

食品工作总结报告(通用7篇)

“报告”使用范围很广，按照上级部署或工作计划，每完成一项任务，一般都要向上级写报告，反映工作中的基本情况、工作中取得的经验教训、存在的问题以及今后工作设想等，以取得上级领导部门的指导。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

食品工作总结报告篇一

一：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规、严格执行餐饮服务行业规范，牢固树立安全第一，诚信经营的理念。

二：严格执行从业人员健康管理制度。定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

二：保证餐饮店内外环境整洁，采取有效的防蝇、防鼠、防尘设施。

三：食品制作过程规范并符合安全要求。在食品生产经营过程中确保不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器，包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器。

四：严把食品原料采购和进货验收关。建立食品进货查验记录制度，进货时查验供货方的许可证和相关证明文件并建立食品采购与进货验收台账，不采购腐败变质、有毒、有害、来历不明的食品原料及食品。

五：严格落实餐(饮)具清洗，消毒及保洁制度。按照规范流程洗消餐(饮)具，未经消毒的餐饮具不得供顾客使用。

六：加强餐饮服务单位的业主(法人代表)为食品安全的第一责任人意识，落实餐饮服务各项食品安全管理制度。如因提供的食物损害消费者权益的，自愿按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定接受处理。

本单位将严格履行以上承诺，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

承诺单位负责人：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规、标准，配备食品安全管理人员，建立健全食品安全管理制度，严格执行餐饮服务岗位操作规范，牢固树立安全第一、诚信经营的理念。

二、严格执行从业人员健康管理制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训教育，监督从业人员保持良好的个人卫生。

三、保持餐饮服务加工经营场所内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

四、严格落实餐饮服务食品采购索证索票规定，建立食品进货查验记录制度，不采购和使用标识不规范、来源不明的食品及食品添加剂，不采购和使用食品添加剂以外的任何可能危害人体健康的物质。

五、严格规范食品添加剂的保管和使用行为，落实食品添加剂“五专”（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存）管理制度，按照规定的品种、使用范围、用量使用并建立使用台帐。

六、如有自制火锅底料、自制饮料(包括调制和现榨)、自制调味料的，保证按要求向餐饮服务食品安全监管部门备案所

使用的食品添加剂名称，并在店堂醒目位置及菜单上予以公示。

七、食品制作过程各环节操作规范并符合安全要求，不使用非食品原料加工食品，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器、包装材料。

八、严格落实餐(饮)具清洗、消毒及保洁制度，按照规范流程洗消餐(饮)具，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具和容器。

九、餐厅设置醒目的禁止吸烟禁语和标志，并配备专（兼）职人员对吸烟者进行劝阻。

十、自觉接受消费者、新闻媒体的监督，如实、主动回答消费者、媒体有关餐饮服务食品安全的咨询。如有违法行为，本单位愿承担由此带来的法律后果。

责任人：

食品工作总结报告篇二

20xx年是非同寻常的一年，镇切实加强食品卫生安全工作。一年来，我镇食品卫生工作在镇委镇政府的统一领导下，在上级卫生部门的密切配合下，本着对人民群众的生命健康高度负责的态度，结合我区食品安全的具体情况，按照省市县食品卫生专项整治工作计划和xxx镇食品卫生安全领导小组成员单位的职责，将日常工作监管，监督执法与技术指导服务有机结合起来，在全镇范围内深入开展了食品卫生监督和食品安全专项整治行动。

一、健全机制，严把食品生产经营的卫生许可关认真贯彻落实《行政许可法》、《卫生行政许可办法》，严把卫生许可关，确保食品生产经营条件符合卫生要求，进一步建立健全卫生

行政许可审批程序，全面规范卫生行政许可行为，做到卫生许可工作程序合法，资料齐全，工作规范。使各类卫生许可管理由过去的分散管理转变成有序、综合、统一的管理。

二、精心组织，食品卫生量化分级管理工作得到进一步拓展

根据《卫生部关于全面实施食品卫生监督量化分级管理制度的通知》精神，继去年xxx镇餐饮单位、中小学校食堂全面实施食品卫生量化分级管理工作以来，今年又分批邀请广宁县卫生局对墟镇内的学校食堂、餐饮单位、生产企业进行了评审，并顺利通过验收。

