

# 2023 年餐饮年终工作总结

## 2023 年餐饮年终工作总结 篇 1

光阴似箭，岁月如梭，转眼新的一年即将来临，在集团，公司和酒店领导重托我到金都绿洲餐饮部工作已经十个多月了。在酒店领导关心支持，兄弟部门的大力帮助，协同餐饮部全体员工认真做好酒店下达的各项任务，与员工同心协力经营，度过了不平凡的20\_\_年，在此对本人今年工作述职如下：

### 一、艰难中求发展，努力提高营业额

1。铁打的营盘，流水的兵，对于餐饮部人员流动性大，自\_\_月份以来员工更新换代特别快，无论管理人员还是服务员都出现人员缺乏现象，因而从老员工中提选一名副经理，一名主管，一名领班，组建了新的领导班组，在新老员工交替之时，制定了新的培训计划，针对性培训，以老带新，一带一的方法，使新员工尽快适应环境投入工作。

2。从3月份扩大营业范围，开始接待旅游团队用餐，制定详细接待计划，菜单，并对员工团餐知识培训，邀请市内二十几家知名旅行社来店考察，对今年旅游行情分析，宣传酒店环境优势，离高速口近，交通便利等地理优势，制定了一档标准，两套以上的菜单，增大了旅行社客人选择范围，在旺季到来之际，针对游客到店时间不准确较晚，延长了营业时间，以便游客即到即可用餐，在网上也做了大量宣传，加入\_个旅游网络群，将酒店的接待场地照片及菜单发布给\_多个旅行社计调，起到良好的宣传作用，今年我市旅游远不如去年，客流量比去年下降\_%多，我们又是刚刚接待团餐，不过也取得了一定成果，共接待\_\_等12个国家海外游客，\_多人次，国内旅游\_多人次，和市内\_多家旅行社，省外3家旅行社建立了长期合作关系，为明年团餐接待打下了良好的基础。

## 二、抓内部服务质量，调整出品部厨师力量

1。在四月份对厨师力量进行了调换，该换了菜品，转换了菜品营销思路

2。狠抓服务质量，注重思想品质教育，管理人员加大服务跟进，激发员工工作热情，在8月份开了优质服务月活动，增强了服务员工作热情，加强主动服务，人性服务，评选了\_\_，\_\_两名餐饮“服务明星”，在思想教育方面，以\_\_拾金不昧的事迹作为榜样，申报酒店给予了经济奖励，促发员工工作热情，提高员工思想品质的教育。

### 三、调整人员岗位安排，减员开支，降低经营成本

针对酒店接待客流量不太稳定现象，对内部员工也进行了相对调整，原来备餐传菜员，一人顶一个岗位，各负其责，缺乏团结协作精神，同备餐领班侯艳玲一起根据接待情况对人员作出重新调整，不死固定在一个岗位，根据上菜时间，收台情况，\_层备餐人员随时调整，集中人员收台，撤出一楼常设传菜员有面点直接送主食到食梯传到个楼层备餐，临时安排人员餐具接梯，从而大大减少了人员浪费，备餐比原配备人员节约\_人，在洗碗间由原定人员\_人减至\_人，在保证正常接待下备餐及消毒间人员节约\_人，每月节约开支\_多元。

在布草管理和大厅区域卫生，日常保洁员都安排一人兼两职多职，降低了人员成本，提高了工作效率。

利用现有优越环境，着重提高婚宴接待档次，发动全员销售，使婚宴收入占很大的`营业收入比例，其中接待4份高档婚礼宴会，与北京大型知名婚庆公司合作，共同协作了高档婚庆，场景的布置，在我市属首例，为酒店增加了经济效益，也起到了很好的宣传作用。

#### 四、在随季节变化增添经营项目

在冬季到来之时，餐饮淡季之时，根据酒店经营要求，扩大经营，设置三楼金都厅为涮锅餐厅，新增添了传统涮羊肉碳火锅，努力提高营业收入。

在过去一年中，在工作中也存在许多不足住处，对员工要求不够全面，奖惩力度不够，在服务中缺乏主动性，缺乏营销知识。在新的一年里来临之时改正不足，从自我做起严抓培训工作，扩大营销范围，学习营销知识，提高服务质量，

