

餐饮管理工作总结(汇总7篇)

总结的内容必须要完全忠于自身的客观实践，其材料必须以客观事实为依据，不允许东拼西凑，要真实、客观地分析情况、总结经验。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

餐饮管理工作总结篇一

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

提升婚宴服务质量宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，心得体会突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了配合酒店x周年庆典，餐饮部x月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，个人简历充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

餐饮管理工作总结篇二

管理就是指导员工正确的做好事情，让员工在自己的工作岗位上发挥出自己的潜力，这样才能提高团队的绩效。如何用服务意识和员工合作、服务好员工呢?就是要把挖掘员工的特长和优点，把员工放在合适的工作岗位上去发挥员工的工作潜力，公正的给予员工评价，给予员工信任和成长的空间，与员工进行沟通，为员工提供支持，让他们了解自己的工作目标是和公司的愿景结合在一起的，领会为员工服务的内涵才能让员工全心全意的做好工作。

美国著名的政治家_曾说过“说话和事业的进展有很大的关系，是一个人力量的主要体现。”提升演讲能力有助于调动倾听者的情绪，传达你想要给予别人的思想和观点，并且鼓动倾听者认同这些观点。这对于管理工作的开展是非常有帮助的，因为演讲能力的提升可以帮助管理者提高反应能力、增加自信、增强口头表达能力。人之辩重于九鼎之宝，三寸之舌强于百万之师。像罗永浩、马云、俞敏洪、罗振宇都是演讲能力非常有感染力的人。

成为一个高明的管理者，起点并不是最重要的，而是在于努力的方向是否正确，并不是每个管理者一开始都能够很好的管理团队的。管理团队需要你去提升自己的管理技巧，多充电学习管理知识，不懂的请教专家学习管理经验，还可以参加论坛、到别的公司观摩学习等等有各种途径可以提升自己，用正确的方法提升自己的能力。同时加强自身修养，培养正直、忠诚、敬业、负责任的品格，这样会赢得下属的信赖和跟随，持之以恒，这些都是自己累积的巨大财富。

餐饮管理工作总结篇三

（一）是严格规范审批，严把许可准入关。

按照《行政许可法》、《食品安全法》和《餐饮服务许可管理办法》等法规和标准的要求，进一步严格餐饮服务许可制度，严把市场准入关，对申请从事餐饮服务的单位，到现场进行审查审核，对达不到食品安全要求的餐饮单位一律不予许可，对发现的问题，提出整改措施并限期整改，以确保群众饮食安全。今年上半年，共发放餐饮服务食品安全许可证份。

（二）深入开展餐饮安全专项整治行动和餐饮保障工作。

1、开展食堂餐饮安全专项检查

今年3月份与市局组成联合检查组，对全市90所中小学校、幼儿园食堂进行了全面检查。此次检查共出动执法人员80余人次，执法车辆20台次，共制作《现场检查笔录》及《监督意见书》142份、《学校食堂食品安全专项整治监督检查表》90份，对70家学校及幼儿园食堂进行了量化分级评分。检查后，我局同教育局联合形成了检查通报，对检查中好的单位进行了表扬，对存在问题较多的单位进行了点名批评，要求限期整改，切实保障学校食堂餐饮安全。

2、开展中等餐饮安全保障工作

一是成立中高考考生餐饮安全保障领导小组，制定了《中高考期间考生餐饮安全保障工作方案》。二是考前对各餐饮单位接待考生的资格和能力进行了审查，一旦发现有重大餐饮安全隐患的考生就餐点，立即取消其接待资格。三是对中高考考生接待点餐饮单位负责人和厨师长进行培训，要求餐饮点严格按卫生要求和规范采购和加工食品。四是考生进驻餐饮点后，监督人员对各餐饮接待点从原辅料采购到加工全过程进行驻点监管，对每餐食品进行留样，并收集每餐菜谱备查，保障中高考餐饮安全。

3、开展了重大节日、重要时段的餐饮安全监管工作

根据重大节日、重要时段期间餐饮消费安全的特点，我局统一部署安排，由餐饮股牵头组织了执法人员开展“五一”、“端午”、“六一”期间的专项检查。重点检查了餐饮单位的索证索票、台账登记，餐饮具消毒、保洁等情况。要求餐饮经营业主进一步增强食品安全意识，强化第一责任人管理责任，严把食品安全关，防止食品安全事故发生，确保节日期间的食品安全。