通过该项工作的实施，墟镇的学校食堂、餐饮单位、生产企业的硬件设施、卫生条件及自身管理水平得到大幅度、实质性的提高。

三、强化意识，农村卫生监督工作得到进一步加强我镇卫生监督部门开展了涉及面广、量大、制约因素多的农村食品卫生监督工作。在各村委对其区内食品生产经营单位摸底调查并建立摸底资料台帐的基础上，镇卫生监督部门协同镇卫生院有计划、有步骤、有重点地对镇村结合部、主干线周边农村食品生产经营户，进行了拉网式监督检查。通过开展农村无证食品生产经营单位的执法检查，严厉打击了无证生产经营和制假售假的违法分子，有效遏制了制售假冒伪劣食品的违法行为。提高了墟镇、村级食品生产经营户的守法意识和卫生意识。维护了群众的合法权益，取得了阶段性的'成果。

四、积极开展食品卫生安全的专项整治活动

根据群众普遍关注的热点、难点问题和省市专项检查工作要求，我镇卫生监督部门积极开展食品卫生安全专项整治工作。

主要有节日期间餐饮业专项检查，冷食等专项检查，保健食品专项检查，食品添加剂专项检查，饮料、酒类专项检查，

春秋季学校卫生专项检查，儿童食品安全专项检查，卫生许可专项检查，农村的食品卫生专项检查等。对检查中发现的违法行为，分别予以行政处罚。

通过开展食品安全专项整治，使我镇食品生产加工企业的安全责任意识得到了进一步的增强，生产销售有毒、有害、不符合卫生标准和伪劣食品的违法活动得到有效遏制；食品生产秩序明显好转，食品安全事故明显下降，人民群众食品消费安全感进一步增强；食品生产加工企业逐步建立了食品安全信用体系和失信惩戒机制。

五、建立完善的食品卫生申报制度，提升食品卫生突发事件的应急能力

根据省创建广东省卫生镇的工作要求，我镇制定并实施了突发公共卫生事件应急处理预案，明确了卫生监督机构和疾病预防控制中心在突发公共卫生事件处理中的职责，规范了工作流程。建立食品卫生申报制度，在全区范围内推行了重要节日公共聚餐申报制度，并逐渐推广日常大型公共聚餐申报制度。

今年未发生重大食物中毒事故和食物中毒事件，按照突发公共卫生事件应急处理预案，采取果断措施，及时处置了中毒事件，并将危害降低到最低程度。

- 1、加强卫生监督体系建设，提高卫生监督执法效能。切实加强卫生监督机构执法交通工具，现场快速检测设备和取证工具等基础设施建设，改善执法工作条件，完善执法技术手段。

- 2、继续开展食品卫生安全专项整治活动，进一步突出重点。

将农村食品卫生监管作为食品专项整治的重中之重，开展食品专项整治，加强农村食品、儿童食品、保健食品等产品监督执法工作，探索农村食品卫生管理长效工作机制和监督信

息的通报制度。

3、进一步完善食品卫生许可证发放的具体管理制度和规定。

规范食品卫生许可证的发放管理，进一步落实食品卫生许可证发放的责任制和责任追究制。

经营者的责任意识；以食物中毒控制为重点，加强对学校和单位食堂的监督管理，建立健全的食品卫生安全责任制；加强餐饮业、桶装饮用水生产企业的监督管理力度。进一步推行食品卫生监督量化分级管理制度，今年我镇将在单位食堂、快餐业等食品行业继续推行食品卫生监督量化分级管理工作。

5、重点开展学校食堂的日常监管。

继续做好学校食堂量化分级管理工作，重点放在农村地区村校食堂的食品卫生监管，并将监管信息及时通报教育行政部门，共同促进和提高我区学校食堂的食品卫生管理水平。

6、强化工作基础，抓好食品安全监管长效机制的建立。建立食品安全预警和应急处理机制，提高对食品安全突发事件的处理能力。

食品工作总结报告篇三

一、本着“诚信服务，员工至上”的宗旨，做到微笑服务，礼貌待客，为贵公司员工提供卫生可口的饭菜。

二、不断丰富菜肴品种，提高伙食质量，努力让每一位员工吃好吃饱，使贵公司员工满意。严格遵循科学搭配、营养合理的原则，精心准备营养搭配的膳食，使贵公司的员工获得每日所需的能量。

三、严格执行食堂各项工作制度，严格操作规程，加工食品

生熟分开，烹调认真规范，餐用具要做到餐餐消毒，物品整洁，摆放有序，内外环境卫生优良。

四、加强食堂各类设施管理，严把食品出入关，有验收记录，确保质量，按时上下班，按时开饭。

五、保证食堂员工每年进行一次身体健康检查，持健康许可证上岗。

六、保管爱护好食堂的所有物品，不得将物品、餐具带出食堂或外借他人。

七、积极营造优雅清洁卫生的就餐环境，使师生能舒适就餐。

八：经常征求贵公司员工的意见，虚心接受膳食监督，努力改进工作。

承诺人□xxx

日期□20xx年xx月xx日

食品工作总结报告篇四

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等相关规定。

二、坚决不提供不符合国家食品安全标准要求的各类食用肉类、蔬菜及配料用品，不在食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。

