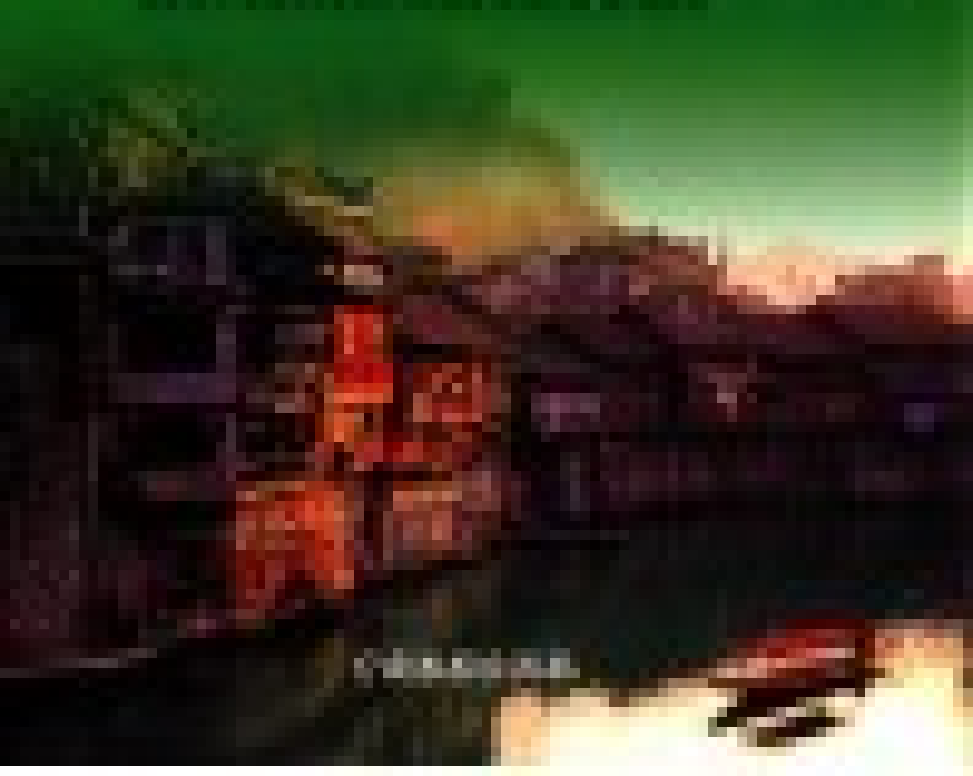
中国乡村旅游扶贫工程实施规划

乡村旅游

点对点

贫困村 贫困户 贫困人口

如何让更多贫困村乡村之享卫生安全



中国乡村旅游扶贫工程实施规划



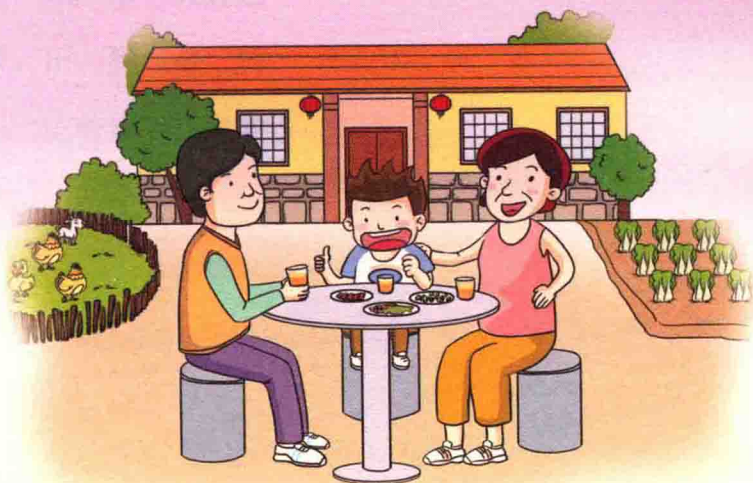
中华人民共和国国家旅游局
CHINA NATIONAL TOURISM ADMINISTRATION

8

乡村旅游 点对点百问百答

如何让游客的乡村之旅卫生安全

HOW TO CONSTRUCT RURAL TOURIST OF HEALTH AND SAFETY



中国旅游出版社

责任编辑： 譙 洁

责任印制：冯冬青

插图绘制：张 颖

整体设计：何 杰

图书在版编目 (CIP) 数据

如何让游客的乡村之旅卫生安全 / 国家旅游局规划
财务司编. — 北京 : 中国旅游出版社, 2015.1
(乡村旅游点对点·百问百答)
ISBN 978-7-5032-5117-7

