

最新餐饮行业调查报告总结 新疆餐饮行业调查报告(优质5篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

餐饮行业调查报告总结篇一

经营场所，整洁通风；仪表仪容，整洁干净；

环境设备，每天消毒；筵席分餐，大菜分菜；

洗手间内，备有皂液。大堂散座，配公勺筷。

二原料采购六冷荤外卖

渠道正规，验收严格；口罩手套，戴好操作；

生料生食，“质卫”可靠；严格管理，闲人免进；

野生动物，不购不烹。生熟分开，避免污染。

三店堂卫生七个人卫生

严格消毒，无鼠无蝇；定期体检，持证上岗；

卫生整洁，没有死角；洗手消毒，持之以恒；

扶手把手，定时消毒。勤剪指甲，清洁衣帽。

四餐具消毒八卫生监督

就餐用具，消毒后用；卫生管理，制度健全；
客到摆台，减少污染；分片包干，责任到人；
使用餐巾，消毒卫生。组织落实，监督到位。

餐饮行业调查报告总结篇二

自《食品安全法》正式实施以来，法律赋予了食品药品监管部门新职能，带来了食品药品监管工作新挑战和食品药品监管事业发展的新机遇。为更好地履行职责，把握机遇，迎接挑战，*市巴州区食安办通过走访部门、调查企业等形式，对全区餐饮服务行业现状进行了调研，基本掌握了全区餐饮业现状和餐饮食品安全监管状况，并提出监管建议与对策。

一、餐饮业基本情况

近年来，随着经济的持续增长，我区餐饮业快速发展，企业数量不断增加，规模不断扩大，已成为居民消费需求中发展速度快、增长幅度大的行业之一。根据调查，目前全区共有各类餐饮单位1390家，其中大型餐馆3家、中型餐馆25家、小型餐馆363家、小吃店837家、学校食堂126家、机关企事业单位食堂36家；共办证1280家，办证率达到92%；有从业人员7187人，其中6837人获得健康证和食品卫生知识培训合格证；城区餐饮单位建立原料进货索证制度达100%；获证餐饮单位全部实施量化分级管理，量化分级管理制度实施率达100%。

二、所做的主要工作及取得的成效

今年以来，区食安办坚持以贯彻落实《食品安全法》为主线，以宾馆、饭店、农家乐、学校食堂、六小行业为重点，全面整治和规范餐饮业食品市场秩序，切实提升了餐饮业食品卫生安全工作的整体水平，确保了全区人民群众的身体健康和

生命安全。

（一）高度重视，周密部署。全市餐饮消费环节监管工作会议后，我区庚即召开了区政府常务会议，专题研究餐饮消费环节食品安全监管工作，出台了《关于明确政府机构改革期间食品安全监管职责的通知》，及时明确了餐饮消费环节食品安全监管工作职责，确保了全区餐饮消费环节监管在“旧法”、“新法”交替中的顺利、平稳衔接。6月26日，我区召开食品安全工作大会，对全区的食品安全工作进行了全面安排部署。会上，与乡镇、监管部门签定了食品安全工作目标责任书，明确了目标任务，落实了安全责任。8月18日，召开了区食安委成员单位参加的夏季食品安全监管工作会议，再次对食品安全工作进行了安排部署。9月14日，针对当前甲型h1n1流感防控形势和国庆、中秋节日期间的食品安全工作，再次召开全区食品安全工作会议。三个多月来，区政府高度重视餐饮消费环节和学校食品卫生安全工作，区长、分管副区长曾多次亲自带队到市场、乡镇、学校开展督查，多次到卫生、教育、食品药品监管部门现场办公，现场拍板解决具体问题和实际困难。各地、各相关部门按照全区的统一安排部署，各司其职，协作配合，确保了食品安全工作的有力有序开展。