除此之外，还开展了“豆芽菜”的专项整治、小餐饮专项整治，安徽省茉莉花节和20xx年全国城市篮球邀请赛的餐饮安全保障等工作。

（三）抓宣传，营造监管氛围

坚持将宣传培训贯穿于食品安全监管全过程，认真宣传《食品安全法》和贯彻落实国家、省、市关于加强餐饮服务食品安全的重要精神，采取多种形式大力开展食品安全宣传工作，营造人人关心餐饮食品安全，个个重视餐饮服务食品安全的氛围。一是利用网络、报纸、广播和电视等媒体，宣传餐饮安全监管工作和餐饮安全知识。二是通过3.15、6.10等宣传日开展餐饮安全知识宣传。共发放各种宣传材料1400余份，接待群众咨询70余人次。

半年来，我股工作推进有序，虽取得了一定成绩，但还存在一些问题和不足。一是全市餐饮单位面宽量大，监管力量相对不足，工作刚刚起步，还存在许多薄弱环节；二是小型餐饮单位监管难度较大，城乡结合部和农村餐饮安全监管相对薄弱，从业人员的法律法规和食品安全知识还比较欠缺，存在诸多食品安全隐患。

下半年，我们将做好以下几方面的工作：一是组织开展餐饮服务从业人员培训工作；二是开展夏季食品安全的专项整治工作；三是开展重要时段、重大节日的专项整治工作；四是开展全市小餐饮的整治整顿工作；五是进一步深入开展诚信体系建设和量化分级管理；六是开展秋季学校食堂的食品安全专项整治；七是组织实施远程电子监管和“明厨亮灶”工程；八是完成上级和局领导交办的各项工作任务，以切实保障全市群众饮食安全。

餐饮管理工作总结篇四

任何企业都不能保证他们的产品和服务永远不出问题，因此客户的抱怨和投诉也就不可避免。对客户的抱怨和投诉处理得好，不仅可以增强客户的忠诚度，还可以提升企业的形象。处理得不好不但会丢失客户，还会给企业带来负面影响。因此，处理好客户投诉是我们认真对待的一个重要问题。

我任务处理投诉案件有三个要点：

通常情况下，客户不满时，常会带着怒气而来，因此在说话或态度上难免会出现过激行为，在这种情况下我们必须克制自己，要站在客户的立场上将心比心，应当态度和蔼的认真倾听他的投诉，这样可以缓冲客户的激动情绪，也为自己争取思考的时间。消除公司在客户心中的负面印象。投诉处理完毕后，我们还要对客户进行跟踪回复调查，了解他的满意程度。处理客户投诉需要认真听取客户的意见；保持冷静，不反驳，不争论，不推卸责任，不怪罪客户；对我们工作中的不足之处向客户道歉，获求客户的谅解；处理客户投诉时要时刻把握换位思考问题，对客户的感觉表示理解，表示同情。二次回复是建立信任，弥补因种种原因造成失误的重要环节，也是检查核实完善我们的工作质量，与客户沟通好、交流好、处理好、落实好，最终达到叫客户满意。

要冷静分析事情发生的原因，要快速判断、迅速处理。经过判断分析，找到问题所在，以积极的正面态度回应客户，能当场处理的要当场处理。在处理过程中无论进展如何，到承诺的时间一定要给对方答复，直到彻底解决，使投诉者对处理结果得到满意。

最后要做的是总结，总结发生这次投诉的原因，从这次投诉处理中应该汲取哪些经验教训及不足，在从今后的工作中怎样才能避免类似情况问题的发生。对投诉上的及时处理，一方面及时的了解网络运行状况，有助于及时的解决网络故障，一方面为用户提供优质的服务，大力的支持了业务部门工作的开展。

客户是企业最重要的资源，是企业生存和发展的源泉。因此，在投诉处理总结中，很明确处理好客户投诉是提升客户满意度和忠诚度的有力法宝。

餐饮管理工作总结篇五

1、制定了新的《员工守则》，并得到山庄的认可稍做修改后首先在餐饮部施行，规范员工工作准则，并以员工守则为纲结合餐饮部工作情况制定了餐饮部的人员编制、各项岗位职责、具体操作规范，长达70余页，还在不断修改调整中。并依据各项规章制度开展日常管理工作。

2、积极开展各项规章制度、服务技能、卫生知识和消防知识的培训工作，规范每周例会（在武汉协助营销工作时中断），每月一次员工生活会，制定每周清洁重点工作，加强了管理工作，提高了员工素质改变了原来比较因长期半歇业养成的懒惰工作习惯，改变了精神面貌。改变原来遇超过70人会议就向酒店管理公司借人帮忙服务的局面，130人的饱和量接待工作仅靠现有员工的团结协作就可轻松作好包括用餐、会议、娱乐的正常接待。同时好的精神风貌不断体现，如：城投房产集团会议黄华荣拾到客人遗留装有2万元现金、一张空白支票、大量银行卡和证件的包立即上交前台；红安詹店财政招待省财政厅接待活动结束后谢玉玲拾到客人丢弃的装有100元钱的信封，立即上交餐饮部；厨师长在12月残联会议服务员全部要充当礼仪小姐，而会议一结束就要用餐而早餐自助餐未收，桌子未清理时主动一个人收餐并兼顾值守前台。