重点把握饭菜质量关，提高卫生标准，将以全新服务理念投入20\_\_年工作之中。

在此祝集团及各分公司新的一年更上一层楼，各位领导、同事新年新气象，新年新运到！

2023 年餐饮年终工作总结 篇 2

20\_\_年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我\_\_酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导都有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。

20\_\_年无论对于酒店还是我西餐厅都是一个成长年，迎接星评，大型接待，西餐厅都接受了严格的考验。虽然有诸多的不足之处，但正是在一次次的整改过程中，使我们迎头赶上。西餐厅才得以不断成长。很荣幸有机会可以跻身于我西北石油酒店年度先进集体的行列。当然这更离不开领导有力指挥与关怀和我餐厅全体员工的不懈努力。就我餐厅 20\_\_年度的先进事件叙述如下：

一、积极克服各种实际困难，团结协作意识强。

西餐厅岗点分散，工作点多面广，目前主要分管“四季咖啡厅”、“星空大堂吧”、“滋膳汤火锅”、“送餐部”、“酒水服务吧”、“星月吧”、“行政酒廊”以及阶段性营业的“星光烧烤吧”等岗点，人员流动量大，一些新开岗位没有员工编制，特别是在客情很忙的时候，人员安排非常的紧张。但是餐厅全体人员“一家人”的意识非常强，能够积极服从餐厅领导安排，自觉克服各种困难，团结协作干好工作。大家都形成了“哪里忙我就去那里帮忙的”良好习惯，在努力完成好自己工作的同时，随时做好调遣到其他岗点帮忙的准备。如，在去年5月到9月中旬短暂经营的星光烧烤吧，在没有编制一个员工，主要靠四季咖啡厅的晚班和夜班员工中抽调过去帮忙的情况下，任务完成比较好；在4月和9月的地方星评与国家星评工作中，餐厅员工能够心往一处想，劲往一处使，拧成一股绳做好本职工作，不同岗点的服务主力集中到了一起进行演练和培训，进一步增强正规服务意识，规范服务工作流程，并作为一专多能的服务主力参与其中，为酒店参加星评做出了应有贡献；在11月滋膳汤火锅改变经营策略，无法保证班次配备的情况下，我们根据上级领导的决心意图和工作指示，以现有人员为基础，在班次调整上积极想办法，保证了各支部的正常营业。

二、落实执行上级指示坚决，工作任务完成好。

在去年的工作中，我们能够严格落实上级领导的工作指示，积极按照酒店的全面工作部署，对照每季、每月任务指标，结合实际开展工作，较好地完成了“情人节”、“国际妇女节”、“儿童节”、圣诞节与新年夜等节日性接待工作。餐厅作为节日活动日主要接待点，吸引了大量顾客，为酒店的形象宣传做了软广告，提升了酒店的知名度。特别是在亚欧博览会部长级以上人员用餐、“国家电网会议”封店接待和国家星评委的早餐接待工作中，四季咖啡厅及行政酒廊作为重要接待场所，餐厅全体员工思想上非常重视，工作认真负责，以让顾客满意的服务态度和服务质量圆满完成了保障任务。在连续多次的大型活动接待和重点 vip 接待中，餐厅行政酒廊成为了早餐的重要用餐场所，均以良好的工作水准完成了任务。在“大众会议”中，我们作为主要接待部门，能够与天山厅积极配合共同做好接待工作，在领导的高度关怀和指导下，顺利完成了接待任务。

三、努力为酒店创收做贡献，创先争优氛围浓。在过去的一年里，西餐厅全年的买赠活动为餐饮部增长人气做出了一定的成绩。

七、八、九三个月，在旅游旺季西餐厅收入可观，其中，7 月收入\_\_元占餐饮部营业额的 22.65%，8 月收入\_\_元，占餐饮部收入的 23.57%。9 月收入\_\_元，占餐饮部收入的 34.82%。收入比重的增长，离不开领导的正确指导与员工们的辛勤劳动。

另外烧烤吧，在低投入高回报的经营模式下，也创收不少，6 月烧烤吧收入\_\_元，经营利润率 58.76%;7 月收入\_\_元，经营利润率 60.99%;8 月收入\_\_元。11 月开始滋膳汤火锅厅改变经营模式，以半

自助火锅的形式面向广大顾客开始实行。11 月经营收入为\_\_元，接待 12 月经营收入为\_\_元，接待 835 人。经营模式的改变不仅刺激了滋膳汤火锅厅的生意，也为餐饮部增加消费群体提供了保障。

