护理管理出科自我鉴定《餐厅领班餐饮管理工作自我鉴定(优秀5篇)

范文为教学中作为模范的文章,也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考,也可以作为演讲材料编写前的参考。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗?下面是小编帮大家整理的优质范文,仅供参考,大家一起来看看吧。

护理管理出科自我鉴定篇一

自從xxxx年xx月xx日进入工作以來,得到上级领导的精心培育下,并且通过自身的不断努力,不管是在思想上,还是管理工作上,都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。

以身作则,身先士卒,带领着员工共同进步,共同解决困难, 以工作为己任。

以事实为依据,以效率为准则,脚踏实地,扎实工作,在各项工作都存在不同难度的问题,勇于面对困难,应中了:"明知山有虎,偏向虎山行"的态度,把难题化为动力,我从内部管理抓利润。

加强财务管理,降低成本,获得更大的利润,是加强餐饮管理的出发点和归宿。

建立原材料采购计划和审批流程,餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点,制订周期性的原料采购计划,并细化审批流程。

如每日直接进厨房的原料,要按当天的经营情况和仓库现有储存量,来制定次日的原料采购量,并由行政总厨把关审核。

重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制,要经总厨申报,餐饮总监审核报总经理审批。

减少无计划采购。

对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作,进行了以下工作措施:

完善信息管理系统,实现标准化的餐饮成本核算体系。

利用先进的计算机系统完善信息管理系统。

如我们以前运用的物流系统,可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。

同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。

如现有的ncr系统,可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。

为加强成本控制提供有用的数据。

提高员工的意识。

在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说,是成本费用的直接有效控制者。

全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体,形成一个人人为酒店,处处讲效益的氛围。

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。

为了培养员工的服务意识,提高他们的综合素质,本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训,这些培训课程,使基层服务人员在服务意识,服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强,自今年四月份以来,在历次的人力资源组织的`大检查中没有出现员工违纪现象。

课程进行调整、优化,使课程更具针对性、实效性。

主要优化课程为:《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》,拟订新开设的课程为:《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等,其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训,并将把日常管理工作与所学内容紧密结合,全面推动餐饮管理。

自从xxxx年xx月xx日进入工作以来,得到上级领导的精心培育下,并且通过自身的不断努力,不管是在思想上,还是管理工作上,都得到了发展和颇多的收获。

在工作期间。

以身作则,身先士卒,带领着员工共同进步,共同解决困难,以工作为己任。

以事实为依据,以效率为准则,脚踏实地,扎实工作,在各

项工作都存在不同难度的问题,勇于面对困难,应中了:"明知山有虎,偏向虎山行"的态度,把难题化为动力,我从内部管理抓利润。

加强财务管理,降低成本,获得更大的利润,是加强餐饮管理的出发点和归宿。

建立原材料采购计划和审批流程,餐饮部管理人员要根据酒店餐饮的营运特点,制订周期性的原料采购计划,并细化审批流程。

如每日直接进厨房的原料,要按当天的经营情况和仓库现有储存量,来制定次日的原料采购量,并由行政总厨把关审核。

重要的原料如燕、翅、鲍等要实行二级控制,要经总厨申报,餐饮总监审核报总经理审批。

减少无计划采购。

对于计划外及大件物品则必须通过呈报总经理批准进行采购。

为了能更好的完善管理工作,进行了以下工作措施:

完善信息管理系统, 实现标准化的餐饮成本核算体系。

利用先进的计算机系统完善信息管理系统。

如我们以前运用的物流系统,可以科学化管理采购-验收-库存-标准菜单-成本核算-供应商沟通等。

同时我们也要注意现有软件系统功能的应用。

如现有的ncr系统,可以定期做宾客消费分析、菜肴销售排行等。

为加强成本控制提供有用的数据。

提高员工的意识。

在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说,是成本费用的直接有效控制者。

全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体,形成一个人人为酒店,处处讲效益的氛围。

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。

为了培养员工的服务意识,提高他们的综合素质,本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训,这些培训课程,使基层服务人员在服务意识,服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强,自今年四月份以来,在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

课程进行调整、优化,使课程更具针对性、实效性。

主要优化课程为:《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》,拟订新开设的课程为:《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等,其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训,并将把日常管理工作与所学内容紧密结合,全面推动餐饮管理。

转眼间道了工作快速进展之期,我始终以"上下一心,其利断金"的态度充分利用,与团体的合作精神并肩作战,使企业快速的发展。

在往后的管理工作上,我会不断努力,挑战自己,进一步提升管理水平,为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