三、按照业主《采购清单》上要求的肉类、蔬菜及指定物品运送到等物质数量按时送到业主指定的地点，严格按照使用单位所需的数量提供，未经使用单位同意，不得增加或减少。

四、每天在正常情况下送新鲜肉类、蔬菜两次；随叫随到，随时提供采购，并送达指定地点；我司必须将业主需要的新鲜肉类、蔬菜按计划按时间送达。

五、按照业主要求随时通知我司购买各种配餐等商品的需
要，我司必及时按业主要求将商品送到。我司保证新鲜的食用肉类做到：猪肉牛肉有卫生防疫检测印章，无注水；肉新鲜、无异味、无腐烂、无防腐剂保鲜，品质合格无毒无害；家禽类新鲜、无病、无注水。蔬菜类做到：新鲜菜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草、检验无农药残留，净菜达到??%以上。

六、业主可对我司的供应肉类、蔬菜不定期抽样送卫生防疫部门检疫。如肉类、蔬菜有卫生、质量问题，检验费由我司承担，并承担相应的违约责任。

七、我司保证配料用品保证卫生安全合格，坚决不提供包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求的配料用品。我司提供的指定商品保质期到达业主地点时有??个月以上。

八、加强对配送人员的健康管理，配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩带饰物，保持手部清洁，并持有健康证件。

九、定期或不定期对运送食品运输车辆的进行清洗消毒管理，保持车辆清洁、无异味、防止污染。

我司本着“保障食品安全，享受幸福生活”的原则，以优良品质与信誉求发展，以客户为中心，保证做诚实守信的经营者。

承诺人：

日期： 年 月 日

食品工作总结报告篇五

(一)严格遵守《产品质量法》、《标准化法》、《计量法》、《食品卫生法》、《工业产品生产许可证试行条例》、《查处食品标签违法行为规定》、《产品标识标注规定》、《加强食品质量安全监督管理工作实施意见》以及相关的法律、法规的规定。在生产和加工食品时，确保在取得生产许可资质的前提下组织生产和销售，并保证不制假售假。

(二)保证企业法定代人和主要管理人员了解与食品质量安全相关的法律法规知识，切实提高对食品质量安全重要意义的认识，不断强化企业法人是食品质量安全第一责任人的意识。保证具有与食品生产相适应的专业技术人员、熟练技术工人和质量工作人员。保证从事食品生产加工的人员身体健康，无传染性疾病，保持良好的个人卫生。

(三)建立健全管理体系，建立完善各项规章制度，努力提高企业管理水平。保证在生产全过程实行标准化管理，从原材料采购、产品出厂检验到售后服务实施有效的过程质量管理。

(四)保证按照合法有效的产品标准组织生产，产品质量符合相应的强制性标准，对无强制性标准规定的，明示企业所采用的标准，并按明示的标准组织生产。

(五)保证具备持续保证产品质量的环境条件，保证具备持续保证产品质量的生产设备、工艺设备和相关辅助设备，具有与确保产品质量合格相适应的原料处理、加工、贮存等设施。

(六)保证食品加工工艺流程科学、合理，生产加工过程严格、规范，并采取有效的措施防止生食品与熟食品、原料与半成品和成品的交叉感染，对生产关键点进行严格控制。

(七) 保证生产食品所用的原材料、添加剂等符合国家有关规定和标准，严格进货验货制度，不使用非食用性原辅材料加工食品。

(八) 保证食品的包装材料、贮存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备无毒无害，符合有关的卫生要求，保持清洁，对食品无污染。

(九) 保证具有与所生产产品相适应的质量检验和计量检测手段，企业的计量器具、检验和检测仪器定期通过计量检定。

(十) 保证产品出厂前经过严格检验、确保出厂产品质量合格。

(十一) 保证产品标识标注及食品市场准入标志的使用符合国家有关规定。

(十二) 保证当出厂销售的食品存在可能危及人身安全健康或人身安全重大事故危险时，能及时召回已经出厂销售的食品。对生产不合格食品和制售假冒伪劣食品的，应当依法承担相应的法律责任。

公司全称(盖章)_____

业务负责人：_____

联系方式：_____

20____年____月____日

食品工作总结报告篇六

一、建立重大活动餐饮服务食品安全工作管理机构，制定重大活动餐饮服务食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案，并将方案及时报送餐饮服务食品安全监管部门和主办