西餐厅在 20\_\_年受到了各级领导高度的关怀与帮助，才使得我们有机会成长，有机会提高，不断的改进。今后，我们会更加严格要求自我，不断提升自我。争取在酒店大的方向指导下，再创新高，成为酒店的有力砖瓦。

从这次餐饮服务员的经历，改变我认为干餐饮服务是没有前途的消极想法。树立了干一行，爱一行的思想，知道了一个人是否有所作为，不在于他从事何种职业，而在于他是否尽心尽力把所从事的工作做好。具备了我的从业意志和端正了我的工作态度。知道了成功服务员应有的素质，从而增强我的从业意识，立志要么不做，要做就做一个有理想、有道德、有知识、有纪律的合格服务员我学会了服务宾客的原则。服务宾客的程序。服务中工作细则。宴会出菜程序。托盘的技巧及端托行走的步伐。铺台、摆台的注意事项；换烟灰缸的重点。点菜、写菜单、取消菜式的注意事项及推销菜品的技巧。斟酒水的基本方法、程序和酒水的一般知识。处理客人投诉及服务突发事件对应技巧。餐厅开市的准备工作及收市的注意事项以及各种服务礼仪、餐饮卫生知识、消防知识等等。使我成为一个优秀的服务员奠定了基础。

在这次服务员兼职工作中我总结出作为一个优秀服务员要具备。

### 一、热爱你的工作

当你热爱自己的工作，你就会快乐地、更容易地做好你的工作。我们要让就餐的人们获得健康、能量与良好的服务。你就可能将平凡的工作做得不同凡响。而企业最需要的人就是热爱工作的人。

### 二、迅速熟悉工作标准和方法

为了自己的企业和自己在激烈的竞争中获胜，我们必须能够尽快地投入工作并胜任工作，以提高工作效率。

### 三、要有勤奋的精神

餐饮工作主要是手头工作，通常不会过重，多做一些与不会累坏。所以我们要做到腿勤、眼勤、手勤、心勤。主动地工作，主动地寻找工作。"一勤天下无难事"的俗语说出一个很深刻道理，只要你勤奋成功的大门就为你敞开。

#### 四、要有自信心

与金钱、势力、出身背景相比，自信是最重要的东西，自信能帮助人排除各种障碍、克服各种困难，相信自己是优秀的。

#### 五、要学会做人

做人就是做一位敬业、感恩、乐于助人、讲职业道德的人，真诚做人、认真做事，事业将会更成功。

#### 六、责任

就是以公司利益为重，对自己的工作岗位负责；就是为客人负责，给客人提供优质的出品与服务。就是“敬无在”，即使没有人监督你，你也会认真地做好工作，这就是责任的表现。

#### 七、平常心面对工作中的不公平

在工作中没有绝对的公平，位在努力者面前，机会总是均等的。没有一定的挫折承受能力，今后如何能挑起大梁。

#### 八、团队

发挥团队精神是企业一致的追求，餐饮企业的工作由多种分工组成，非常需要团队成员的配合。具有团队精神、善于合作的员工和企业都更成功。

### 2023 年餐饮年终工作总结 篇 3

尊敬的领导、亲爱的同事们：

大家好！伴着元旦的喜庆和即将到来的春节，我们迎来了\_年，首先，我预祝各位领导在新的一年里阖家欢乐万事如意，各位同事身体健康工作顺利。

回顾过去的\_年，有很多美好的回忆浮现在脑海里，在公司的重视培养以及各位员工的支持下，我同全体员工，端正态度、克服困难、扎实工作，顺利完成了\_年各项工作任务。现在就我一年的工作情况给大家做个简短的汇报，请大家给予评议。

说实话，作为一名员工餐负责人，这一年来，我深感到责任的重大，这几年的工作经验，让我明白了这样一个道理：只有用心去观察，用心去与顾客交流，大家齐心协力才可以做好餐饮服务。

首先，先汇报一下\_年的经营状况：

从\_年以来，经营状况总体来说还算理想，辛苦了一年，我们改善的往年亏损的情况，并有一定的盈利，这让我们都觉得比较自豪。全年实现营业收入\_\_\_\_\_元，比去年的\_\_\_\_\_元，增长\_\_\_\_\_元，营业成本\_\_\_\_\_元，比去年同期的\_\_\_\_\_元，增加\_\_\_\_\_元，增加率\_\_%。