回顾这半年的工作,我在领导及各位同事的支持与帮助下, 较好的完成了自己的本职工作,通过学习与摸索,工作方式 有了较大的改变,工作质量有了新提升,也得到了大家对我 的肯定与信任,现将半年来的工作情况做如下总结。

认真完成每天的接待工作,积极配合主管做好餐厅服务接待的日常工作,合理安排员工的工作内容,上半年餐厅员工流动性大,员工不断的调换,老员工所剩无几,新员工又要在最短的时间里学会所有的工作技能,充当餐厅的主力人员,因此上半年的基础培训内容比较多,积极协助主管完成新员工的培训工作,让新员工能很快进入自己的工作岗位,帮助他们尽快的融入到工作环境中去。

经过近两年的学习锻炼,自己从普通员工转换到基层管理人员的过程中成熟了许多,也明白了许多道理,使自己更加清楚在餐厅这个团队,如何发挥自己的能力和作用,遇到困难和挫折时也能够坦然面对并能较好的处理它。

另外餐厅工作一个人努力,只是自己好其影响甚微,一支筷子和一把筷子的道理每个人都懂,只有大家团结,积极向上,这个团队才有战斗力。

以前我只知道完成自己的工作却不能有效的带领其他员工共同进步,管理上自己虽然能够坚持原则,但方式和方法过于直白,让有些员工对自己不太理解,也给自己造成了很大的压力,今后我要认真学习管理艺术,不管遇到什么问题首先

要与员工进行沟通,耐心讲道理、讲制度,大家共同遵守,以身作则的行为带动员工。

使员工在餐厅的大环境中充分感觉***愉快,让员工有干劲, 形成团结友好的工作氛围。

当然这些美好的愿望还需所有餐厅员工共同去创建,我们管理人员带头去努力。

虽然我的职务只是一名领班,但要做到一名合格的基层管理 人员,自己的学识、能力等还有很多需要提高的地方和向上 级学习的地方。

所以不能掉以轻心,向书本、向同事学习,通过过去的一年 努力学习,认真领悟,使自己感觉到半年来还是有了一定的 进步,在管理能力、协调能力及处理问题等方面有了进一步 的提高,保证了自己在当班时的工作得以顺利进行。

半年来,虽然顺利完成了工作,但也存在了一些问题和不足,主要表现在,第一,管理水平虽然有了进步的地方,但还是有很多的不足,例如有时还是不能做到把事情安排、考虑周全,导致有些工作安排不合理,服务中出现一些问题和漏洞。

第二,培训是我的弱项,每次培训脑子里没有一个很好,很清楚的思路,自己又有一点大舌头,咬字不清,怕讲话,所以在自己的培训能力上造成了很大的障碍,不能很好的表达出自己要讲的意思,员工也听得糊里糊涂。

第三,在一些工作上不够细心、不够耐心,如在工作结束后检查不够到位,常留下一些小尾巴,还有就是在指导员工工作上不够耐心,第四,执行力不强,有时工作不能够按时完成,也不能坚持到底。

第五,自己的理论水平还不够。

第六,心里经常存在惰性,不主动去学。

- 1、积极认真配合主管做好餐厅的日常工作。
- 2、加强学习,拓展知识面,灵活用运到自己的工作中,优化工作质量。
- 3、做好餐厅的物品盘点工作。
- 4、针对新员工和操作不规范的服务员进行手把手的指导,提高员工的业务水平和服务意识。
- 5、对日常卫生质量要严格把关合理安排好计划卫生。
- 6、配合主管做好节能措施,随时的给员工讲节能的重要性,加强员工的节能意识。
- 7、认真学习,准备培训,把培训能力提高,挣取做到最好。

护理管理出科自我鉴定篇二

参加工作以来,在院领导和科室主任护士长的言传身教、关心培养下,在同事的支持帮忙、密切配合下,我不断加强思想政治学习,对工作精益求精,完成了自我所承担的各项工作任务,个人思想政治素质和业务工作本事都取得了必须的提高,为今后的工作和学习打下了良好的基础,现将实习期工作鉴定如下:

一、政治思想方面

坚持以病人为中心,以质量为核心的护理服务理念,适应新的护理模式,以服务病人奉献社会为宗旨,以病人满意为标准,全心全意为病人服务。

二、增强法律意识

认真学习《护士法》及其法律法规,让我意识到,现代护理质量观念是全方位、全过程的让病人满意,这是人们对医疗护理服务提出更高、更新的需求,这就要求我丰富法律知识,增强安全保护意识,使护理人员懂法、用法,依法减少医疗事故的发生。