（二）广泛宣传，营造氛围。《食品安全法》施行前后，我区开展了大规模、全方位的学习、宣传、培训等工作。将5月确定为《食品安全法》宣传月，印发了《关于开展xxx食品安全法学习宣传活动的通知》、《巴州区食品安全法宣传月活动方案》，对《食品安全法》的宣传活动进行了详尽安排。5月15日，组织卫生、教育、食品药品监管等部门及龙头面业、飞霞食品等单位在南泉寺街举办了食品安全集中宣传活动。同时，组织相关部门和单位在全区大力开展《食品安全法》“五进”活动（进农村、进社区、进企业、进商场、进学校）和食品生产经营企业的食品安全公开承诺活动。各地各部门均开展了多种形式的宣传活动，营造了良好的社会氛围。三个多月来，全区共开展集中宣传活动6场次，发放宣传

资料20万余份，悬挂宣传标语180余幅，制作大型固定宣传架5处，接受现场咨询万余人次。采取举办培训班、现场培训、入户指导等方式，加强对执法人员、餐饮业主及从业人员食品安全知识的培训，食品安全执法监管水平明显提高，餐饮业主自律意识明显增强，餐饮从业人员整体素质明显提升。

（三）规范许可，严格准入。我区结合机构改革过渡时期的实际，按照《*市专题研究部署餐饮消费环节监管工作会议纪要》的要求，明确了由卫生局负责受理、审查并核发《餐饮服务许可证》，使用食品药品xxx的许可文书；由食品药品xxx负责及时提供《餐饮服务许可证》；在食品卫生行政执法工作中，卫生局承担执法主体责任，食品药品xxx提供行政执法文书。为确保食品卫生行政执法程序的合法性，我们从食品药品xxx抽调了两名工作人员配合卫生监督执法大队人员开展执法工作。区卫生、食品药品监管部门按照职责分工，各司其职，紧密配合，深入开展了《食品卫生许可证》的清理整顿工作。同时，严格准入程序，提高准入标准，在7月启动了《餐饮服务许可证》的办理工作。截止目前，全区共办理《餐饮服务许可证》165个。

（四）突出重点，专项整治。一是开展餐饮行业专项整治。按照xxx□关于全面实施餐饮单位量化分级管理制度的通知》，对全区50平方米以上的餐饮单位和学校集体食堂实施了食品卫生监督量化分级管理。截至目前，全区1280家食堂和餐饮单位已进行了量化分级管理，评定a级1家□b级8家□c级1271家，全区餐饮业整体卫生状况有了明显改观。同时，对餐饮行业开展了以食品原料采购、使用和餐饮具消毒、废弃物处理为重点的专项检查。全区共检查餐饮经营单位887家次，发出整改通知书57份，查处非法采购、使用劣质油和不合格调味品3家，处罚款3万元。二是开展学校、幼托机构食品卫生安全专项整治。制发了《巴州区关于开展学校和幼托机构食品卫生安全专项检查的通知》，组织卫生、工商、教育、食品药品监管等部门开展联合检查。整治中，检查各类学校、幼托机

构食堂126家，办理许可证126家，许可证持有率100%，抽查从业人员380名，健康证持有率，卫生知识培训合格证持证率。重点对学校的副食摊点进行了清理整顿，目前，校内摊点已全部关闭。中考、高考期间，安排食品卫生监督人员6名，加强了学校食堂及学校周边餐饮安全监管，切实保障了考生的饮食卫生安全。三是加强集体聚餐和宴席办理的日常监管。8—9月是各类宴席举办的高峰期。为此，巴州区出台了《关于加强学宴食品安全监管工作的紧急通知》，各地严格执行宴席办理申报制度，凡一次办理宴席5桌以上的，向所在地食品卫生监管部门报告，食品卫生监管部门安排卫生协管员实施现场监管，确保了学宴期间无群体性食物中毒事故发生。四是开展“六小行业”和集贸市场的专项整治。以国优旅游城市创建和城乡环境综合治理为载体，从卫生、工商、质检、商务、农业、畜牧、食品药品监管部门抽调人员，组建专门队伍，对城区的“六小行业”进行了摸底调查登记，建立了一户一档的工作档案。同时，制定了统一标准，动员各食品生产经营单位改善卫生设施，完善卫生管理制度。城区主要街道的小餐馆、小饭店、城郊农家乐的经营环境和人行道占道经营状况有了较大改观。