其次，总结一下我\_年的工作收获。具体归纳为以下几点：

1、认真贯彻百花村的经营理念，将公司的经营策略及时准确的传达给每位员工，起好承上启下的桥梁作用。

2、充分调动和发挥员工的积极性，了解每一位员工的优点所在，并发挥其特长，做到量才适用。增强团队的凝聚力，使之成为一个和谐的集体。

3、通过各种渠道了解同业信息，了解顾客的消费心理，做到知己知彼，心中有数，使我们的工作更具针对性，从而避免因此而带来的不必要的损失。

4、以身作则，做员工的表帅。从百花村整体利益出发。

5、靠周到而细致的服务去吸引顾客。为了给顾客创造一个良好的用餐环境，为公司创作更多的营业业绩，带领员工在以下几方面做好本职工作，做好每天的清洁工作，为顾客营造一个舒心的用餐环境；积极主动的为顾客服务，尽可能的满足顾客需求；要不断强化服务意识，并以发自内心的微笑和礼貌的文明用语，使顾客满意的离开。

6、处理好管理组之间的合作、上下级之间的工作协作，少一些牢骚，多一些热情，客观的去看待工作中的问题，并以积极的态度去解决。

现在，新的一年开始了，展望\_年，在各位领导的指导和各位员工的支持下，我将以更精湛熟练的业务管理好我们的团队，为我们的员工提供精美的菜品和优质的服务，尽自己的努力，勤勤恳恳，尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

#### 2023 年餐饮年终工作总结 篇 4

伴着元旦的喜庆和春节的到来，20\_\_年的钟声即将敲响。首先，我预祝各位领导身体健康，工作顺利。回顾 20\_\_年，在公司各位领导的悉心指导及我店各位员工的支持下，我由一名基层员工晋升为\_\_店长。在这里，我借此机会感谢公司各位领导对我的信任。现在我将一年的工作总结如下。

#### 一、经营状况

从 20\_\_年 1 月 19 号开业以来，总体来说很不理想，辛苦了一年，但是没给公司盈利，并且还亏损好多钱，这让我们很内疚。

## 二、经营方面

我们\_\_一共有 5 个档口，主打韩餐组窗口，凉菜组和小吃组让我们很头疼，多次让领导提出问题，有时我觉得无脸面对领导。每月营业额上下不稳定，但成本还算合理，效果不太理想。韩餐组和凉菜组，成本占 55\_\_%以上，酒水和其它三个组成本占 45\_\_%。在五，六，七，八月时，由于宗教协会和电视公布假肉卷时，对\_\_影响很大，肉卷成本上增 300\_\_%，那时买的多赔得多，我和几位经理的协商下，我们去了附近几家\_\_学习观摩，在 9 月下旬对肉卷，人员，菜品做了调整。

1：肉卷从以前 24 元/斤——到现在 9 元/斤，肉卷成本下降 60\_\_%。

2：人员以前，前后 37 位员工——现在 25 位，人员工资下降了\_\_%30，调整后，充分调动了员工的主观能动性，提高了其积极性和创造性，增加了员工的竞争意识，起到了良好的效果。

3：菜品调整的不太明显，(小吃组我加了，烩三鲜，八宝甜饭，蒸碗鸡等，凉菜加了酥肉，剁椒鱼，红烧丸子等)但效果不太理想。

为了让更多的人群知道女人世界，有一家韩式烧烤，我们每周游街发宣传彩页，效果还算可以，\_\_经理走进校园也拉来了很多学生，现在的\_\_\_\_%的消费群体是学生。

### 三、质量，卫生，服务方面

作为\_\_店长，我严格把关，对每个档口的出品按照标准严格执行。期间，我认真听取了各方面的意见和建议，总结每月出现的问题，并及时改进，确保就餐顾客的饭菜质量。

卫生安全方面，严格执行公司的各项规章制度，认真抓好食品卫生安全工作，杜绝了生熟不分的情况。确保水、电、气安全使用，同时，每天收档后自查和主管轮流检查安全卫生，预防各类事故的发生，做到安全忧患意识警钟长鸣。

服务方面我们现在做的是最差的，刚开业时人员充足，有前厅去北京学习人员，服务还算好，后来服务人员流动比较大，招不上专业的人员，导致服务下滑，最近我和外贸餐厅的前厅主管联系了，让她抽时间过来培训培训。

