# 对加快餐饮业工作发展的思考

来源：网络 作者：浅语风铃 更新时间：2024-07-16

*民以食为天，餐饮业和我国食品加工业相似，存在准入门槛低。在目前的国情下中小型餐饮业对缓解社会就业压力，繁荣市场经济，保障社会群众的消费，起着一定的积极作用。同时，由于点多面广、城乡差距明显，工艺繁多，原料来源广泛，餐饮业又直接面对终端的消费...*

民以食为天，餐饮业和我国食品加工业相似，存在准入门槛低。在目前的国情下中小型餐饮业对缓解社会就业压力，繁荣市场经济，保障社会群众的消费，起着一定的积极作用。同时，由于点多面广、城乡差距明显，工艺繁多，原料来源广泛，餐饮业又直接面对终端的消费人群，实际中经营户房屋设施条件、现场环境、卫生设施的配备、日常操作的规范有千差万别，而卫生监

督人员偏少，导致卫生安全隐患颇多，在监管上确实存在一定的难度。因此，小餐饮店的食品安全一直是卫生监督工作中的难点，也是卫生监督工作的重点，小餐饮店食品安全维护迫在眉睫。本文就如何加强中小型餐饮业工作谈几点感想。

1、强化卫生法规和操作规范培训。中小型餐饮业从业人员众多，文化水平参差不齐，流动性大，长期以来卫生监督部门一般实行年度或阶段性培训，在现实中由于文化水平的限制，无专门的实践操作场所，导致培训对企业自身卫生管理水平的提高作用不明显，更不用说大多数培训都流于形式。因此，强化食品从业人员，尤其是业主的卫生法规和操作规范培训是至关重要的。

2、餐馆后厨“透明化” 炒菜过程看得见。前厅富丽堂皇，后厅乌烟瘴气……这样的前后对比，是目前不少餐馆的真实写照，在“厨房重地，闲人免进”、“本店厨房，谢绝参观”等牌子下，后厨卫生条件究竟是怎样一番天地，消费者难以知晓，更无从监督。因此，可以将餐馆后厨透明化，即实行“透明后厨”，让餐馆后厨的操作置于消费者的视野监督之中，这样，不少顾客在等待上菜的空闲，还可以饶有兴趣地欣赏菜肴的制作过程，这样一来，既可以有利于监督，也可以创造一种新的饮食文化。与此同时，必须对餐厨垃圾的定时处理和集中处理做出强制性的规定，以杜绝菜肴或食品制作过程中的污染。

3、加大宣传力度，增强市民自我保护意识。就目前情况看，餐饮业量化分级工作以来卫生监督部门做了大量的基础性工作，如现场整改、档案管理、索证台帐、制度上墙、信息公示、评定等级等，但引起的社会关注较低，广大业主的理解、支持率不高，整改的力度不显著。面对这种现实格局我认为应适时引入群众参与机制，辅以信息公开，广泛向社会宣传，不断提高广大群众对餐饮卫生安全的关注，强化就餐导向，营造全社会共同关注的良好氛围，必将对提高餐饮业整体卫生管理发挥强大的推动作用。推行餐饮业“群众开放月”、“投诉举报有奖”活动，根据食物中毒的高发期及季节性因素，结合专项整治工作的阶段性目标，适时开展这些活动，即在“群众开放月”活动中向社会公告，告知广大群众在此期间任何餐饮消费者有权进入餐饮业后堂操作区，发现问题、提出要求，积极鼓励群众向卫生监督部门反映、举报不良操作的卫生问题。畅通投诉举报途径，对投诉举报发现问题的，给予适当奖励。

4、严格准入制度，提高准入门槛。逐步提高小餐饮业开办门槛，把好入口关，对于达不到要求的不予发放食品卫生许可证，对不符合要求发证的要坚决予以清理整顿。对持有卫生许可证的，也要不断加强专项整治工作，整治工作尤其要突出重点，加强高危环节的风险控制，把食物中毒风险较高的熟食卤味、盒饭、冷菜等作为重点品种；把食品加工、存储、运输过程中的清洗消毒以及温度和时间的控制等作为重点环节。在保证食品原料质量和防止交叉污染的基础上，通过加强对重点对象、重点品种、重点环节的监督检查和检测，及时指导和督促餐饮经营企业加强质量卫生管理，消除食品安全隐患。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找