（五）加强督查，确保实效。为确保全区食品安全工作会议精神和食品安全监管各项措施的落实，我区组织区监察局、目督办、食安办对各地、相关部门的食品安全工作进行了专项督查。特别是在开学前重点对学校的食品安全进行了专项督查，对个别学校整改责任不落实、措施不到位的逗硬实行了责任追究。从全区督查情况看，各地、相关部门召开了专门会议，健全了组织机构，制定了工作方案，明确了监管责任，落实了具体措施，加强了日常监管，确保了全区食品卫生安全。今年来，全区无一例重大食品安全事故发生。

三、存在的主要问题

目前，全区餐饮业和学校食品卫生安全工作虽取得了明显成效，但仍存在一些不容忽视的问题。主要表现在五个方面：

一是城市功能设施不健全，占道经营、无证经营的小饮食摊点仍然存在，食品安全存在较大隐患。

二是流动小摊点从业人员多为下岗职工、进城农民、低收入弱势群体，食品卫生安全知识缺乏，法律意识淡薄，饮食卫生安全监管纠而复生、难度加大。

三是由于农村点多、面广、部分农民卫生习惯差，加之监管力量不足，城乡结合部和农村食品安全监管形势比较严峻。

四是个别学校负责人食品安全意识不强，抓食品安全工作的力度不大，部分学校还存在一些食品安全隐患。

五是餐饮消费安全监管能力还有待于进一步提高。

对以上问题，我们将在今后的工作中，采取积极有效的措施，切实加以解决。

四、建议和对策

（一）进一步加强宣传，营造良好社会氛围。组织各种宣传工具，利用多种宣传形式，坚持不懈地开展食品安全法、卫生法规的宣传，强化食品生产经营者的遵法守法观念，依法规范生产经营行为。继续深入开展食品安全法“五进”活动（进农村、进社区、进企业、进商场、进学校）和食品生产经营企业的食品安全公开承诺活动，切实增强人民群众的食品安全法律意识和监督意识，为法律的贯彻实施营造良好的舆论氛围和社会环境。

（二）坚持标本兼治，探索监管长效机制。一是狠抓源头监管，严把生产加工关，规范生产工艺流程和标准。二是积极开展食品安全综合治理，整顿和规范食品市场经济秩序。三是围绕重点人群、重点场所、重点食品和重点环节，加强对学校集体食堂、个体小饮食店、小型食品生产加工点、集贸

市场、建筑工地食堂、沿街流动摊点和农村食品生产经营单位的监管。四是按照划行归市、集中管理、室内经营的原则，加大城市建设投入力度，完善城市功能，做好城市配套设施规划和建设，使经营者有场所，最大程度的便民利民。五是强化食物中毒预防和控制工作，落实食物中毒应急物资和药品储备，提高快速反应能力。

（三）加强统筹协调，凝聚监管工作合力。强化组织协调，落实部门责任，凝聚监管合力，加强工作中的信息交流和资源共享，实现餐饮业食品安全监管工作“无缝链接”。

（四）改善监管条件，不断提升执法水平。进一步加大经费投入，努力改善卫生监督的工作条件，抓好食品卫生监督执法机构和队伍建设，确保《食品安全法》落到实处。

餐饮业调查报告总结篇三

- 漳州餐饮业年营业收入达亿元，从业人口约25万；
- 众多烹饪人才，丰饶的物产是发展漳州餐饮业有力的支撑；

漳州餐饮业或称漳州烹饪业，这是一个与百姓生活密切相关的传统行业。是漳州第三产业中一个具有鲜明特色、发展速度较快的支柱行业。发达而又上档次的餐饮业对于提高城市品味，拉动城市经济增长，改善居民生活质量，塑造城市形象起着重要作用。