3、制定了零点菜单、宴席菜单、自助餐菜单和酒水单，并根据几次大型会议的接待客人反应情况适时做了调整和修订。

4、制定了餐饮以农家菜和野味为主导的经营方针并依此更换了厨师队伍使其达到现阶段的工作要求和发展需要。

5、落实了卫生责任制，责任分区到人，改变原来脏乱的局面，特别是厨房卫生状况有显著的提高。同时将餐饮部划分为餐厅、会议室网球场、前台鱼池商店、中厅、厨房等五个区域并责任到人；安排专人分管部门内的男女寝室。

6、制定餐厅成本控制预案，在保证客人满意的前提下有效控制成本。

7、加强餐饮部安全保障工作，每日轮流值勤，检查包括卫生、安全、工程问题、考勤、工作完成、开档收档情况等工作。有效检查工作和杜绝隐患的发生。此项检查工作将作为每个餐饮部员工的考核内容之一。

1、改善员工餐，制定了每周食谱，认真制作，并认真听取员工反馈意见积极改进。

2、在工作之余组织登山探险活动、开展篝火烧烤活动，一方面增加客人来时的娱乐项目，一方面丰富员工业余生活。

3、在投影仪买回来以后，不定期在会议室播放刚上映的大片，并经常组织员工唱卡拉ok通过开展系列活动，努力营造团结、合作的和谐的氛围，增强员工的归属感与集体感。

4、每月卖垃圾的钱作为员工的活动经费，作为一项福利，给他们购买一些解暑水果及购买袜子等小商品。

1、厨房布局的调整及装修。严格按照卫监部门的要求合理规划厨房布局，数年黑厨房一朝换新颜，改善了工作环境，提高了卫生质量，为后面的更高要求的接待提供了先决条件。

2、添置了一批新配套餐具和喜庆的红台布，改善小厅房的用餐环境和大厅整体喜庆气氛，同时调换了不适应小厅的沙发，使厅房整体协调。

3、增加屏风，隔离开大厅和厨房。

4、安装投影仪和自动伸缩幕布。使会议室硬件符合市场竞争需要，满足客户需求。

5、添置布菲炉，增加饮食形式。

在保证餐饮部正常运转的前提下，积极协助营销部开展工作，安排经理协助开拓营销市场。

密切配合相关各部门做好各项接待和日常工作。加强团队协作，深化全局观念。

餐饮部全体成员时刻牢记山庄是一家的全局观念，坚决服从山庄安排，特别是前台人员，发挥山庄神经中枢作用，配合和协助客房部、办公室进行搬运家俱、清扫主楼范围的垃圾等活动，以人人为我，我为人人的服务信念，服务山庄，服务员工。如前一段时间瓢虫肆虐别墅，前厅的两个文员立即服从客房部洪经理的调度和指挥，积极投入到灭虫工作中去。

虽然今年的工作取得了一些成绩但是也存在很多困难和问题：

- 1、餐饮部人员比较少管理范围比较广，人员比较短缺，虽然能够比较圆满的完成接待任务，但是质量很差，体现不了特色服务。
- 2、规章制度还不够完善，落实不够彻底，存在随意性，特别是管理机制亟待完善。
- 3、菜式方面还要不断因应市场变化而革新。
- 4、员工素质整体水平不平衡，缺乏具有专业管理人才，对现有员工技能培训还有待加强。
- 5、餐厅设施设备都有不同程度老化和损坏，有些空调设备已经无法使用了。同时整个装饰装潢已经完全与时代脱轨，天花更有严重脱落现象，急需修复或者更新。一些硬件设施需要更新改造，特别是会议室桌椅及中厅布置。