三、工作学习方面

我在外科两个多月的学习。自我感觉要想将以前学到的理论知识与实际临床工作相结合,就必须在平时的工作中,一方面严格要求自我并多请教带教教师,另一方面利用业余时间刻苦钻研业务,体会要领。两个月,我主要综合外科工作,而这两个科是临床工作的重点。外科要冷静对待突发事件,比如胸管脱落的紧急处理等,所以外科的节奏要比内科快,工作要比内科忙,琐碎。刚去外科时我还不适应,但我不怕,以前没做过的,为了搞好工作,服从领导安排,不怕麻烦,向教师请教、向同事学习、自我摸索实践,在很短的时间内便比较熟悉了外一科的工作,了解了各班的职责,明确了工作的程序、方向,提高了工作本事,在具体的工作中构成了一个清晰的工作思路,能够顺利的开展工作并熟练圆满地完成本职工作。

我本着"把工作做的更好"这样一个目标,认真接待每一位病人,把每一位病人都当成自我的朋友,亲人,经常换位思考别人的苦处。认真做好医疗文书的书写工作,医疗文书的书写需要认真负责,态度端正、头脑清晰。认真书写一般护理记录,危重护理记录及抢救记录。遵守规章制度,牢记三基(基础理论、基本知识和基本技能)三严(严肃的态度、严格的要求、严密的方法)。

我期望所有的患者都能尽快的康复,我会尽力利用有限的时间不遗余力的鼓励他们,耐心的帮他们了解疾病、建立战胜

疾病的信心,默默地祈祷他们早日康复,在工作中,我会严格遵守医院和科室的各项规章制度,严格执行查对制度及护理操作规程,落实制度,减少差错事故的发生,严格执行无菌操作,保证患者的安全。贯彻"以病人为中心,以质量为核心"的服务理念,礼貌礼貌服务,坚持礼貌用语,落实到工作中的每个岗位,努力提高护理病历书写质量等,对出现的缺点、差错,认真鉴定、分析、查找工作隐患,防患于未然。

护理管理出科自我鉴定篇三

为了能更好的完善管理工作,进行了以下工作措施:

完善信息管理系统,实现标准化的餐饮成本核算体系。利用 先进的计算机系统完善信息管理系统。如我们以前运用的物 流系统,可以科学化管理采购一验收一库存一标准菜单一成 本核算一供应商沟通等。同时我们也要注意现有软件系统功 能的应用。如现有的ncr系统,可以定期做宾客消费分析、菜 肴销售排行等。为加强成本控制提供有用的数据。提高员工 的意识。在各个工作环节、各个工作岗位的员工来说,是成 本费用的直接有效控制者。全体员工从上到下组成一个全员 成本管理的群体,形成一个人人为酒店,处处讲效益的氛围。

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。

为了培养员工的服务意识,提高他们的综合素质,本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员的五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训,这些培训课程,使基层服务人员在服务意识,服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强,自今年四月份以来,在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违

纪现象。

课程进行调整、优化,使课程更具针对性、实效性。主要优化课程为:《顾客投诉管理》、《餐饮人员的基本礼仪》、《如何由校园人转化为企业人》、《顾客满意经营》、《如何有效的管理好员工》、《员工心态训练》、《服务人员的五项基本修炼》,拟订新开设的课程为:《时间管理》、《餐饮六常管理法》、《食品安全与营养》、《菜单制作》、《管理者情商》等,其中《餐饮六常管理法》将作为年度主要课程进行专题培训,并将把日常管理工作与所学内容紧密结合,全面推动餐饮管理。

转眼间道了工作快速进展之期,我始终以"上下一心,其利断金"的态度充分利用,与团体的合作精神并肩作战,使企业快速的发展。在往后的管理工作上,我会不断努力,挑战自己,进一步提升管理水平,为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力!

