

餐饮企业调研报告范文（4 篇）

餐饮企业调研报告范文（精选 4 篇）

餐饮企业调研报告范文篇 1

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，一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、中秋节假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有效开展。

（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《关于开展学习宣传活动的通知》、《巴州区宣传月活动方案》，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2.5万余人次。采取举办培训班、现场培训、进户指导等方式，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。

（S）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《一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》，使用食品药品监督管理局的许可文书；由食品药品监督管理局负责及时提供《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

品监管局提供行政执法文书。为确保食品卫生行政执法程序的合法性，我们从食品药品监督管理局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、食品药品监督管理局按照职责分工，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。按照卫生部《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 and 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、食品药品监督管理局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99.5%，卫生知识培训合格证持证率95.7%。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、质监、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 and 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。

餐饮企业调研报告范文篇 2

随着城乡居民收入水平明显提高，餐饮市场表现出旺盛的发展势头，餐饮消费成为拉动全年消费需求稳定增长的重要力量。

一、餐饮业的现状

当前，我国餐饮行业发展态势明显，主要体现在连锁经营、品牌培育、技术创新、管理科学化为代表的现代餐饮企业逐步替代传统餐饮业的手工随意性生产、单店作坊式、人为经验管理型，快步向产业化、集团化、连锁化和现代化迈进；大众化消费越来越成为餐饮消费市场的主体；饮食文化已经成为餐饮品牌培育和餐饮企业竞争的核心，现代科学技术、科学的经营管理、现代营养理念在餐饮行业的应用已经越来越广泛。

餐饮业的发展态势

1、餐饮企业的连锁化、集团化是我国餐饮业发展的主流。例如：肯德基；麦当劳；老家肉饼；德克士。

2、大众消费成为餐饮消费的主要力量。以前，城乡居民除非有贵客否则是不去饭店吃饭的，而饭店面对的主要客户就是公家单位，现在不同了，随着人们收入水平的提高，老百姓去饭店只不过是“家常便饭”！

3、饮食文化成为餐饮竞争的分水岭，品牌成为餐饮企业的核心竞

争力。

4、科学化、营养化成为餐饮业的重要指向标。现在人们提倡的是健康饮食，而不像以前那样，只是为了填饱肚子，在吃饭的同时人们更多的是注重营养配餐！

二、餐饮业面临的挑战

不可否认的是，机遇与挑战并存，利润与风险同在，我们在看到发展机遇的同时，也不能忽视面临的挑战。中国的餐饮业面临着如下挑战：

1、国际著名品牌的竞争和挑战，国外大型餐饮公司以丰富的菜品和独特的文化进入中国，他们比我们更能够吸引消费者、引导消费者、同化消费者，国际著名品牌既快又多地进入中国市场，必将给我们的餐饮企业带来极大的冲击。从快餐店这一角度讲，随着国际品牌肯德基和麦当劳的入驻，而我们国内的品牌德克士却不再像以前那样的红火！

2、来自国外的餐饮企业，将以各种手段、优惠条件、雄厚的资金实力、科学规范的管理环境来吸引餐饮技术、管理、服务、文化等方面的人才，我们餐饮业面临专业人才流失的挑战。

3、企业规模的竞争，中国餐饮企业普遍是中小企业，很难同国际大企业相提并论，而规模的大小对竞争的实力和成本有较大的影响

4、综合服务素质的竞争和挑战，我国餐饮业从业服务员素质比较差。因为中国人吃饭讲究很多规矩，特别是酒席上，规矩就更多。在中餐厅因为一些常识导致顾客不满意的事情却时有发生。

不可否认，对世界餐饮行业来说，中华饮食做工精细、口味多，前途不可限量也无法估量。从技术上讲，洋快餐还得绞尽脑汁不

断创新，而中华饮食就算不创新，消费者要想吃遍所有的中国菜也绝非易事，因为中国菜太多了，光名字我们都想不完。然而中国餐饮业真要靠饮食文化走出自己的路子，与洋快餐分庭抗礼，并不容易。

1、民族餐饮业的层次复杂

有人认为中式餐饮业在开发中不能只强调“快感”，而应该把“快”与中国的“享受”结合起来也只有不同于别人、更优于别人才体现自己的优势，这样的餐饮文化才会更有生命力。其实在肯德基、麦当劳吃快餐的人也并不是为了享受“快”感，这只要看一看那些一坐几个小时的顾客就知道了。他们更多的是享受一种舒适的就餐环境，享受干净、尊重、美丽的微笑还有与外界嘈杂隔绝的安宁，这是在其他的中式餐厅无法体会的。

2、缺少品牌意识

行业要想取得长足的发展，必须有自己的品牌，就品牌本身而言，中式快餐已经输在了起跑线上。也并非光有自己的品牌就行，还得有品牌队伍的领袖，依靠星星之火造成燎原之势。这时领袖可以带领大家为整个行业制定一个奋斗的目标，依靠正确的思想朝着目标前进才不至于迷失方向。现在大家各管各的，只会出现群龙无首的局面。作为企业来

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/758122131067006107>