I. ①如… II. ①国… III. ①乡村—旅游业发展—卫生管理—中国—问题解答 IV. ①F592.1-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 278737 号

书 名：如何让游客的乡村之旅卫生安全

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲 9 号 邮编：100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail:cttp@cnta.gov.cn

发行部电话：010-85166503

经 销：全国各地新华书店

印 刷：北京翔利印刷有限公司

版 次：2015 年 1 月第 1 版 2015 年 1 月第 1 次印刷

开 本：720 毫米 × 970 毫米 1/32

印 张：1.5

字 数：15 千

全套定价：120.00 元

I S B N 978-7-5032-5117-7

版权所有 翻印必究

如发现质量问题，请直接与发行部联系调换

说明：本系列图书中主要人物漫画形象使用了国家旅游局旅游宣传专属漫画形象，其版权属国家旅游局所有，如需使用，请注明出处。

《乡村旅游点对点·百问百答》系列丛书编委会

项目策划：彭德成 张润生

项目协调：王成志 武芳梅 罗 筱

项目负责：付 蓉

责任编辑：谯 洁 黄志远

特邀专家：田 里 马 勇 汪亚明 崔 丽

陈乾康 马晓龙

《如何让游客的乡村之旅卫生安全》

主 编：林 冬 陈乾康

副主编：林 冬



序言

近年来，乡村旅游在中华大地异军突起。2013年，全国乡村旅游年接待游客9.6亿人次，年经营收入约2800亿元，直接从事乡村旅游的农民达3000多万人，占农村劳动力的6.9%。基本形成了依托城市、围绕名胜、展示山水、经营农事、做足特色农耕文明与现代文明融合的发展布局。乡村旅游已成为促进农村经济社会发展和农民增收致富的重要力量，成为转变经济发展方式、建设社会主义新农村的重要载体，成为解决三农问题、统筹城乡发展的重要途径。

我国乡村旅游的迅速发展，与工业化、城镇化的快速推进，国民消费结构的升级有着密切的关系，正在进入一个黄金发展期，将在国家全面建成小康社会，进而实现现代化进程中发挥重要作用。党中央国务院高度重视乡村旅游在经济社会发展中的特殊作用，多次要求大力发展乡村旅游，深入实施乡村旅游富民工程。国家旅游局把发展乡村旅游作为旅游业发展的基础工程，大力推进乡村旅游产业化发展、特色化经营、规范化管理。此次，国家旅游局组织专家编写《乡村旅游点对点·百问百答》系列丛书，主要是帮助乡村旅游基层管理者、经营者、从业者提升经营管理服务能力，规范指导乡村旅游经营行为，促进乡村旅游持续健康发展。

序言

丛书围绕乡村旅游发展过程中容易出现的问题进行专业解读，在编写中始终坚持“让乡村旅游经营户看得懂、用得上、有针对、可操作”的原则，主要体现出三大特点。一是贴近实际，操作性强。丛书针对乡村旅游经营者面临的实际问题，采用一问一答的形式，结合案例分析和专家点评，深入浅出地讲解乡村旅游开发和管理中需要掌握的基本知识技能和解决办法，力求语言简洁、活泼、生动。二是图文并茂，通俗易懂。书中配套大量鲜活、直观、幽默的漫画，与文字相得益彰，可加深理解，增强看图操作能力。三是内容全面，强调细节。丛书根据乡村旅游开发和经营管理流程和特点，对如何开发乡村旅游点，如何吸引游客，如何打造特色乡村客栈、农家餐厅、乡村厕所，如何组织乡村休闲活动，如何开发销售乡村旅游土特产，如何处理突发事件等方面，分册介绍，全面详实，读者可针对实际需求自主选择。