护理管理出科自我鉴定篇四

为进一步规范食品经营管理,净化食品市场,维护食品市场秩序和社会稳定,有效防止食品安全事件的发生,按照《都江堰市20_年食品安全工作实施意见》和《20_年食品安全工作目标分解表》的安排及都江堰市委、市政府对我市食品安全工作要求,结合我局实际,认真开展了食品安全工作,现将我局20_如下:

一、加强领导,完善监管机制

我局按照都江堰市食安办食品安全工作的部署,局领导高度 重视,制定了专项整治方案、应急预案和工作计划,成立了 食品安全专项整治领导小组,由局党委书记、局长杨水源任 领导小组组长,明确了职责人和职责科室,层层落实食品安 全专项整治工作。我局与市政府签订了食品安全职责书,食 品安全专项整治工作按计划、按部署稳步推进,生猪屠宰管理、酒类专卖管理及商务执法,按照相关法律、法规建立了工作制度,对外公布了举报电话,健全了案件查处抄报制,进一步规范和完善我局的行政执法工作。

二、食品安全专项整治情景

今年来,我局按照食品安全工作要求,采取日常监管、专项整治、部门联合执法等多种形式规范了食品经营环境,以节日市场整治为重点,开展了"元旦、春节、五.一、国庆"食品安全专项整治工作,并制定了方案,落实了措施。以农村和城市结合部、旅游沿线为重点区域,以生猪、酒类食品为重点资料,严厉打击了注水猪肉、病害猪肉和假冒伪劣酒类商品的违法经营活动,出动执法人员480人次,车辆100台次,共出动行政执法检查90次,收缴假冒国家名优白酒680余瓶,下达整改通知书40份。经过日常监管和专项整治,生猪屠宰市场、酒类流通秩序明显好转,确保了肉品和酒类食品安全。

三、强化监管,推进生猪产品质量溯源体系

- (一)加强对定点屠宰厂(场)的监管,督促屠宰企业完善和落实生猪购销台账、屠宰加工、检疫检验、消毒及安全等项制度。严厉打击屠宰注水生猪、病死生猪以及出厂未经检疫检验、未捆绑电子芯片的违法行为,为防止关掉屠宰点死灰复燃,在加强日常监管的同时,建立举报投诉机制,受理举报投诉2起,办结率100%。
- (二)按照《都江堰市生猪产品质量可追溯体系实施方案》的要求,我局高度重视,制定了屠宰企业可追溯体系实施方案,协助企业购买了电脑、读卡器、识别卡等设备,到企业进行指导培训,七家屠宰企业全面开展了生猪产品溯源工作。
- (三)完善屠宰企业制度,安排工作人员深入屠宰企业检查指导,督促企业规范运营,完善企业购销台账;芯片登记情景;

无害化处理登记记录:屠宰废水处理情景等各项制度。

(四)全面推进生猪屠宰企业整合重组。按照《生猪屠宰管理条例》和《成都市生猪定点屠宰厂(场)整合重组工作方案》(成办发〔20__〕80号)文件要求,制定了《都江堰市生猪屠宰企业整合重组工作方案》,对我市现有的7家定点屠宰厂(场)进行整合重组并重新规划布局,在20__年底前整合重组至3家定点屠宰厂(场),全面提升我市生猪屠宰行业的标准化、规模化、产业化发展水平。

四、加强酒类流通管理

根据《酒类流通管理办法》、《四川省酒类管理条例》等相关法律、法规,有效提高行政效能,行政审批科,把酒类许可审批移交市政务中心,实行一站式服务,满足了广大经营户快捷方便的办证需求,今年办理酒类产销许可证300余件。九月份启动全市办证信息统计、发放宣传资料800余份。在酒类流通市场的监管工作中,为保证批发、零售交易信息的真实、完整和可追溯性,规范了经营行为,全面实施了酒类流通随附单制度。随附单制度实施率达98%以上。严厉查处了不贴合国家质量标准、以假充真、仿冒知名品牌等违法经营行为,共查处非法进口酒和假冒酒680余瓶。加强了社区、城乡结合部、旅游沿线的酒类食品监督管理,酒类流通市场健康有序发展。

五、加大宣传,提高全民食品安全消费意识

我局围绕食品安全的总体部署,结合安全生产宣传月活动进取开展了《生猪屠宰管理条例》、《酒类流通管理办法》、《四川省管理条例》等法律法规的宣传,提高人民群众食品安全意识和自我保护本事,构成了全民关注、人人参与食品安全的社会氛围,提高了我市的食品安全保障水平。"3.15"期间,我局精心组织人员在市区水文化广场设立宣传点,展出真、假名优酒和图文并茂的知识宣传栏,接

待前来咨询消费者300多人次,受理投诉案件2起,散发宣传资料300余份,切实维护了消费者的合法权益。

按照《都江堰市关于加强食品安全宣传的工作方案》文件要求,以食品安全法实施主题,加强了食品安全法律、法规的宣传教育,进一步普及了食品安全科学知识,经过广泛深入的宣传、教育,提高了人民群众食品安全意识和自我保护本事,营造了灾后重建期间食品安全的良好氛围。

