# 外场试验餐饮保障工作总结(优选8篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2023-11-05

*外场试验餐饮保障工作总结1下个月的工作重点当然还是以销售为主，目标肯定要超越6月份。但除了销售外，还有其他的工作计划要落实：1。要健全完善本餐厅的多项制度，如奖罚制度，餐厅规章制度以及值班制度和招聘制度等，奖罚制度要落实到个人，奖罚分明。2...*

**外场试验餐饮保障工作总结1**

下个月的工作重点当然还是以销售为主，目标肯定要超越6月份。但除了销售外，还有其他的工作计划要落实：

1。要健全完善本餐厅的多项制度，如奖罚制度，餐厅规章制度以及值班制度和招聘制度等，奖罚制度要落实到个人，奖罚分明。

2。紧招聘并加强员工的培训，因大多员工是短期（又走了俩长期的），所以前一段时间一直没有进行系统的培训。我想在不断补充人员的同时抽时间对员工进行几次系统的培训，主要针对对客服务！

3。定完善一套针对本餐厅的奖罚制度，并在7月份实施，落实到人。

4。议完善员工工资待遇制度。从开业至今，一直没有什么书面上的薪水制度表，纯凭口头协议，非常的不规范，并且所有员工都拿相同的工资。我建议恢复打分制度；对于长期的优秀员工应该每隔一段时间将薪水加一点。可以缩短加薪时间，也可以少加，但不能一直不加！否则很难留住那些优秀的员工，并影响正常招聘。

5。着顾客的增多，来本店的老顾客会很多，办卡的顾客也会增多，我建议制定完善一套会员信息的制度，如将客人的信息资料录入电脑，客人假如遗失或忘记带卡，可以凭身份证、电话及和密码找回；也方便我们自己对会员的\'管理查询，一举两得！

6。客服务一直我们服务行业的重中之重，所以要约束店内所有员工并以身作则，严格按照餐厅对客服务流程中的制度去做，微笑服务，将与客人的之间的冲突降低为零。

7。成一月一大总结，一周一小结的习惯。以1周为周期，来审视上一周的工作，总结出现的问题，及时调整或解决。不至于与指定的计划偏差过大，有助于更好的完成本月的目标和计划！

以上是个人对于前一阶段的工作一些见解和看法，有许多是自己亲身经历后的见解。出现的问题要主观和客观的综合分析，不难找出问题的所在，然后对症下药，必然迎刃而解！谁都希望在以后的工作中所有问题不在有，那都是胡扯！所以必须坦然面对那属于自己的困难，用属于你自己的正确的方法去解决掉它！虽然未来的路会很漫长坎坷，也许会面的更大的压力和困难，但我想，在我们团队面前，在我们充分的准备面前，神马都是浮云！

**外场试验餐饮保障工作总结2**

回顾这一年的工作，我在领导及各位同事的支持与帮助下，严格要求自己，按照酒店的要求，较好地完成了自己的本职工作，通过一年的学习，工作方式有了较大的改变，工作质量有了新的提升，现将一年来的工作情况总结如下：

一、日常管理工作

作为一名餐饮部的一份子，自己扮演的角色是承上启下，协调左右的作用，我们每天面对的是繁杂琐碎的、有着挑战性的工作。

一年在饮和厅的工作中，各项工作都是本着提高服务质量，提高工作效率为目的，让工作有条理性，融入到每一项工作当中。努力配合主管做好餐厅的管理工作，本着实事求是原则，做到上情下达，下情上报。本酒店的宴会接待任务比较重，下半年多次接待了重要宾客及宴会，但由于种种原因质量和效率跟不上，这就要求自我强化工作意识，注意加快工作节奏，提高工作效率，力求周全，准确避免疏漏和差错。

二、加强自身学习

提高业务水平要做到优秀，自己的学识，能力等还有一定距离，所以总不敢掉以轻心，向书本，向领导，向同事学习，这样下来感觉自己半年来还是有了一定的进步，在管理能力，协调能力及处理问题等方面，有了进一步的提高，保证了餐厅各项工作的正常运行。