市委、市政府把漳州城市发展定位为：生态工贸港口城市。因此发展漳州餐饮业精品工程，使漳州美味菜肴更加丰富多彩，吸引更多海内外客人来漳州消费、度假，在领略漳州美丽风光之余，能够品尝到具有特色风味的漳州菜肴，不仅是未来城市建设一个主要内容，更是衡量一个城市吸引人气，最宜人居环境的具体内涵之一；餐饮美食也是当代城市一张醒目、精致的名片，是城市软实力的潜在形式，是古城漳州

现代城市建设的重要组成构件。

漳州是著名侨乡，也是台胞主要祖居地，家乡传统美食让海外游子难以忘怀，一位多次莅漳的台胞吕先生说：我是冲着家乡漳州美食回来的。所以说，做强、做大漳州餐饮业是打造生态工贸港口城市，需政府各职能部门、全市烹饪界有识之士应共同关注的，若把漳州餐饮业作为漳州的一个支柱行业发展，将为漳州的城市经济注入新的动力。因为漳州餐饮业在漳州有着得天独厚的发展优势，必将推动、促进漳州其他相关产业的发展。

漳州有严文忠、刘天富、谢德平等高级烹饪人才。更多的是二十多年来，毕业于漳州技校、漳州职校、烹饪专业的数千名学员，目前，活跃在漳州餐饮业、烹饪业的中、青年厨师大都出自这二间学校。漳州一直还是闽南饮食教育文化中心，漳州的烹饪教育起步较早，一直走在全省同行的前列，具有一定的权威性。众多漳州烹饪人才是漳州发展漳州餐饮业潜在人才的优势之一。

漳州餐饮业有丰饶初物资基础，广阔富饶的九龙江冲积平原四季果蔬，沿海、山区繁多的渔、农产品，加上便利的交通、快捷物流给漳州餐饮业源源不断带来了可供烹饪原料。发达的鸡、鸭、鱼、鹅绿色养殖业，保证了漳州烹饪原料的稳定性、安全性，使菜点制作成本降低。漳州餐饮业还带动当地养殖业、种植业等产业的发展。

特色为少一分匠工，多一缕家常，朴实无华，散发浓郁乡土气息，而鹊誉四起。一些名酒店如芗江酒店、裕晖海鲜酒家、春佳美味、开源酒楼等在市区星罗棋布，领漳州菜制作、烹调技艺之翘楚。

餐饮行业调查报告总结篇四

从微观角度分析餐饮业食堂承包、团膳、冷餐宴会、实体快

餐业可操作性，解决战略走向问题。

(1) 推广方式（分析客户群体）；

(2) 主要业务来源；

(3) 管理模式；

(4) 盈利模式及空间；

(1) 推广方式（分析客户群体）；

(2) 盈利模式及空间；

(1) 推广方式（分析客户群体）；

(2) 主要操作模式；

(3) 盈利模式及空间；

(1) 主要品类易发展排序

(2) 定位、产品及选址

(3) 经营管理模式

.....

餐饮行业调查报告总结篇五

关于对我县食品业发展情况的调研报告

县委办：

为维护我县餐饮服务环节食品安全市场秩序和社会稳定，保障人民群众饮食安全，根据徐水县委《关于对我县食品业发展情况进行调研的通知》的具体要求，结合我县实际情况，现对我县餐饮服务食品安全情况调查分析如下：

徐水县总面积723平方公里，总人口57万，辖14个乡镇、1个城区办、304个行政村。我县的餐饮服务单位共有368家，其中集体食堂15家，学校食堂48家。

从经济发展规律来看，餐饮业具有实施起来投资少，工艺相对简单，能耗低、污染少，见效快，回报快，可持续发展的特点；而且市场广阔，在众多产业选择当中是发展前景最好、对经济社会发展的拉动力最强的产业。餐饮业主要特点包括：餐饮业是一个完全自由竞争的行业，行业壁垒小；科技含量不高，行业进入容易，竞争激烈；行业生命力永恒。