我们希望这套书能成为替广大农民群众答疑解惑的有力帮手，指导大家合理开发和积极利用乡村旅游资源，有效提升乡村旅游的经营管理和服务水平。

国家旅游局规划财务司

2014年11月26日

目录

乡村旅游卫生与安全

1 为什么提倡乡村旅游餐厅多供应绿色生态蔬菜 and 自养家禽?	1
2 乡村旅游厨房为什么要设置蔬菜初加工间?	2
3 乡村旅游厨房垃圾桶为什么要加盖?	3
4 乡村旅游厨房是否需要吊顶、铺设墙砖?	3
5 厨房冰箱为什么要将生熟食品分开? 冰箱内食品为什么要覆膜?	5
6 厨房冷点间为什么必须安装空调器、紫外线消毒灯和防蝇灯?	6
7 凉菜放置多长时间后必须再次加工?	8
8 哪些食物容易引起中毒? 如何预防?	9
9 什么是食品留样制度? 如何对留样食品进行管理?	12
10 如何科学管理厨房储藏室?	13
11 乡村旅游厨房如何消毒、杀菌?	15
12 乡村旅游点如何在厨房设施设备相对简陋的情况下保证食品安全?	15
13 餐饮器具为什么要做到一洗二清三消毒?	16

目录

乡村旅游卫生与安全

14 乡村旅游厨房如何进行防鼠、防蝇处理?	18
15 为什么残缺的碗盘要及时淘汰?	19
16 为什么建议乡村旅游点尽量不使用一次性用品?	20
17 客房卫生间如何防滑?	21
18 为什么乡村酒店的被褥一定要经常晒太阳?	23
19 为什么要对乡村旅游设施设备进行定期 检查、维修和保养?	24
20 为什么乡村旅游点也需安装应急照明灯?	25
21 为什么农家客房也应该尽量配备独立的卫生间?	26
22 为什么垃圾要分类收集、日产日清、集中处理?	26
23 乡村旅游点如何保证儿童娱乐项目的安全?	27
24 游客被狗咬伤怎么办?	28
25 为什么乡村旅游点服务人员也要有健康证?	29
案例点评	47

