**总务部安全员经验交流发言稿**

安全工作是我们工作的重中之重，餐厅的安全工作牵扯的面广量多，不仅有煤气、水、电，还有电气设备的安全使用、食品安全、以及消防器材的日常管理等等，下面我把我们的安全工作小结如下：

首先确定安全工作总体原则：明确责任、层层分解、责任到人，经理为总负责人，设兼职安全员负责公共区域消防设施、电气设备巡查，各班长为用电安全、所辖区域责任人。为此，餐厅专门制作了安全巡查表（附表一），将大厅安全、消防安全、用电安全、设备安全、食品安全、凉菜安全、餐具卫生安全细化分配到个人负责，每天巡查一次并签字确认，做到群防群治，确保安全。

在消防器材管理方面，我们将29个灭火器、10个灭火器、2个灭火被、4个防毒面具、25个应急灯，根据放置地点、数量、有效期设计成明细表（附表二），张贴在办公室、操作间等明显位置，让每一个员工都知道消防器材放置地点以方便使用。另外餐厅兼职安全员每周对这些消防器材进行检查是否有遗失、损坏情况发生，并在巡查表上签字确认。

在机械设备安全使用方面，我们制定了安全使用规程张贴在机械旁边，并指定专人使用、专人维护，下班之后要求值班人员对煤气开关、水、电气开关进行巡查，确保万无一失。

在安全食品方面，我们严格执行饮食中心的各项管理制度，另外对食品安全关键控制点强化管理、专人负责、严把进货关，做好索证索票工作、菜品留样工作、剩菜剩饭管理工作、食品添加剂管理工作等，并认真做好记录。对总务部饮食中心督导组和学生督查岗提出的意见及时落实整改，不断细化日常管理。

为了提高员工的安全意识，我们除了定期参加饮食中心的安全培训外，餐厅还利用早班会时间结合具体案例给员工讲解安全生产的重要性，做到警钟长鸣。

以上几条是我们日常安全管理工作的具体做法，不足之处请大家指正！

松苑餐厅一层大伙-王宏伟

2018年6月22日