6、餐饮部范围内的娱乐部设施不全，很多客人有需求都不能满足。

7、山庄没有很吸引人的项目的大环境影响餐饮部经营状况比较萧条。增加娱乐设施，桑拿等。

餐饮部上半年工作总结--在明年的工作中，我们将要做好以下工作：

1、将餐饮部每日值勤制度作为个人绩效考核的重要表现方式。

2、根据季节变化制定并落实不同时期的菜单。

3、规范建制补充人员。平时忙的时候餐厅人员吃紧，如果开展生态养殖业，可以解决闲时的工作饱和量。完成服务质量向质转变。

4、合理改造增加设施，增加包房。原计划增加几间包房的，其实完全可以同时增加桌子，用餐完后可以唱歌休闲。同时将中厅稍作改造，增加成四到六人的方桌散台，有客用餐可以是餐厅，有客唱歌就是歌厅。同时利用好鸟语林，把竹楼稍做改造，使其具备用餐和饮茶的功能，餐是农家菜，茶是中国茶（或者其他饮料）。

5、增加土灶，形成真正的农家风味，运用山上众多的材木，从而节约燃油，降低成本。

6、增加酒水品种，真正实现餐饮的实质。菜式上增加松针熏制的食品，酒水上增加在药房开方自己酿造的药酒。

7、继续关心员工生活，改不定期开展放电影、唱歌等文娱活动为每周一次举行，同时集中观看《情定大饭店》和《五星大饭店》两部电视剧，让员工在观看剧情时同时感受什么叫酒店和什么叫服务意识。同时开展科普知识的影片或讲座，

提高员工的养殖知识和法律意识，从而提高个人素质。多演练篝火烧烤以备有客人需求可以引导。

8、继续开展培训工作，依照餐饮部操作程序和标准完成服务规范的具体培训工作。

9、坚持做好安全生产管理，保障人员和财产安全。

总之在公司领导和全体成员的共同努力下，公司发展越来越好，我愿同公司共同发展进步，祝愿公司在接下来的时间里更加辉煌。

餐饮管理工作总结篇六

1、为加强对医疗质量提升行动工作的领导，医院领导班子认真组织学习县卫计委关于开展“医疗质量提升行动实施方案”的指示精神，统一思想，提高认识。认真分析了我院在医疗质量工作中取得的成效，存在的问题及原因，活动的方法、步骤。

2、成立“医疗质量提升行动”领导小组，领导小组成员由院办领导和医药护技等科室主要负责人组成，以院长任组长、分管领导任副组长，各职能科室负责人为成员，领导小组负责本单位医疗质量提升行动，制定详细行动计划明确工作责任，定期不定期对“医疗质量提升行动”开展监督检查，落实各项措施。

3、明确分工，实行责任追究制。为扎实推进“医疗质量提升行动”活动的开展，做到事事有人管，件件有落实，院班子成员进行明确分工，对科室实行目标责任制，建立起逐级责任追究制，做到了全院行动一致，目标清晰，责任明确。

在“医疗质量提升行动”活动中，我院始终把医务人员的培训放在重要位置，采取多种形式，全面开展业务技术人员培

训，努力提升医务人员的业务技术能力和医疗安全意识。

1、召开了院班子会、科组长会、职工会，认真学习“医疗质量提升行动”活动方案，使全体工作人员了解、掌握活动内容，并认真贯彻实施。每月进行一次检查，由领导小组对各科室落实情况进行督导评价，下达评价结果与整改通知。

2、开展多种形式的培训活动，强化医疗安全教育培训，加大宣传培训力度，着力增强全院职工特别是医务人员的医疗安全意识和风险防范意识。组织卫生法律法规、规章制度、常规规范的学习，我们先后开展了《执业医师法》、《护士条例》、《传染病防治法》等卫生法律法规的培训，通过集中学习、医务人员自学等形式，使医务人员了解掌握卫生法律法规、规章制度、常规规范，强化其法律意识和自我保护意识，增强依法执业的自觉性。科室形成医疗不良事件定期分析和通报机制，开展典型案例分折，营造人人重视医疗安全、人人落实医疗安全的良好工作氛围。

医疗质量是医院生存和发展的生命线，医疗质量是医院管理的核心。我院围绕医疗质量工作，召开全体医、药、护、技人员参加的“医疗安全工作会”，查找安全隐患，制订医疗安全措施。

1、加强医疗安全防控工作。进一步完善医疗安全的组织领导、管理机构、规章制度、操作规程及标准，明确人员配置要求，措施落实到位；对于重点部位、重点科室采取特殊管理和措施，保证全院的各类设备、设施能够安全运转。

2、按照《医疗质量管理办法》等相关文件要求，严格落实18项医质量安全核心制度，重点落实首诊负责、三级查房、值班、交接班和患者身份识别、手术安全核查及各项查对等核心制度。明确各位人员工作和范围，严格执业准入、资质准入，认真贯彻执行各种规范、指南、操作规程，加强监督，坚决杜绝违反医疗操作常规行为的发生。