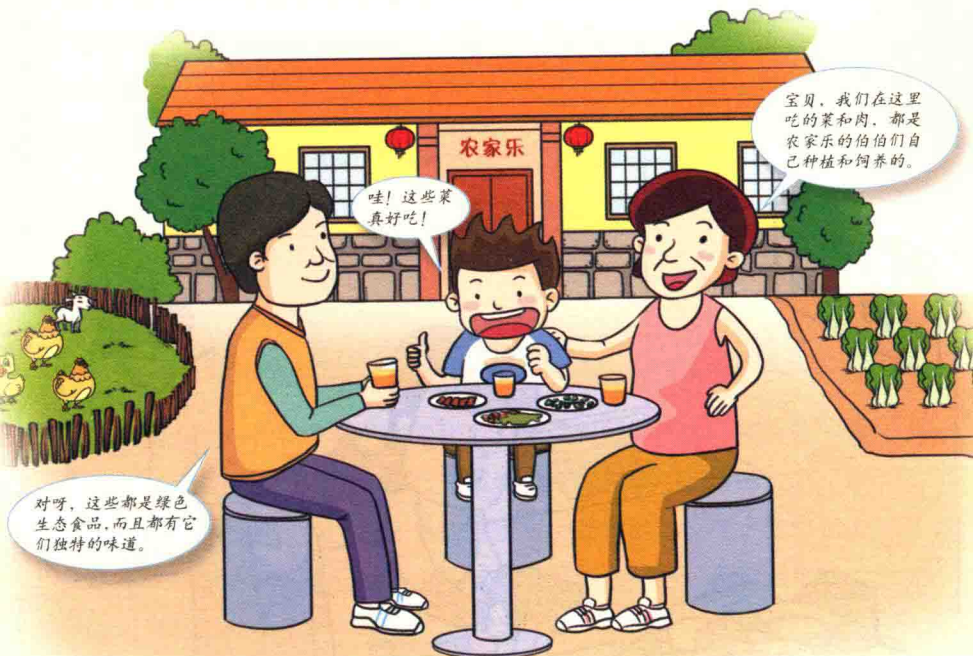


1. 为什么提倡乡村旅游餐厅多供应绿色生态蔬菜和自养家禽？

俗话说“民以食为天”。餐饮在乡村旅游活动中有着举足轻重的地位，旅游者除了想亲近大自然，还想品尝到地道的农家有机蔬菜、瓜果和农家自养的家禽，因为：

(1) 乡村旅游者大多来自城市，他们对山珍海味或者精美菜肴并不稀奇，更喜欢乡村特有的在城里难得见到的家常饮食。

(2) 绿色生态蔬菜和自养家禽保持了乡村特有的“土味”和“野味”，体现了农家餐饮的特色，能够成为重要的旅游吸引物。



(3) 现代人非常注重健康，对饮食的要求颇高，乡村菜现摘现做、现宰现杀，绿色无污染，营养又健康，好吃不贵，这是城市里感受不到的，对游客具有很大的吸引力。

因此，乡村旅游餐厅要立足本地，就地取材，把绿色生态蔬菜和自养家禽作为最优食材向游客推荐，以此提高游客满意度并吸引更多旅游者前来消费。

2. 乡村旅游厨房为什么要设置蔬菜初加工间？

乡村旅游厨房设立蔬菜初加工间，便于对蔬菜、水果、水产、禽肉等食品原料进行初加工，去掉蔬菜、水果的外皮及不适宜食用的部分，褪尽水产及禽肉类产品的鳞甲、羽毛，清洁其内脏，保证进入厨房的原材料干净卫生，避免污染厨房环境卫生。





乡村旅游餐厅不能因为小而忽视厨房初加工间的建设。有条件的乡村旅游餐厅应该建立独立的初加工间，没有条件的乡村旅游餐厅也应辟出专门的场地进行蔬菜的初加工，避免与厨房混用。蔬菜初加工间应设置加盖的垃圾桶和蔬菜清洗台，对加工后的废弃物应及时清运，避免污染环境。夏季蚊蝇较多，应及时冲洗初加工间的墙面和地面，避免蚊蝇滋生，必要时可以采用药物或灯光诱杀方式杀灭蚊蝇。

3. 乡村旅游厨房垃圾桶为什么要加盖？

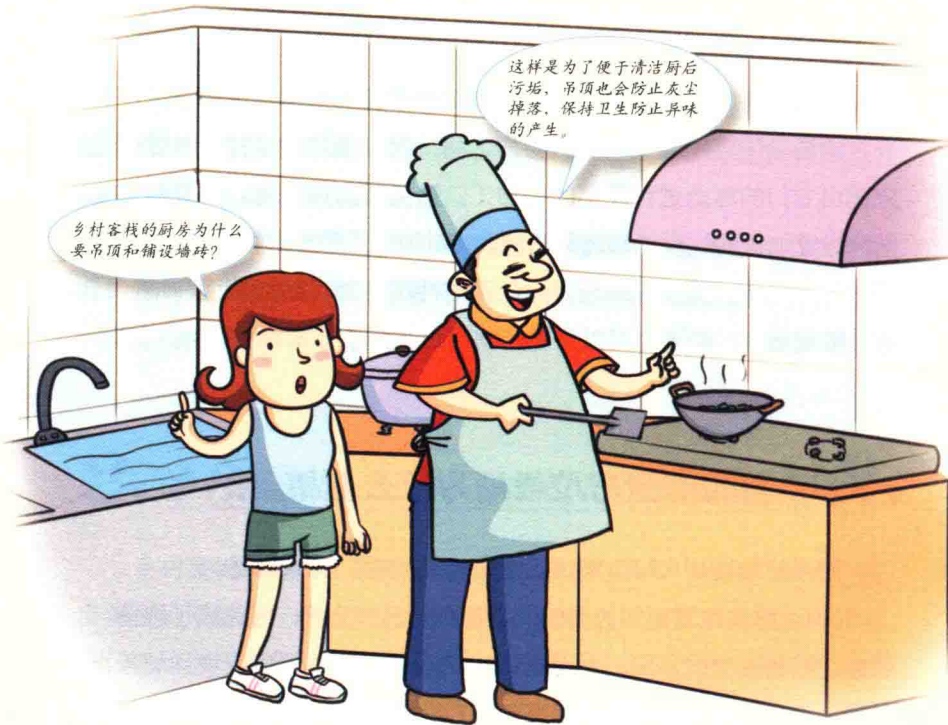
对乡村旅游厨房垃圾桶进行加盖密闭处理，其原因是：

- (1) 厨房垃圾桶因为要纳入各种各样的废弃物，因此成了细菌、病毒、霉菌滋生的温床，常常散发出难闻的气味。厨房垃圾桶加盖可以避免不良气味外溢污染厨房空气和食品。
- (2) 厨房垃圾桶加盖可以避免厨房废弃物暴露在外，影响美观。
- (3) 加盖的垃圾桶便于后期进行密闭化运输。

4. 乡村旅游厨房是否需要吊顶、铺设墙砖？

厨房是生产饮食产品的主要场所，也是厨师发挥才智和技艺的地方，合理的厨房设计布局与装修关系到厨房工作流程和劳动效率，也会影响到产品质量，为了保证乡村旅游厨房的整洁、卫生、有序和生产线布局合理，对厨房进行合理的装修是非常必要的，其中最重要的就是厨房吊顶和铺设墙砖。