由于我初次接住自助餐，在成本以及一些细节方面做的还不够好，有待进一步的改进，在以后的工作中，我积极的向各店厨师长学习，争取做到让公司效益最大化，共同双赢。在以后的工作中，希望各位领导多提宝贵意见和建议，大家共同进步、共同发展！

展望 20\_\_ 年，在各位领导的指导和广大员工的支持下，我将以身作则，高度严格要求自己，带领员工为我\_\_提供精美的`菜品和优质的服务，尽自己最大的努力，勤勤恳恳、尽职尽责做事，争取营业额再上一个新的台阶。

多关心员工生活，多沟通交流，在技术方面多做些培训工作，为公司培养有用的人才。积极的宣传公司文化，提高员工的职业素养，留住员工的心，让员工在公司感觉到家一般的温暖。

严格控制菜品成本，做到物料合理化使用，把好进、收、验货关，树立少要货、勤要货、不积压、不浪费的理念。做好每个档口的成本核算，帮助员工树立节约意识。

我在\_\_餐饮部工作了一年多了，有辛酸，有喜悦，我感觉很充实，对我以后的生涯有很大的帮助，在此我想对\_\_的所有领导说声谢谢。

## 2023 年餐饮年终工作总结 篇 5

为切实加强食品安全工作，认真贯彻落实国务院和省、市、县相关文件精神，我局把食品安全工作作为今年工作的重点和中心任务，作为事关广大人民群众的根本利益、事关人民群众的身体健康和生命安全、事关党和政府形象的大事来抓。一年来，在县委、县政府和市商务局的正确领导下，在县食品安全委员会的具体指导下，在各有关部门的大力支持配合下，我局全面动员，统一思想，提高认识，明确责任，精心组织，周密安排。认真开展流通领域食品安全监督管理和服务工作，经过艰苦努力，取得了一定的成绩。现将我局食品安全工作情况总结汇报如下：

### 一、加强生猪定点屠宰工作的监管力度

为了加强对生猪定点屠宰工作的监管，我局加强执法检查，坚持“内管外查”的工作方针，从生猪屠宰的源头抓起，严格“两证”、检疫、检验制度，对屠宰场内的检验、卫生消毒、运输等设施进行定期检查，严厉打击了私屠滥宰、白板肉、病害肉等不法行为。同时，开展生猪屠宰专项整治工作，明确工作重点，严格规范屠宰企业的经营行为，建立健全生猪疫病标识追溯制度，统一的台帐和证章制度，对私屠滥宰等行为的投诉举报制度，对流通环节以制度形式进行程序监控，严厉打击私屠滥宰现象，私屠滥宰现象得到遏制。在重大节假日或其它地区有重大疫情发生时，我们坚持对生猪屠宰场实行“日报制”，牢固树立“安全第一，预防为主”意识，及时掌握生猪的产地和数量，确保节假日、疫情控制期市民们吃上优质肉、放心肉。

#### （一）强化组织领导，明确责任。

我局依照国务院和省、市、县相关文件精神要求。为切实做好我县生猪定点屠宰专项整治工作，我局高度重视，并成立了以局长为组长，分管副局长为副组长、相关股室人员为成员的专项整治工作领导小组，明确指导思想、工作职责、整治内容、整治目标等，确保整治工作有序开展。同时组织生猪定点屠宰企业负责人召开肉食品安全工作会议，认真学习《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰管理条例实施办法》等法律法规和商务部、省商务厅和市局相关文件精神，进一步提高生猪定点屠宰企业负责人的社会责任感及肉食品安全防范意识，提升其管理水平，有效预防和杜绝了肉食品安全

事故的发生。

（二）强化生猪定点屠宰监管确保肉品质量安全。

为进一步加强生猪屠宰管理，规范生猪屠宰行为。一是督促和指导生猪定点屠宰企业进一步健全完善生猪进出厂检验检疫、台账登记、病害猪无害化处理等各项规章制度；二是要求企业严格按照生猪屠宰操作规程和技术要求进行屠宰，对经检验检疫合格的生猪在出厂前做好相关记录，并按规定加盖检验检疫合格印章方可出厂销售，对经检验不合格的生猪产品及时进行无害化处理，禁止流入市场销售。

