

# 餐饮食品安全工作总结(优质5篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 餐饮食品安全工作总结篇一

认真遵守《中华人民共和国食品安全法》，严格依法开展各种经营活动，积极履行餐饮企业的责任，为消费者提供卫生安全的饮食，让广大消费者安全就餐、放心消费，特作如下承诺：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规，严格执行餐饮服务行业规范，牢固树立安全第一，诚信经营的理念。

二、加强对从业人员的健康管理。定期组织从业人员食品安全知识培训，发现有妨碍食品安全病症的，立即脱离工作岗位。监督从业人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲，不涂指甲油，不佩带饰物，操作前将手洗净，操作时保持手部清洁，入厕前换掉工服，出厕后必须洗手。

三、严格落实餐饮服务食品原料索证索票规定，严把食品原料采购和进货验收关，建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账，不采购腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、有毒有害、来历不明、未经检疫等国家禁止生产经营的食品原料及食品。严格遵守食品生产加工操作规程，食品烧熟煮透，严防食物中毒；制作冷荤凉菜做到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏；对餐具进行严格消毒，保证达到光、洁、涩、干的消毒效果，绝不给顾客提供未经消毒的餐饮用

具。

四、严格规范食品添加剂采购、保管和使用行为，落实食品添加剂“五专”（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存）管理制度，按照规定的品种、使用范围、用量使用并建立使用台账。依法诚信经营，不采购和使用食品添加剂以外的任何可能危害人体健康的物质，不采购和使用标识不规范的、来源不明的食品添加剂。

五、保持环境卫生，操作间、餐厅卫生整洁，采取有效的防尘防蝇防鼠防虫害设施，营造良好的餐饮卫生消费环境，切实保障公众身体健康和生命安全。

六、加强餐饮服务单位的法人代表(负责人)为食品安全的第一责任人意识，落实餐饮服务各项食品安全管理制度，如因提供的食物损害消费者权益的，自愿按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定接受处理。

本单位将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

承诺人□xxx

20xx年xx月xx日

## 餐饮食品安全工作总结篇二

为保障消费者的饮食安全，营造餐饮业良好的用餐环境，构建诚信和谐社会，本单位特向社会公开承诺：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，法规，严格执行餐饮服务行业规范，牢固树立安全第一，诚信经营的观念。无餐饮服务许可证不从事经营活动，餐饮服务许可证有效期届满30日前提出延续申请。

二、严格执行从业人员健康管理制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训。保证每个工作人员有有效健康证和两套工作服。健康证到期10日前重新办理。发现有妨碍餐饮卫生安全病症的，立即脱离工作岗位，监督从业人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲，不涂指甲油，不佩带饰物，操作前将手洗净，操作时保持手部清洁，入厕前换掉工服，出厕后必须洗手。

三、保证餐饮店内外环境整洁，采取有效的防蝇，防鼠，防尘设施。

四、食品制作过程规范并符合安全要求。在食品生产经营过程中确保不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器，包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具，工具，容器。

五、严把食品原料采购和进货验收关，建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账且记录规范完整不采购腐败变质，有毒有害，来历不明的食品原料及食品。

六、严格落实餐（饮）具清洗，消毒及保洁制度，按照规范流程洗消毒餐（饮）具，未经消毒的餐饮具不得供顾客使用，禁止重复使用消毒企业提供的餐饮具，坚决杜绝大中型餐饮单位在包厢和大厅内用“一盆水”和“一块抹布”擦洗茶杯，酒杯等餐饮具陋习的发生。

七、加强餐饮服务单位的`业主（法人代表）为食品安全的第一责任人意识，落实餐饮服务各项食品安全管理制度，如因提供的食物损害消费者权益的，自愿按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定接受处理。

本单位将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

承诺人□xxx

20xx年xx月xx日

## 餐饮食品安全工作总结篇三

1、食品生产经营者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织职工参加食品安全知识培训,学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识,明确食品安全责任,并建立培训档案。

2、应当依照《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条的规定,加强专(兼)职食品安全管理人员食品法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

3、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后,方可从事食品生产经营工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保管、加工、供餐服务等工作的人员。

4、食品安全管理人员应认真制订培训计划定期组织有关管理人员和从业人员(含新参加和临时人员)开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训,使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

5、培训方式以集中授课与自学相结合,定期考核,不合格者应待考试合格后再上岗。

6、建立从业人员食品安全知识培训档案,将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录档案,并明细每人培训记录,以备查验。

## 餐饮食品安全工作总结篇四

- 1、餐饮行业应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品(一次性餐用具等食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂消毒剂等)的采购查验和索证索票制度,确保所购原料符合食品安全标准。
- 2、采购食品原材料必须到许可证照齐全有效、有相对固定场所的食品生产经营单位,订购学生集体用餐(含学生饮用奶)须到具备相应资质的单位。向固定供货采购食品的,宜签订采购供货合同。
- 3、应当建立台账(采购记录)。按格式如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保持期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容,或者保留载有上述信息的进货清单或发票。
- 4、应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理、保存代购记录及相关资料,记录、票据的保存期不得少于2年。
- 5、采购食品时应进行感观检查,不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污秽不洁、有毒有害、有异味、超过保质期期限的食品及原料,以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品加工食品。
- 6、未包装食品及食品添加剂标签要求应符合《中华人民共和国食品安全法》第42、47、48和66条的规定。

## 餐饮食品安全工作总结篇五

- 1、食品经营者应当依法按照保证食品安全的要求贮存食品,食品与非食品不能混放,食品仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等),不得存放个人物品和杂物。

- 2、设专人负责管理,并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品出入库登记。做到先进先出,易坏先用。腐b变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期的食品。
- 3、各类食品按类别、品种分类、分架摆放整齐,做到离地10厘米、离墙10厘米存放于货柜或货架上。宜设主食、副食分区(或分库房)存放。
- 4、仓库内要用机械通风或空调设备通风、防潮、防腐、保持通风干燥。定期清扫,保持仓库清洁卫生。
- 5、散装食品应盛装于容器内,并贮存位置标明食品的名称、生产日期、保持期、生产者名称及联系方式等内容(供应商提供)。
- 6、肉类、水产、蛋品等易腐食品需冷藏储存。用于保存食品的冷藏设备,须粘有明显标志(原料、半成品、成品等),肉类、水产类分柜存放,生食品、半成品、熟食品分柜存放,不得生熟混放、堆积或挤压存放。
- 7、应有满足生熟分开存放数量的冷藏设备,并定期除霜(霜薄不得超过1厘米)、清洁和保养,保证设施正常运转。
- 8、设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、妨虫、防蝇、防蟑螂设施,不得在库房内吸烟。
- 9、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染。