七、下一步工作思路

- (一)继续打击私屠滥宰、屠宰注水猪、病害猪等违法行为;
- (三)联合相关职能部门继续开展定期不定期专项整治,确保灾后重建食品安全。

护理管理出科自我鉴定篇五

一年以来,在县委、县政府的正确领导下,在县食品药品监督管理局的精心指导下,我镇认真贯彻上级部署,按照"保安全、强监管、促发展"的总体思路,坚持"疏堵结合、打防并举、标本兼治、重在治本"的原则,以推进食品市场整治工作为主线,以实施食品放心工程为重点,强化措施,狠抓落实,食品安全保障水平得到全面提升,促进我镇经济社会健康、快•速发展。现将一年来工作鉴定如下:

一、加强领导,健全制度,落实到位

我镇从"以人为本、构建和谐社会"的发展战略高度重视产品质量和食品安全监管工作,采取五项措施,落实职责,到 达食品药品安全管理工作群防群治的目的。

一是加强领导。成立了以镇长石磊为组长,分管副职为副组长的食品安全领导小组,配备了食品安全协管员和食品安全

信息员,配备了工作人员,做到有场所、有制度、有职责。

二是严格职责。完善对各村、各单位的食品安全目标管理考核工作,分别与各村、各单位签订了《食品安全职责书》。 各村、各单位也成立了食品安全领导小组,构成镇、村两级监管职责体系,使食品安全各项工作落实处、收到实效。

三是完善制度。制定出台了规章制度,年初制定了全年工作 计划和实施方案,明确职责分工,使食品安全管理工作有章 可循,构成一级抓一级、层层抓落实的工作格局。

四是强化监管。建立镇协管员,村信息员监管网络。聘请食品协管员2名,全镇18个村每村都有协管员、信息员,覆盖率达100%,明确协管员、信息员工作职责。建立健全食品安全日常监管长效机制及食品监管部门协作机制。

五是保障经费。镇政府对食品安全管理工作高度重视,把食品安全管理工作经费列入财政预算,加大对食品安全管理工作的投入,使食品安全管理工作经费得到保障。

二、加强宣传, 营造氛围

按照食品安全知识进机关、进乡村、进学校、进企业的要求,我镇采取发放宣传资料、出宣传车、办宣传栏、召开专题讲座等形式,深入开展食品安全宣传教育。利用横幅、板报、发放宣传资料、出宣传车、召开专题讲座等形式,进行食品安全知识和法律法规的宣传。

20_年,共组织各村、各单位主要负责人、食品监管员、协管员和信息员集中学习食品安全知识4次,悬挂宣传横幅20条,散发宣传资料余份,各村、各单位工作进取主动、认真扎实,食品安全意识深入人心。

三、突出重点,强化监管

1、抓好食品流通专项整治工作。

以粮、油、肉制品、奶制品、豆制品、儿童食品和酒类食品等为重点食品,以各村集镇作为重点区域,以食品经营单位为主要对象,配合县食品药品监督管理局重点清查"三无"食品和过期霉变食品。上半年,组织各村、各单位主要负责人、食品监管员、协管员等人员对镇属各食品流通单位进行了2次定期检查,加强了对食品药品市场的管理和引导,有效地发挥了监管的作用。

2、抓好饮食行业的专项整治工作。

以饭店、早餐店等为重点对象,配合县食品监督管理局等多个部门全面清查食品原材料、作业场所和环境,核查从事饮食行业的专门人员的从业资格,切实保障群众饮食安全,有效地督促了各饮食店的规范作业。

3、抓好单位食堂的食品安全督查工作。

配合县食品监督管理局对有食堂的企事业单位,进取开展定期、不定期的食品安全督查,对不贴合食品安全卫生条件的单位下达整改通知,限期整改。20上半年我们协同安监办、工商所、防保站等部门对全镇各中小学食堂进行了2次全面检查,加强对学校食品安全管理工作的监管,提高学校领导对食品卫生安全意识,切实树立"学生健康安全第一"的思想,各中小学校卫生条件有了明显的改善。

总之,我镇食品安全管理工作取得了必须的成绩,但离上级要求还有必须的距离。在下步工作中,我们将认真鉴定工作经验,从以人为本,关爱生命的高度出发,再接再厉,尽职尽责,抓住重点,突破难点,大胆创新,开拓进取,促进我镇食品安全管理工作再上一个新台阶,为整个饶良经济社会的持续发展作出应有的贡献。