

# 连锁酒店餐饮食品质量安全管理研究与启示

邱祥国

南京工业大学后勤保障处餐饮服务中心 江苏省南京市 210043

**摘要:** 连锁酒店是近年来快速发展的行业之一,随之而来的是餐饮食品质量安全管理的的重要性日益凸显。食品安全是民生工程,是餐饮企业赖以生存和发展的基石。而在连锁酒店这样规模庞大、服务范围广泛的业态中,食品质量安全管理更是至关重要。本文将连锁酒店餐饮食品质量安全管理为研究对象,分析其重要性、现状及存在的问题,提出提高管理的有效路径,并展望未来发展。

**关键词:** 连锁酒店; 餐饮食品质量; 安全管理

## 一、引言

随着人们生活水平的提高,旅游业的发展,以及出差需求的增加,连锁酒店成为人们出行的首选住宿地点。而酒店的餐饮服务,作为其重要的组成部分,直接关系到消费者的饮食健康。因此,如何提高连锁酒店餐饮食品质量安全管理水平,保障消费者的饮食安全,成为当下亟待解决的问题。

## 二、连锁酒店餐饮食品质量安全的重要性

食品质量是连锁酒店餐饮业的核心竞争力之一,它不仅关系到企业的声誉和形象,更关系到消费者的健康和生命安全。对于连锁酒店来说,食品质量安全管理不仅是企业的社会责任,更是企业生存和发展的基础。因此,加强连锁酒店餐饮食品质量安全管理,提高食品质量安全水平,是连锁酒店必须重视和面对的重要问题。

## 三、连锁酒店食品质量安全现状及其存在的问题

### (一) 员工食品安全意识薄弱

员工是连锁酒店餐饮服务的主要提供者,其食品安全意识直接影响到餐饮服务的质量。然而,目前我国许多连锁酒店的员工食品安全意识仍然较为薄弱,对食品安全知识了解不足,对食品卫生操作规范执行不力,容易导致食品安全问题的发生。

### (二) 食品原材料质量不可靠

食品原材料的质量是保证食品安全的关键,但在连锁酒店餐饮服务中,食品原材料质量不可靠的问题也较为突出。一些酒店为了降低成本,采购低质量或者不符合标准的食品原材料,这给食品安全带来了严重隐患<sup>[1]</sup>。

### (三) 缺乏完善的安全管理制度

连锁酒店在食品质量安全管理方面存在一定的制度空白,缺乏健全的食品安全管理制度和规范性文件,导致管理漏洞和风险。一旦食品安全问题发生,连锁酒店难以及时、科学地处理,容易造成连锁效应,引发更严重的后果。

## 四、提高连锁酒店餐饮食品质量安全的有效路径

### (一) 建立完善的安全制度与管理流程

1、为了保证连锁酒店餐饮食品质量安全工作的顺利开展,各连锁酒店应制定完善的食品安全制度与管理流程,以实现对整个食品生产与销售的全过程进行控制,并将其落实到实际工作中。在连锁酒店餐饮食品质量安全工作中,食品安全制度与管理流程是保证食品质量安全管理工作顺利进行的重要基础,所以各连锁酒店应高度重视此项工作。例如,某连锁酒店在餐饮服务环节中应制定完善的卫生清洁制度、餐厨废弃物回收制度等,同时在酒店餐饮部门中还应制定相应的监督制度、应急机制等,以便为餐饮部门的工作人员提供必要的安全保障。

2、连锁酒店要想实现餐饮食品质量安全的有效落实,就必须建立完善的安全制度与管理流程。食品安全制度与管理流程能够确保连锁酒店在日常经营中对餐饮食品质量安全进行监督与管理,从而使连锁酒店在实际经营过程中能够更加科学合理地对餐饮食品质量进行监督与管理。连锁酒店要想建立完善的安全制度与管理流程,就要从以下几个方面入手:一是制定餐饮食品质量安全管理,主要包括餐饮食品原料采购制度、餐饮食品制作流程制度、餐饮食品贮存和运输制度等;二是制定餐饮食品质量安全监

督与管理制度，主要包括内部监督与外部监督等<sup>[2]</sup>。

## （二）提高供应链管理水平

1、供应链管理水平的提升，对于连锁酒店餐饮食品质量安全管理水平的提高具有积极地促进作用。由于酒店餐饮食品供应商众多，且分布较为分散，如果这些供应商出现食品质量问题，将会导致连锁酒店餐饮食品出现质量问题。因此，连锁酒店必须建立完善的供应链管理制度，提高供应链管理水平，从而确保连锁酒店餐饮食品能够顺利实现供应。为此，连锁酒店餐饮食品供应商必须提高自身的供应链管理水平，确保其能够为消费者提供更加安全、优质的餐饮食品。同时，还要建立完善的供应商选择机制与质量评估机制，并对供应商进行严格审核，确保供应商符合国家相关法律法规的要求。