三、一年工作得与失

一年来，本人能认真地开展工作，但也存在一些问题和不足，主要表现在：

1、我毕竟对中餐的工作才一年多，许多工作我是边干边摸索，现场管控业务知识也是不足，以致工作起来不能游刃有余，工作效率有待进一步提高。

2、有些工作还不够过细，如在餐前餐后的检查中，餐中的监督中，硬件设施的维护及卫生检查上，不是十分到位。

四、自己的收获

自己的理论水平还不太高，中餐业务知识服务技能不精。经过所有同事的一起努力，较好的完成下半年的工作，总结起来也是颇有收获的：

1、能够协助领导做好餐厅的日常工作。

2、合理安排当班工作，全面协调、管理、检查。

3、配合领导做好各项接待、安排工作，工作期间妥善处理工作时发生的问题和客人的投诉，有疑难问题及时上报领导。

4、做好餐厅的安全、节能、卫生工作。

5、以身作责，监督、检查服务人员做好服务工作。

6、做好服务工作的同时抓好思想工作，做到团结爱友、相互帮助、共同进步。

7、切实履行职责，认真完成上级交办的其它工作

五、明年的工作计划

由于一年到西餐厅工作，西餐服务对我来说不是一个陌生的工作，但对我来说从中餐有转到西餐就犹如到了一个新的工作环境。接下来的工作应该是从零开始的，需要尽快的上手，理顺工作重点。要更加的努力。

故明年的工作计划如下：

1、积极认真配合领导，搞好餐厅日常的管理工作。

2、加强学习，拓展知识面，借鉴同行业的优缺点，灵活运用自己的实际工作中，优化工作质量。

3、加强对硬件设施的维护及卫生检查上，给客人舒适之感。

4、针对一些新员工和操作不规范，在服务过程中现场纠正指导，多培训演练，提高员工的业务水平。

**外场试验餐饮保障工作总结3**

为切实做好挹娄文化旅游节活动餐饮安全保障工作，确保活动顺利进行，xx县食品药品监督管理局根据《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》及\"xx挹娄文化旅游节活动\"时间安排，认真完成餐饮食品安全保障工作任务，具体做了以下几方面工作：

活动前两周（8月3日—8月17日）对接待宾馆餐饮环节进行摸底。一是详细了解接待宾馆的餐饮服务具体任务、内容，包括时间、人数、餐次、用餐方式、饮食习惯等，对食品原料采购、索证索票、进货验收制度和登记备案等情况进行检查，掌握接待宾馆食品及原料的来源和供应方式。二是要求接待宾馆上报活动期间餐饮服务菜单，对餐饮加工各环节加强督查和指导，研究制定餐饮安全监督保障措施。三是对从业人员个人健康状况和个人卫生情况进行检查。从8月3日起每周检查两次，活动前一周明天检查1—2次，同时针对具体情况随时与相关餐饮单位负责人沟通。

我局成立了挹娄文化旅游节活动餐饮安全保障工作领导小组，明确了接待宾馆为餐饮食品安全第一责任人，签订《xx县挹娄文化旅游节重大活动接待单位食品安全承诺书》，加强各接待宾馆从业人员餐饮食品安全教育，督促餐饮单位严格执行食品原（辅）料采购索证索票、进货验收和登记备案制度，掌握食品及原料的来源和供应方式。

按照挹娄文化旅游节活动安排和省、市局部署，我局结合食品安全整治\"百日会战\"，对周边餐饮单位进行了专项检查，严厉打击非法添加非食用物质和滥用食品添加剂、无证经营等违法违规行为，共出动车辆20余台次，检查人员60余人次，检查餐饮单位120余家，确保活动期间餐饮服务食品安全。

我局将于8月17日派出食品安全监督人员进驻接待宾馆，对食品及原料的采购和储存、菜肴烹调、熟食和凉菜加工过程、餐（饮）具消毒、加工场所环境卫生、运输工具、容器、设备等进行全程监督，及时消除安全隐患，确保餐饮环节安全。

活动期间要求接待宾馆每餐每类食品留样48小时备查，留样量100—200克/件，盛于专用容器（保鲜盒）内，作好餐次编号和日期登记，冷藏保存。根据供餐特点可对留样食品内容进行增加或调整，确保留样备验制度得到有效落实。