- (1) 由于厨房内温度较高，特别是在操作时，油、汽、水四处扩散，



各种气味既影响厨师操作，也影响了旅游者的感官；时间久了，潮湿生霉，藏污纳垢，清洁卫生很难进行。同时，这样的环境也成了老鼠、蟑螂、寄生虫的温床。

厨房吊顶目的是防止灰尘掉落，也起到美观作用。吊顶时应当注意：①选用防火、耐热并且由正规厂家生产的建材；②顶灯必须具备防爆功能，以免灯具炸裂；③灶具上方必须安装带净化功能的油烟机，侧墙安装排气扇，以便及时排走油烟，保持厨房内通风、干燥。

(2) 厨房铺设墙砖目的一是美观耐用，二是清洁卫生，三是便于清洗。要求：①选用不吸水、表面光滑的白色瓷砖；②铺设方法是从墙根铺到天花板底部（至少超过 1.8 米高度），要求均匀、整齐，缝隙要细密。



(3) 此外，厨房地面要开设排水沟，地表面略成龟背形，方便自然排水，地面砖以防滑砖为宜。

5. 厨房冰箱为什么要将生熟食品分开？冰箱内食品为什么要覆膜？

冰箱在餐饮经营中的作用是举足轻重的，它不仅保鲜、储存食物，也可以制作食品，为厨房安全生产和饮食卫生提供有力的保障。但是，不正确的冷冻、冷藏食物方式，会在一定程度上给食物的保质带来不利影响，不仅易造成食品原料的浪费，严重的话还可能造成卫生安全事件，给游客带来疾病。

使用冰箱时最重要的是要将生熟食品分开，避免交叉污染。



什么是生、熟食品呢？生食品是指制作食品的原料，如鱼、肉、蛋、菜等。熟食品是指能直接供人食用的食品，如熟肉、火腿肠、烧鸡、素什锦等。生食品往往带有大量的微生物，各种细菌、寄生虫卵等，假如将这些生食品跟熟食品混合存放在一起，就会使熟食品接触到生食品，加快熟食品的腐坏速度，使之变质腐烂，不能食用。另外，肉类一定要存放在冷冻室内，熟食品存放在冷藏室内。

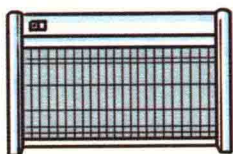
也许大家会问，既然已经将食品存放在冰箱或者冰柜中，那还有必要对这些食品加盖或者覆膜吗？答案是肯定的，原因是：①加盖或者覆膜可以隔离外来污染源，保证食品的安全性；②加盖或者覆膜可以保护蔬菜瓜果中的维生素，保持新鲜度；③加盖或者覆膜可以防止食品的味道外溢，避免食品串味，使食品保持原汁原味。④加盖或者覆膜可以减少食物与氧气的接触，有利于保质、保鲜。

6. 厨房冷点间为什么必须安装空调器、紫外线消毒灯和防蝇灯？

厨房冷点间是凉菜间和冷点间的合称。厨房制作凉菜和冷点必须在专门的冷点间进行，并安装必要的设施设备。冷点间建设和管理的具体要求是：

(1) 乡村旅游厨房应当建设专门的凉菜间用于凉菜、冷点的制作。工作人员进入冷点间必须更换专门的工作衣帽，佩戴口罩。个人用品不得带入，非工作人员不得入内。

(2) 冷点间除了放置制作、储存食品所需的冰箱外，还要考虑温度、湿度等方面的要求，因此必须安装空调设施，保证室内温度在



这个长的是紫外线消毒灯，可以起到灭菌消毒的作用；旁边的是防蝇灯，能有效地杀灭蚊蝇。

墙上的设备安装在 这里有什么作用？



25℃以下，这样既满足了卫生的要求，又满足了食品制作工艺的要求。

(3) 冷点间还需具有必要的消毒设施。一是在房间内安装紫外线消毒灯，工作前打开紫外线消毒灯对房间内的空气、台面等消毒 60 分钟以上，可以起到灭菌消毒的作用；紫外线灯安装位置不要高过 2.5 米，注意辐照范围得当。二是安装防蝇灯，一般安装在离地 1.5 ~ 2.5 米高的墙面，杀灭蚊蝇效果相对较好。

上述设备的使用可以极大地保障冷点房的整洁和卫生，保护消费者的安全 and 健康。