餐饮业始终处在快速发展状态，近年来我县餐饮业的发展中出现了一些新情况值得关注。餐饮消费已经由量的追求转向对质的追求，向着安全、营养、质量、方便的目标转变，餐饮消费结构变化加剧，对餐饮业的需求迅速上升。

长期以来，我县人民过分注重食品的“色香味形”，讲究“吃饱喝足”。从营养学的观点看，这是一种不良的饮食文化。食品营养成分丰富和各营养成分比例合理的食品是餐饮企业的根本目的，只有这样，才能使消费者“吃好”，才能增强国民体质，保持健康状态。要实现此目标，首先要求餐饮企业采用先进的生产设备和合理的工艺流程，最大程度地保持食物原料应有的营养成分不被流失、破坏和分解；其次，要求餐饮企业的从业人员掌握现代营养学知识，根据不同食物的营养特点，通过不同食物原料的有机组合，研制出营养基本平衡的组合食品。

方便食品市场潜力巨大。因此，食品方便化趋势将进一步明

朗，各种方便主食品，肉类、鱼类、蔬菜等制成品和半成品，快餐配餐，谷物早餐，方便甜食以及休闲食品等将会大幅度提高。

随着人们保健意识的增强和对自身健康状况的关注，人们期望食品不仅具有良好的营养价值，而且希望食品具有特定的保健功能，以预防、延迟疾病的发生，减轻疾病的症状和痛苦，以及促进疾病的康复。人们生活水平的提高导致的文明并富贵病（糖尿并心脑血管疾并肥胖症等）高发已成为损害人们健康状况的一大顽症，这在客观上也促进了保健食品的发展。开发保健食品是一个十分复杂的过程，它必须建立在对特定人群保健需求的医学调查与统计，功效成份（保健成份）的保健作用深入了解，载体食品的选择与工艺技术的研究，样品的功能性试验与配方调整等基础之上。

弱势群体经营的小餐馆，因经济基础差，投入少，卫生设施严重不足，自身管理不到位，无经营资质意识；三是部分消费者无科学消费观念，不讲究营养和卫生，给个别不法经营商贩和无证经营户（特别是农村寄宿制学校周边无证小餐馆）提供了经营的空间和环境；四是部分大型、新办的餐饮服务经营业主按照《食品安全法》的规定，申办了《餐饮服务许可证》，而一些小餐馆却不能按照规定申请办理，办证意识较差。

加强我县餐饮安全监管的几点建议：

充分发挥新闻媒体的重要作用，切实加强舆论引导。利用多种渠道，采取多种有效方式（如：专版、电视台、宣传单、信息发布、办培训班等），做好食品安全宣传和培训工作这篇大文章，深入社区、农村大力宣传《食品安全法》等有关法律法规和政策知识宣传，通过广泛深入的宣传和培训，使公众防范食物中毒的意识和常识得到普遍提高，增强餐饮从业者和消费者的食品安全意识和自我保护能力，生产经营者的第一责任人的责任意识、守法自律意识、诚信经营意识和

规范操作不断强化；不断提高全系统的监管能力和技术水平。

餐饮服务单位达到规范要求，方便群众生活，根据餐饮服务单位存在的具体情况，分类制定整治标准，打扶结合、疏堵并举。

针对特大型、大型、中型、小型餐馆以及小吃店、快餐店、饮品店、食堂（其中许可细分含凉菜、含裱花蛋糕等）的特点，研究其各自的风险和规律，抓好典型，摸索路子，积累经验。

要加大技术监督的力度，加强快检能力建设和监督抽验建设，特别要加强食品的毒理快速检测的研究，必要时坚决予以监督抽验，以适应餐饮服务食品安全保障工作新形势的要求，把餐饮服务食品安全监管工作扎实向前推进。

二〇一一年十一月八日