针对活动期间天气炎热、人员集中等特点，充分做好各项保障工作，畅通投诉举报渠道，确保一旦发生餐饮服务食品安全事故，能够得到及时、妥善处置，努力把危害降到最低。

**外场试验餐饮保障工作总结4**

为确保元旦、春节期间餐饮服务食品安全，根据《关于加强元旦、春节期间餐饮服务食品安全监管工作的通知》要求，我院采取积极有效措施，加大对辖区内餐饮服务单位监管，保障了两节期间餐饮服务食品安全。具体情况如下：

为确保元旦、春节期间餐饮服务食品安全，我院组织召开会议，成立领导小组，由院领导担任组长；会议认真分析当前餐饮服务单位可能存在的食品安全隐患，组织监督员学习《通知》精神，强化责任意识；加强突发事件处置能力培训，做好突发食品安全事件的应急处理准备工作；要求每位监督员忠于职守，并严格食品安全行政责任追究制度。

根据《通知》精神的要求，针对两节期间餐饮服务单位等可能存在的食品安全隐患问题及食品安全监管薄弱环节，研究制定我镇的行动计划和具体实施方案，明确加大对承办5桌以上宴席餐饮单位、集体食堂、餐饮服务单位的食品安全监管力度，重点检查餐饮服务单位鲜肉及肉制品、食品原料、调味品、食品添加剂和白酒、葡萄酒采购的.管理，以及食品贮存、加工制作、餐饮具消毒、从业人员健康状况，进一步规范餐饮服务经营行为。督促餐饮经营者认真执行采购索证索票和进货查验制度，以及食品添加剂使用管理规范，杜绝使用非食用物质和滥用食品添加剂等。

1、宣传动员和自查自纠阶段

为了两节期间的餐饮食品安全，监督员提前对餐饮业、建筑工地食堂、餐饮服务单位等广泛宣传食品安全知识和法律法规，强化责任意识和安全意识。要求各单位强化自身管理，层层落实责任，从源头把好食品安全关；同时要求餐饮单位不得超接待能力承办年夜饭，并督促餐饮单位一次性承办5桌以上年夜饭的及时申报。针对两节期间可能存在的食品安全问题，向餐饮单位下达食品安全指导性意见书。

2、执法检查阶段

两节前及期间，监督员对管辖范围内的餐饮单位、集体食堂等，开展食品安全执法检查。重点检查大中型餐饮单位、集体食堂、餐饮服务单位等，采取深入库房、操作场所等，检查鲜肉及肉制品、食品原料、调味品、食品添加剂等采购索证索票和进货查验情况，以及食品贮存、加工制作、餐饮具消毒、从业人员健康状况。特别加强年夜饭承办餐饮单位食品安全检查，要求各单位做到环境整洁，食品原料新鲜,凉菜间必须做到“专人、专间、专用工具、专用冰箱（柜）、专用消毒设备”，烹煮食品必须烧熟烧透，加强各类餐饮具、刀具的清洗消毒和保洁，严禁无健康合格证明的从业人员从事接触食品的工作。严格审查年夜饭菜谱，对可能存在安全隐患的凉菜等及时进行调整；同时要求所有承办年夜饭单位烹制菜肴烧熟煮透，凉菜开餐前两小时内制作，并每菜留样100克、密闭冷藏保存48小时。一旦发现疑似食物中毒事件，所涉餐饮单位必须立即向我所报告。

检查中发现主要存在问题：少数餐饮服务单位台账记录不全，荤素水产水池及餐具洗消水池混用，餐具保洁柜不密闭，凉菜间放有杂物，操作台存在超保质期食品、及无标签预包装食品，库房食品落地存放、食品与杂物混放等。针对上述问题，监督员及时提出改正意见，要求限期整改到位；对经营超过保质期食品单位进行立案查处。

**外场试验餐饮保障工作总结5**

新的一年又将到来，回顾过去的一年，从一个熟悉的城市到另一个陌生的城市，感康很多 做为厨房的一员认真服从领导安排，以公司的利益为重。为了总结经年，客服不足，更好的促进以后的工作，现将这一年来的工作总结如下;

做为一个熟手责任非常重大，工作中起着承上启下的作用。工作容不下一点马虎大意，工作中努力要求自己，不求最好，只求更好，从我手中过的每一道菜肴都要做到餐具净、热、口味正、色泽好，如此繁重而重复的事情，从不感到厌倦。

