

餐饮行业的ISO9001认证是怎么回事？

产品名称	餐饮行业的ISO9001认证是怎么回事？
公司名称	上海龙翊信息安全技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	
公司地址	上海市普陀区中江路879弄28号楼105室
联系电话	15221867609 18701712595

产品详情

餐饮行业的ISO9001认证是怎么回事？餐饮业生产是手工劳动，由于员工的年龄、性别、性格、工作经历等不同，工作效果也不一样。同一名员工还会根据不同的工作质量制定标准菜，明确菜肴生产所需的各种原料、辅料和数量，以及使用方法。

装盘器及其它必备资料，为菜肴制作提供基础基础，把手工活的品质差异降至低，确保产品质量，按照标准的菜谱制作也有利于与产量控制和生产的配合，但是餐饮企业可以把它作为一项技能推荐给厨师。

ISO9001:2008第3.4.4条款指出：“设计和开发是一套过程，它需要转换成产品、过程或系统的特性或规范。“餐饮业推出新菜的流程，一般包括消费者调查、鉴定、提出要求、制作、品鉴、咨询、确认等;需要进行试销、评审、验证、确认等程序。所以，新菜式制作在餐饮企业中具有设计与开发的特色，应结合ISO9001:2008标准7.3《设计与开发》的要求加以控制。也有人建议顾客在点菜时调整口味(如不能太辣)，应在7.3中的“设计与发展”要求加以控制。这是不必要的。对客户的此类要求，可以通过服务生与客户沟通和确认，并由厨师进行评估和执行，只要能赢得客户满意就行。

对在组织控制下或组织所使用的顾客财产，只有顾客交予餐饮企业保管的物品，方可作为顾客财产进行管理。消费者带着的物品，餐饮企业的服务人员有责任引起注意，把它当作顾客财产加以控制，增加了企业不必要的负担和风险。

要树立“质量”意识。

经过广泛的培训和教育，使管理者和所有员工都清楚地认识到未来在国际化市场竞争中，不同品质的产品，由于质优价廉，有质量就有市场，有市场就有效益，因此企业没有ISO9001质量体系认证的主体，这个部门的苦差，不是“别人要我做”，而是“自己要做”。同时也要让管理者和所有员工都认识到ISO9001质量体系涉及企业的所有员工，必须全员参与。

增强对ISO9001质量认证意识。

ISO9001的本质属性实际上是柔性和柔性的，它适用于任何行业中任何规模的企业，对中小企业都适用。

建立符合企业需求的质量体系。

企业要以合理的投入获得大的利益，就必须把精力投入到工作中，在时间、费用上合理、充分。换个角度看，不需要将原来的规章制度、流程等文件废止，另起炉灶，而是根据企业实际情况，比照选定的体系要素，对现有的一些程序化规章、制度、操作规则进行删除、增加。

不仅节约了投入，而且能得到真正符合中小企业运行需要的质量体系，同时也保证了中小企业运营所需的质量体系，中小企业灵活机动的优势也能保持，以少的投入获得大的效益。

谨慎选择经理代表。

在ISO9001质量 保证体系建立过程中，管理者代表是关键人物。ISO9001质量标准赋予其“ 确保根据本标准要求建立、执行并维护质量体系的重担 ”，管理人员的选任是否得当，直接关系到整个认证工作进展的成败。

注重全员培训和后期管理。

所有ISO9001程序文件、质量计划等均由人来实施。所以加强培训提高人员素质，适应管理、实施、验证等工作的需要，是确保ISO9001质量体系持续正常运转、实现质量方针和目标的首要因素。

谨慎选择咨询机构。

一般情况下，ISO9001认证过程需要专z业咨询机构的参与，从而理清思路，加快进程，减少走弯路。当选择顾问公司时，要考虑顾问公司的规模，有没有从不同专z业领域聘请顾问，他们的专长和实际管理背景是否宽泛，咨询中小企业的经验是否丰富，能否计划进行全面的培训，是否可以提供实地观察机会等问题。