### （三）强化规范屠宰，突出重点，严格检查。

在专项整治中，按照工作职责认真开展生猪屠宰及肉食品市场专项整治工作，对辖区内生猪定点屠宰厂重点检查了肉品检疫检验等管理制度的落实情况、台账登记情况、屠宰操作规程规范情况等。严厉查处私屠滥宰、制售注水肉、病害肉和违反《生猪定点屠宰条例》等扰乱屠宰行业和猪肉市场秩序的行为。通过抽查，未查出有“瘦肉精”的生猪及肉制品、病害及注水猪肉流入市场；对检查发现的问题及时向企业提出了整改意见，并下发了整改通知，对企业整改落实情况进行跟踪检查。

### （四）广泛开展宣传，营造良好氛围。

在活动开展以来，充分利用信息报送、网络发布等方式，进行广泛宣传。采用宣传活动标语和发放宣传资料、现场咨询等方式，参与开展了食品安全活动周宣传活动。此次专项活动共悬挂宣传横幅2幅，发放各种宣传资料500余份。

## 二、加强酒类市场工作的监管力度

今年，我局酒类商品市场管理工作认真贯彻落实省、市、县工有关精神，以整顿酒类市场为重点，严把市场准入关，狠抓《酒类流通管理办法》和《四川省酒类管理条例》的.贯彻落实，打击制售假冒伪劣酒类商品的违法活动，逐步建立统一、开放、竞争、有序的酒类商品市场。

（一）做好酒类产销许可证的核发工作

为规范我县酒类行业的经营主体资格，维护酒类市场的正常秩序，根据商务部《酒类流通管理办法》和《四川省酒类管理条例》的规定，认真做好酒类产销许可证的核发工作。今年度新办酒类产销许可证 39 家。通过换发证进一步加强对酒类经营企业主体资格、经营范围、经营条件和经营地址等的清理工作，依法查处无证照生产经营行为。对于证照不符者，要求其办理换证手续；对已停止经营业务企业的酒类产销许可证予以注销；对办理的证件，进行年检，确保证件登记内容与实际情况相符。逐步建立健全全县酒类生产、经营企业基本情况档案。

## （二）坚决溯源制度，规范经营行为。

严格执法，以检查随附单制度、不得向未成年人销售酒类商品执行情况为重点，今年我局已向酒类批发户企业发放随附单 57 本，向酒类经营者发放不向未成年人销售酒类商品警示标志 195 张。通过对其执行情况进行检查发现，主要存在以下问题：

一是对随附单填写不规范。在检查中往往看到有相当一部分经营者随附单填写内容不全，或不填备案登记号或未加盖企业有效印章。

二是对不向未成年人销售酒类商品警示标志的警示作用认识不够，张贴位置不符合要求。有一部分经营者找种种理由不将标志张贴到醒目位置，致使标志的警示作用难以充分发挥。

针对出现的问题，我们积极应对，对随附单的填写进行现场指导，加大对《随附单》的宣传力度，对相关经营者进行培训，保证《随附单》制度深入实施；同时运用教育、督促、处罚等手段，教育经营者自觉执行不向未成年人售酒的规定，严肃查处向未成年人售酒的行为，并在醒目位置明示警示标志。

### （三）加大执法检查力度，维护市场秩序。

全年我局出动执法人员 475 人（次），车辆 112 台（次），共检查酒类商品零售商 381 户（次），酒类批发户 13 家（次），查封过期和不合格酒类商品 127 瓶，销毁不合格酒类商品 354 瓶，检查生猪屠宰企业 12 家（次），检查生猪销售摊位 254 户（次）。责令停业整改 21 户，出具《责令整改通知书》21 份，行政处罚 11 起。

### 三、存在的主要问题

一是执法力量薄弱，执法队伍有待于加强。执法水平和办案质量进一步提高。

二是生猪定点屠宰及肉品市场监管牵涉职能部门多，消除监管死角，净化肉品市场，高效开展稽查工作难度过大。

三是乡镇定点屠宰工作全面展开难度较大，特别是边远农村地区。其人口稀疏，实施定点屠宰后，成本提高，肉品价格上扬，老百姓难以接受。

四是酒类商品经营点多面广，经营规模普遍较小，加之小店时开时停，这就加大了执法监管的难度。

### 四、20\_\_年工作打算

（一）切实加强生猪定点屠宰管理工作。

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/817023111200006063>