省下的就是挣下的，能回收的就回收，能利用的再利用、大料大用、小料小用，回收了许多可以重新利用的物品、减少了许多不必要的浪费。为公司节约了一定的成本。

一道成功的菜品离不开全员的共同配合，什么样的菜肴适合什么样的餐具、这都做出了规定。，但是要想学的准、学的精就要努力提高自己的水平，增强自身素质，争取自己不会被淘汰，不断学习，不断进步。，因为要成为一个部门的骨干只掌握一门工夫还远远不够。还要和同事之间搞好关系，做到相互帮助相互学习。总而方之，不害怕不会干，但怕不去干，不害怕干不好，就怕去捣乱，有付出就有回报

总结一年来的工作，我觉得有所得也有所失。虽然去得一定成绩，但离自己的目标和领导的期望还是有一定的距离。 无需太多的承诺，说的好不如做的好，在新的一年里，我一定坚定信心，努力、努力再努力。

**外场试验餐饮保障工作总结6**

认真完成每天的接待日常工作，积极配合主管做好餐厅服务接待的日常日常工作，合理安排员工的日常工作内容，上半年餐厅员工流动性大，员工不断的调换，老员工所剩无几，新员工又要在最短的时间里学会所有的日常工作技能，充当餐厅的主力人员，因此上半年的基础培训内容比较多，积极协助主管完成新员工的培训日常工作，让新员工能很快进入自己的日常工作岗位，帮助他们尽快的融入到日常工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼，自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多，也明白了许多道理，使自己更加清楚在餐厅这个团队，如何发挥自己的能力和作用，遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。另外餐厅日常工作一个人努力，只是自己好其影响甚微，一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂，只有大家团结，积极向上，这个团队才有战斗力。以前我只知道完成自己的日常工作却不能有效的带领其他员工共同进步，管理上自己虽然能够坚持原则，但方式和方法过于直白，让有些员工对自己不太理解，也给自己造成了很大的压力，今后我要认真学习管理艺术，不管遇到什么问题首先要与员工进行沟通，耐心讲道理、讲制度，大家共同遵守，以身作则的行为带动员工。使员工在餐厅的大环境中充分感觉十分愉快，让员工有干劲，形成团结友好的日常工作氛围。当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建，我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班，但要做到一名合格的基层管理人员，自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上级学习的地方。所以不能掉以轻心，向书本、向同事学习，通过过去的一年努力学习，认真领悟，使自己感觉到半年来还是有了一定的进步，在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步的提高，保证了自己在当班时的日常工作得以顺利进行。

半年来，虽然顺利完成了日常工作，但也存在了一些问题和不足，主要表现在，第一，管理水平虽然有了进步的地方，但还是有很多的不足，例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全，导致有些日常工作安排不合理，服务中出现一些问题和漏洞。第二，培训是我的弱项，每次培训脑子里没有一个很好，很清楚的思路，自己又有一点大舌头，咬字不清，怕讲话，所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍，不能很好的表达出自己要讲的意思，员工也听得糊里糊涂。第三，在一些日常工作上不够细心、不够耐心，如在日常工作结束后检查不够到位，常留下一些小尾巴，还有就是在指导员工日常工作上不够耐心，第四，执行力不强，有时日常工作不能够按时完成，也不能坚持到底。第五，自己的理论水平还不够。第六，心里经常存在惰性，不主动去学。

1、积极认真配合主管做好餐厅的日常日常工作。

2、加强学习，拓展知识面，灵活用运到自己的日常工作中，优化日常工作质量。

3、做好餐厅的物品盘点日常工作。

4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导，提高员工的业务水平和服务意识。

5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。

6、配合主管做好节能措施，随时的给员工讲节能的重要性，加强员工的节能意识。

7、认真学习，准备培训，把培训能力提高，争取做到最好。

**外场试验餐饮保障工作总结7**

在新年即将来临之际，员工餐厅也完成了全年的工作任务，在这一年里，从员工餐厅的初步投入使用，到它能正常投入运行的同时，也迎来了购物中心的整体开业，员工餐厅一年来所取得的成绩离不开各位领导及全体员工的大力支持。

回顾20xx年，在部里领导的正确指导下及各位同仁的共同帮助下，员工餐厅的全体员工，齐心协力，共同奋斗，特别是一线的员工，他们不怕脏、不怕累，起早贪黒，为让公司的全体员工，都能吃的放心、用的放心，为广大员工提供更丰富、更周到、更细致、更温馨的服务而努力着。