2、供应链是酒店餐饮食品质量安全管理的重要环节，其质量好坏直接关系到餐饮食品安全问题的解决。当前，许多酒店餐饮食品供应商缺乏良好的管理意识，不能及时发现餐饮食品中存在的安全问题，并及时采取有效措施加以解决。因此，酒店餐饮食品供应商必须提高供应链管理水平，对可能存在的食品安全隐患进行有效防范，从而确保其能够为消费者提供更多优质的食品。同时，酒店餐饮食品供应商还应该加强对产品的质量控制，建立完善的质量保证体系。只有这样，才能更好地保障连锁酒店餐饮食品质量安全管理水平的提升。

## （三）加强食品质量检测

1、随着我国经济水平的不断提高，人们的生活水平也在不断提高，对于酒店餐饮食品质量安全管理的要求也越来越高。在这种背景下，连锁酒店餐饮食品要想得到更好发展，就要不断加强食品质量检测工作。酒店餐饮食品的质量安全关系到酒店的声誉以及企业的信誉，所以要加强对酒店餐饮食品质量安全的检测。通过加强对酒店餐饮食品质量安全的检测，可以及时发现酒店餐饮食品中存在的问题，并及时解决，从而提高酒店餐饮食品的安全性。此外，还可以通过加强对酒店餐饮食品质量安全管理的相关要求进行宣传，从而使连锁酒店餐饮企业得到更好发展。

2、加强食品质量检测，是确保连锁酒店餐饮食品质量安全管理的重要措施，是保障酒店餐饮食品质量安全管理的有效手段。因此，要不断加强对连锁酒店餐饮食品质量安全管理检测力度，在对连锁酒店餐饮食品原材料进行采购时，要对其进

行严格的筛选与检验。对于不符合相关要求的原材料，要禁止在连锁酒店餐饮食品中使用。同时，要加强对食品加工过程中的食品安全检测工作。在连锁酒店餐饮食品生产加工过程中，要加大对各类原材料的检测力度，确保原材料符合相关标准要求。在对食品成品进行售卖时，也要加强对其质量的检测工作，确保产品符合相关要求，从而使连锁酒店餐饮企业得到更好发展<sup>[3]</sup>。

## （四）强化食品安全责任意识与监督管理

1、连锁酒店餐饮企业在发展过程中，需要将食品质量安全管理放在首位，只有这样才能保证连锁酒店餐饮企业的可持续发展，并推动我国餐饮行业的健康发展。然而，由于连锁酒店餐饮企业的食品质量安全问题较为突出，因此，对其进行监督管理是十分必要的。在当前市场竞争压力不断增加的背景下，连锁酒店餐饮企业必须加强对食品质量安全问题的监督管理工作。在实际工作中，必须建立完善的食品安全监督管理制度，并采取相应的措施来加强对连锁酒店餐饮企业食品质量安全问题的监督管理工作。同时，相关部门要加大对连锁酒店餐饮企业食品质量安全管理方面的监管力度。

2、在当前市场竞争压力不断增加的背景下，连锁酒店餐饮企业必须提升自身的市场竞争力，尤其是食品质量安全管理方面的竞争力，只有这样才能提高连锁酒店餐饮企业在市场中的地位。从整体上来看，连锁酒店餐饮企业与其他餐饮企业相比，具有一定的优势。从现阶段来看，连锁酒店餐饮企业在经营过程中所产生的食品质量安全问题相对较少，主要原因在于连锁酒店餐饮企业拥有完善的食品安全管理体系，这是其他餐饮企业无法比拟的。从当前的发展趋势来看，连锁酒店餐饮企业在发展过程中要注重对食品质量安全管理制度的落实，只有这样才能保障连锁酒店餐饮食品质量安全<sup>[4]</sup>。

## 五、总结

连锁酒店餐饮食品质量安全管理是保障食品安全的重要措施，关系到人们的生命健康和企业的长期发展。通过增强员工的食品安全管理意识、建立完善的管理制度、提高供应链管理水平、加强审核食品供应商、强化食品质量检测、引入智能化技术以及强化责任意识与监督管理等途径，可以有效提高连锁酒店餐饮食品质量安全管理水平，确保食品安全，保障消费者的健康和企业的可持续发展。

**参考文献:**

- [1] 贾磊. 基于食品安全角度的酒店餐饮类企业管理探究[J]. 食品安全导刊, 2022(14): 3.
- [2] 孟庆伟. 基于食品安全的酒店餐饮管理研究——评《餐饮企业管理制度与工作流程完全手册》[J]. 2021. DOI: 10.3969/j.issn.1008-9578.2021.09.043.
- [3] 王珍珍. 星级酒店餐饮食品安全管理措施探究[J]. 现代食品, 2023, 29(12): 170-172.
- [4] 赖礼碧. 从食品安全角度优化食品经营企业采购环

节管理对策的探究[J]. 食品安全导刊, 2022(34): 17-20.

**基金项目:**

本文系教育部产学合作协同育人项目“新时代高校食堂食品安全管理体系建设研究”(编号: 230720331707282)

**作者简介:**

邱祥国(1981.07), 男, 汉族, 江苏丰县人, 2003年毕业于扬州大学旅游烹饪学院烹饪与营养科学专业, 现任南京工业大学后勤保障处餐饮服务中心主任, 主要研究方向为烹饪与营养科学, 食品安全管理、高校餐饮管理。