单位。

二、积极配合餐饮服务食品安全监管部门及其派驻工作人员的监督管理，对监管部门及其工作人员所提出的意见认真整改。

三、制定重大活动食谱，并经餐饮服务食品安全监管部门审核；实施原料采购控制要求，确定合格供应商，加强采购检验，落实索证索票、进货查验和台账登记制度，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

四、加强对食品加工、贮存、陈列等设施设备的定期维护，加强对保温设施及冷藏、冷冻设施的定期清洗、校验，加强对餐具、饮具的清洗、消毒。

五、加强从业人员的健康管理，确保从业人员的健康状况符合相关要求。做好餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动的需求。

六、留样食品按品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量满足检验需要，并做好记录。食品留样存放的冰箱应专用，并专人负责，上锁保管。

七、不使用下列食品、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂；

（四）外购的散装直接入口熟食制品；

（五）监管部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品。

八、依法承担餐饮服务食品安全责任，保证食品安全。

承诺人（法定代表人或业主）：

年 月 日

食品工作总结报告篇七

1、分厂自主产品研发工作：年度分厂自主产品研发主要围绕顺喜系列产品展开，开发了x饺x个口味和x圆x个口味的产品，从x度x月份开始立项，完成了成本毛利核算、产品配方和口味设计、包装设计、商品条码和标签认可、产品型式检验等一系列工作，至x月份新品正式上市，完成了一个完整的新品开发流程，为以后的自主产品开发打下了良好的基础。其中使用土豆泥作为填充物添加到顺喜汤圆产品馅料中，解决了以前低档产品用淀粉作为填充物口感粗糙的弊病，并且大大降低了成本。

2、现有品种的改良工作主要包括以下几个项目：

5)水饺改良项目，由于原材料价格飞涨，原研发的水饺需要降低成本，本次改良对原配方的结构进行了大的调整，同时将面皮改成了水饺面皮，口感得到了提升，同时成本和毛利达到了公司要求。

3、技术文件的制修订和管理工作

4)各品种配方交由专人管理，严格执行配方保密的相关规定，并根据公司技术中心的要求，及时进行更新和换发工作，并及时将相关信息转达计划、采购等部门，保证配方正确。

4、日常生产的工艺维护

研发部在完成产品研发任务的同时，没有放松对生产车间的工艺维护指导工作，定期进行工艺培训、深入一线指导员工、生产管理人员、在线qc的工作，及时发现和制止违反工艺事件的发生，确保了生产的正常运行，在年度未发生重大质量事故和批量性顾客投诉问题。同时我们针对车间发生的投入产出不准确等问题及时进行了跟踪和原因分析，及时采取措施解决次品问题，确保各项产品的成本处于正常水平。

1、原料验收和供应商管理方面

年度原料、包装材料和辅助材料共计进货多批次，其中退货处理余批次，让步接受余批次，填写原材料反馈表余份，原料验收方面未出现大的责任事故。

对于三类(如芝麻、花生等)小供应商采取定期现场检查辅导的方式，积极为供方设备和工艺改良提供技术支持。在大宗粉类和菜类原料进货检验过程中，对理化检验水分含量和出菜率方面毫厘必争，以检验结果为依据，多次向供应商提出了相关扣点和索赔要求，维护了公司利益。

在处理年月份供应商供我公司g简易装汤圆袋的烂袋事件中，紧跟公司领导的思路，多次进行技术方面的探讨和研究，在公司总部尚无类似先例的情况下，促使供应商赔偿x万余元，为公司挽回了经济损失。

2、库存质量控制方面

库存质量控制依照公司相关的作业指导书为依据，定期进行现场检查、原料成品复检、库存条件监控等工作，严格紧急放行流程，年度未出现大的质量事故。

3、现场控制方面

生产现场质量控制按照相关工艺作业指导书控制点和控制参

数的要求，对人员工作进行了合理分工，明确职责，对各岗位的重点难点进行了培训，注意保持和生产管理人员的密切联系和良好沟通，保证了产品质量和工作的顺利进行，年度全年西南分厂仅发生客诉x起。

4、成品质量检验方面

成品质量检验方面做到了每批必检，各项报告和原始记录齐全，产品按照要求进行留样，及时出具检验报告，检验业务方面严格按照标准规定的要求操作，和政府部门进行的实验室比对项目中均合格。

5、食品安全质量管理体系维护

按照公司质量手册和程序文件的要求，组织管理评审和内部审核，各项文件记录正确保存，在公司品保部组织的各基地质量体系和生产现场审核中都取得了较好的成绩。