现将一年来的主要工作汇报如下：

作为餐厅的管理者，对餐厅的建设发展管理必须心中有明确奋斗目标和努力的方向。我们的目标是：餐厅质量过硬，服务热情文明。

食品安全健康，卫生干净彻底。

管理规范有序，员工团结友爱。

用餐多数满意，领导基本放心。

经过一年的运营，我们从选好人、育好人、用好人上下功夫，经人力资源部的层层把关，对有责任心、爱岗敬业、基本素质较优，有团队意识，服从管理的人选用到我们当中来，通过即时培训、专业知识、专业技能等学习，同时根据餐厅工作实际需要，有计划、有重点、有组织、有实效地抓好技能、服务、礼仪、规范等落实，提升了他们的素质与能力，打好了思想和综合素质地再教育。员工管理是餐厅管理的重中之重，只要把员工带好了，管好了，其它工作都能好做了。员工队伍的教育管理显得尤为重要。

好的质量、好的服务、关键在好的管理。好的管理出在好的制度与规范、重点在一丝不苟，坚持不懈的抓好落实,抓出成效,养成良好习惯,形成自觉行动.因为餐厅工作手册内容目前已相对比较全面,关键是针对性抓好学习、领会、落实、执行。在实际工作中发现用相适应的工作流程确定工作时间，确定工作效率是很好的工作办法，所以我们正在针对每个岗位的每个工作做流程，并且已经有十余种工作得到落实。我们全体员工要集中时间。集中精力，认认真真地抓好一阶段，让大家熟悉，多掌握，并严格按照去做，养成按标准作业地习惯与氛围。

供餐食品和分餐服务是就餐人员非常关注地焦点，也是餐厅工作的主要成果。出品质量好不好，服务水平怎么样，更是餐厅要下大力抓好的核心任务，抓好此项工作我们从以下五点入手：

1、 根据伙食标准，市场原料价格，主、副食搭配等因素，认真细致地订好供餐食谱，每日食谱要荤素搭配合理，热量营养够标准。使员工愿意吃，并吃的好。

2、 加工制作精细，符合出品标准、卫生安全、效果良好。

3、 不断的调剂变化，推陈出新、让员工有食欲、有好感、乐意接受。

4、 分餐服务讲文明、讲公平、讲卫生、讲效率。

5、 经常征求就餐人员对供餐食品和服务质量的意见，不断虚心持续改正，提升满意度。

安全是餐厅管理的重点，没有安全就无法开展正常工作，也就谈不上准时供餐与优质服务，因此作为餐厅主要抓好六个方面的安全工作。

1. 抓好食品卫生安全。

2. 抓好防火工作安全。

3. 抓好防食物中毒安全。

4. 抓好用电安全。

5. 抓好用气、用水安全。

6. 抓好加工作业安全。

在20xx年的工作中，我们员工餐厅共有三起意外伤害事故，其中有两人报销医药费元，给公司增加了负担，我们从中吸取教训，把不适合特殊岗位的部分人员作了适当调整，有的人员已劝退。

环境是餐厅的脸面，也是餐厅管理工作的重点、难点，一个没有良好卫生习惯的餐厅，肯定是一个不合格的餐厅，而且容易出大问题。为此，抓好餐厅管理一定要把卫生工作当作餐厅日常管理的主要工作，抓好抓实，决不放松。管理手册中已有明确标准要求，重点在于扎扎实实抓落实、抓坚持。针对其工作环境认真的制作了工作流程，让每位员工明白我们是餐厅的主人，餐厅是我们的家。每日一清理，每周六、周日为餐厅的卫生日，周一是检查日，检查结果为评选优秀班组的条件之一，来督促员工要做就做最好。

**外场试验餐饮保障工作总结8**

为切实加强元旦、春节期间餐饮服务食品安全监管工作，有效防止重大餐饮服务食品安全事故发生，依照市局《关于转发省局;的通知》（xx食药监食[20xx]72号）等文件精神，我局高度重视，统一部署，精心组织，积极落实各项措施，全面开展了元旦、春节期间餐饮服务食品安全专项整治行动，切实做好应急和宣传工作，严防食品安全事故的发生，现将有关工作开展情况总结如下。