3、加强临床合理用药管理。一是建立和完善医院药事管理组织，职责明确、制度健全，提高临床合理用药水平。二是贯彻落实抗菌药物临床应用相关规定，遵循《抗菌药物临床应用指导原则》，坚持抗菌药物分级使用，积极组织临床医师参加卫计委组织的合理用药培训及教育。

4、加强病历书写质量管理。按照《病历书写基本规范》和《医疗机构病历管理规定》，建立考核机制，每月对门诊处方、住院病历进行一次抽查，加强病历书写考核，开展医疗质量月通报及奖罚措施。

5、强化医院感染管理。首先按照《医院感染管理办法》和相关技术规范、行业标准，加强对手术室、产房、消毒供应室和检验科等感染管理重点部门的管理和监控。其次按照《医疗废物管理条例》等法规和规章，加强对医疗废物的分类、暂存及处理工作，有效预防和控制医院感染，杜绝感染事件发生。

1、由于临床专业技术人员缺编，部分科室超负荷工作，严重影响医疗工作质量，个别科室甚至无法正常工作。

2、科室质量管理工作较薄弱，部分医务人员对医疗质量提升活动不够重视，核心制度落实、病历书写及服务质量有待进一步改进和提高。

餐饮管理工作总结篇七

安环部高度重视安全生产工作，把安全生产工作作为以人为本、保安全、促效益的重点来抓。纳入了安全管理目标体系。安全压倒一切已成为安环部工作的前提，并且也充分认识到了安全生产工作的职责感、紧迫感和使命感。2014年度实现签订了以总经理为安全生产第一职责人的安全生产三级职责制，且建立健全以岗位制为重点的安全生产职责制，完善了安全生产管理网络，逐级分解，具体到人的目标。对外包单

位，签订了安全生产承诺书，明确安全职责，把安全生产职责落实到每个环节、每个岗位、每个员工，实现全员，全过程、全方位的安全管理。在环保方面得到了市环保局的关于建设项目试生产(运行)环境保护的核准。

全面落实科学发展观，坚持安全第一、预防为主、综合治理的方针，认真开展安全生产三项行动(即安全生产宣传教育行动、安全生产执法行动、安全生产治理行动)。基本完成了各项目标任务，实现了全年伤亡事故为0、火灾事故为0、职业病为0、废水、废气100%达标排放、新员工入职培训率为100%、隐患整改率100%、年工伤发生率为6.3%同比预期目标下降了3.7个百分点、特种作业持证率为63%。

20xx年度全年发生一般事故7起，较大事故1起，(其中生产部7起分别：一班组1起;二班组1起;三班组3起;机加工/设备维修2起)qc部1起，直接经济损失21880.38元，损失工作日137天。同时认真按照事故四不放过原则，对相关人员进行调查询问取证，对事故原因认真分析，事故职责按照法定原则进行认定，对违规人员严格的进行了经济或行政处罚，为吸取事故教训，防范事故再次发生提出意见和推荐。全年查处各类安全隐患56起，有效的把安全隐患消灭在萌芽状态，为员工营造了一个安全祥和的工作环境。

1. 工作的创新意识有待进一步加强，。
2. 工作还不够主动。
3. 对安全管理知识的钻研还需努力，尤其是现代技术在安全管理的应用。

五、20xx年度安环工作安排：

(一)、安全生产方针：

20xx年度继续坚持：安全第一、预防为主、综合治理的安全生产方针。

(二)、安全生产工作目标：

人身伤亡事故为零；火灾事故为零；爆炸事故为零；污染事故为零；急性中毒事故为零；职业病事故为零；年工伤发生率比上年再下降2个百分点；安全隐患整改率达100%。

(三)、安全生产工作任务：

- 1、认真学习贯彻安全生产法律、法规，完善安全生产责任制。
- 2、加强宣传教育工作，确保安全培训取得实效，切实提高员工的安全知识水平，增强员工的安全生产隐患意识，保证生产安全顺利地进行。
- 3、狠抓安全生产管理，严格执行各项安全规章制度和安全操作规程，确保安全礼貌生产，定期进行安全自查，落实隐患整改职责及措施。
- 4、加强事故应急与处理潜力
- 5、重点加强职业卫生健康的宣传、教育及管理。
- 6、重点加强相关方的安全管理
- 6、准备对以下项目的验收：

建设项目的环保验收、安全评价、职业卫生健康现状的控评验收

总之，新的一年，我们要在认真总结去年安全生产工作的基础上，针对相关方管理、职业卫生健康管理等难以开展安全

工作的实际，吸收并借鉴其他企业、行业的先进经验，变被动为主动，把今年的安全工作做得更好。