针对元旦、春节期间群众消费特点及重大活动期间安排，我局高度重视餐饮服务食品安全监管工作，把保障餐饮食品安全作为当前头等大事来抓，并根据职责分工，制定了具体工作方案及保障措施，将食品安全监管任务落实到人。同进，通过加大专项整治工作力度，落实餐饮服务单位企业主体责任，积极消除监管盲点，确保各项餐饮服务食品安全工作要求落实到位，有效保证了节假日和重大活动期间餐饮服务食品安全零事故。

为深入落实“两节”餐饮服务食品安全专项整治工作要求，我局结合餐饮服务环节私屠滥宰、“注水、注胶”肉和酒类质量安全专项整治等项活动的开展，加大了对各类学校食堂、农家乐旅游接待点、大中型餐饮服务单位、承办集体性聚餐的餐饮服务单位和重大活动餐饮服务接待单位为重点场所的监管力度，针对餐饮服务食品安全薄弱环节，重点检查了餐饮服务单位的食品采购索证索票、贮存保管、操作加工、餐饮具清洗消毒、从业人员

健康检查等方面内容，严查各单位是否按照许可范围开展经营，从业人员是否持健康证上岗，是否落实食品原辅料进货查验和索证索票制度，食品加工制作是否规范，餐饮具是否清洗消毒等情况。加大对以畜禽肉制品、乳制品、水产品、食用油、蔬菜、酒类、自制饮料、自制调味料等节日消费量大、食品安全风险高的重点品种的监管，对餐饮服务单位进行了一次监管漏洞和食品安全隐患的全面排查，对发现的问题，督促餐饮服务单位及时进行整改，消除隐患。针对节日期间重大活动餐饮服务食品安全保障的工作特点，我局强化对定点接待单位的接待资质和接待能力的前期审查，加强对重点环节和薄弱环节的检查、巡查，有效地保证重大活动的餐饮安全。对于农村自办酒席、群众性集体聚餐活动，我局依照有关文件要求，积极做好指导工作，发挥社会监督网络作用，增强了群众风险防范意识，严防了食品安全事故发生。在元旦、春节餐饮服务食品安全专项整治活动期间，我局共出动执法人员186人次，检查各类餐饮服务单位366户次，立案查处违法经营1户，警告并责令改正42户次。同时，积极参加县食安办组织的联合执法检查3次，配合有关部门做好节日食品安全整治行动的宣传工作。

在做好餐饮服务环节专项整治工作的\'同时，我局积极落实食品安全宣传教育“五进”活动。一方面加强《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律法规的宣传教育，切实提高企业负责人和从业人员的防范意识、安全意识和责任意识，特别是提高餐饮经营单位负责人是食品安全第一责任人的意识，印制了《食品安全法》及《食品安全法实施条例》的宣传册和宣传单，共计发放宣传材料150余份。积极联系县内新闻媒体进行宣传报道，营造良好的执法环境。另一方面密切结合节日餐饮食品特点，加大

关程序要求，提高从业人员的操作能力，引导和督促餐饮服务单位认真组织学习、掌握和落实好食品安全法律法规及政策，规范餐饮服务行为，确保食品的质量安全，切实把消费者的身体健康和生命安全放在第一位。同时，我局及时公布投诉举报电话，鼓励群众举报投诉餐饮单位的违法行为，努力营造全社会共同关心支持食品安全的良好氛围。

为确保“两节”期间餐饮服务食品安全工作万无一失，我局在节前组织执法人员对节日期间供应“年夜饭”的单位进行了详细登记，要求相关单位全面做好食品原料采购和加工供餐工作，严防食品安全事件发生。同时，我局认真落实24小时值班制度和领导带班制度，值班人员严格遵守值班纪律，坚守各自工作岗位，保证每天24小时通讯联络畅通，确保一旦发生食品安全事故，将严格按照食品安全事故应急预案要求，做好餐饮服务食品安全突发事故的防范和处置工作。

通过深入开展元旦春节餐饮服务食品安全专项整治行动，全面提升了我县餐饮服务食品安全监管工作水平，规范了餐饮服务单位的经营行为，进一步消除了我县餐饮服务食品安全隐患，提高发生食品安全问题反应能力，“双节”期间我县未发生一起食物中毒事件，为全县群众的饮食安全提供了有效保障。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找