

食品安全的报告(汇总10篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。那么什么样的报告才是有效的呢？下面是小编带来的优秀报告范文，希望大家能够喜欢！

食品安全的报告篇一

我园按照会议精神，对园内的食品卫生情况进行了自查，现将自查情况进行报告。

我园有幼儿食堂一个，在园用餐幼儿共67人，专职食堂员工一人，食品采购由园领导兼任。食品加工场地占地20平方米，幼儿用餐在各班教室进行。

我园在食品卫生工作方面做到了：

一、学习食品卫生工作方面的法律法规，强化食品卫生安全意识，让每个教职工都意识到食品卫生安全的重要性，做到防患于未然。

二、在日常教育教学工作中给幼儿灌输食品卫生常识，培养幼儿良好的卫生习惯。

三、建立健全有关食品卫生方面的规章制度，从食品加工到幼儿用餐等方面都做到了有章可循。

四、证件齐全有效，幼儿食堂有《卫生许可证》，从业人员有《健康证》。

五、食品采购严把进入关，能定点采购的食品全部定点采购，不能定点采购的食品在购买时都进行严格细致的检查，并问明出处。不购变质食物和野生菌、四季豆等有中毒可能性的食物给幼儿食用。

六、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到餐餐消毒，教室和厨房地面每天定时进行优氯净清洗消毒，食品加工工具即用即洗。

七、厨房卫生每日定时打扫和随时保持干净双重目标同时进行。

八、生熟食品分类存放，隔餐剩食不给幼儿食用，未加工熟的食物不给幼儿食用。

九、灭四害工作随时发现随时进行。

办园三年来，我园在卫生部门和教育管理部门的领导和督导下，严格循规加工幼儿食物和指导幼儿正确食用食物，严把餐、饮具和食物加工场地与幼儿用餐场地的消毒关，没有出现幼儿食物中毒和园内传染病流行的事件过，这是我园应保持的。

限于场所限制，我园目前还没有专用的食品库房，一些食品加工工具还需不断添置，这些问题我园正在不断改进中，在卫生部门的指导下，相信我园今后在食品安全卫生工作方面会越来越做得好。

作为一间学校，食品安全是最基本的保证。为进一步强化我校食品安全工作，提升食品卫生安全管理水平，我校根据上级要求，加强组织领导，广泛开展宣传，明确工作责任，严格落实工作措施。

我校是一所寄宿制特殊学校，校园面积2689平方米，校舍面积3635平方米。目前全校有8个教学班，在校学生64人，教师23人。学校实行全封闭管理，校园围墙、宿舍区、食堂、门卫等处都安装有红外线电子监控系统，有力地保障了校园的安全。

1、加强组织领导，重视食品卫生安全。

我校一直以来，就高度重视学校食品安全工作，把食品安全工作纳入学校安全工作之中，学校建立了食品安全工作领导小组，由学校主要领导担任领导小组组长，建立了学校食品安全责任制及责任追究制。

2、加强宣传教育，全校师生共同参与食品卫生安全的监督。

有效地对全校师生进行食品安全教育，保证食品安全教育取得实效。通过有力的宣传教育工作，全校师生对食品安全的重要性有了更深的认识，也了解掌握了一些最基本的食品安全常识。

3、加强重点工作，切实保证师生食品卫生安全。

加强食堂管理。我校认真贯彻落实《学校卫生工作条例》和《食品卫生法》，遵照有关部门的要求，食堂各项管理制度齐全，科学管理学校的食堂卫生安全工作。食堂有专门的管理人员，负责食堂各项日常管理工作。制定了食堂卫生、安全管理制度，严格持证上岗制度，食堂从业人员做到持证上岗，学校分管领导也可以随时查看食堂从业人员的工作情况，从而了解食堂的内部情况。学校执行严格的食品采购程序，食堂粮油肉、蛋、蔬菜等物品实行定点采购，确保食品的安全。进一步加强对从业人员的安全、卫生、质量和服务意识的教育和培训，树立良好的形象，为全校师生员工提供更优质的服务。

食品安全的报告篇二

为进一步做好食品安全监管工作，天坛街道党工委、办事处高度重视，狠抓落实，强化了食品安全宣传教育，切实抓好辖区内的食品安全监管工作，有效保障了辖区群众的饮食安全。现将20**年度食品安全监管工作情况汇报如下：

一、主要工作

一是强化组织领导，建立健全食品安全监管体系。我办事处主要从办级、职能部门、居委会三个层面强化组织领导，成立了领导小组，有办事处主任任组长，分管领导副组长，下设食品安全办公室，有专职食品安全工作人员两名，其中主任一名，把食品安全监管任务落实到具体岗位具体人。在四个社区、12个居委会实行定人、定责、定区域，建立天坛协管员队伍，负责对辖区内食品生产经营单位日常巡查和情况汇报。

二是宣传引导，营造全民关注氛围。为使食品安全宣传深入人心，办事处通过天坛播报、天坛之声、食品安全小折页、宣传画等不同形式，加大了对食品安全工作的宣传力度，营造食品安全工作的良好氛围。今年来，办事处利用3.15消费日、端午节、中秋节、国庆节等一些活动日发放食品宣传资料2000余份，开展各类宣传活动4次。

三是扎实开展食品安全监管工作。

一是发挥队伍作用，夯实监管基础。在做好常态化监管同时，按照“政府统一领导，部门参与，各方联合行动”的工作格局联合药监局、食安办、工商所、安监办、中心校等部门辖区内所有餐饮单位进行了大排查。

二是抓源头治理，做好防范工作。在检查中，针对餐饮单位的原料采购、索证索票、工作人员有无健康证进行了重点监管，对于工作人员无健康证及健康证过期、无进货台账、无索证索票及食品留样不规范的单位，下发整改通知书，要求必须在规定期限内整改完毕。

四是加强专项整治，净化市场环境。办事处突出三个重点，即重点时段、重点品种、重点区域，先后开展了“五一”、“端午”、“中秋、国庆”等节等重大节日及肉制品、

学校食品市场等专项整治检查。共检查经营单位227家，存在问题20个，对存在问题，办事处召开会议、精心组织，各部门密切协作，及时解决问题，保证辖区群众平安、祥和地度过每一个节日。

二、存在问题

回顾上半年的工作，虽然取得了一定的效果，但和上级的要求及群众的期盼还有以下方面的'差距：

三是经营者、消费者安全意识淡薄导致互动难，部分食品经营主体法律意识淡薄，对建立索证索票、进货台账的重要性认识不够。

区政务公开领导小组：

根据自治区党委办公厅、人民政府办公厅《印发关于深化政务公开加强政务服务的实施意见的通知》、自治区人民政府办公厅《关于印发宁夏回族自治区政务公开工作考核办法的通知》精神，我局结合本单位的实际，按照政务公开工作的基本要求，着力提高依法行政和政务服务水平，认真履行政务公开工作责任制，严格按照法定权限和程序履行职责，建立健全行政审批运行、管理和监督机制，较好地规范了食品药品行政执法行为，进一步营造风清气正的政务环境。对照《关于印发宁夏回族自治区政务公开工作考核办法的通知》中的考核内容及评分标准，采取逐项检查、自查自评等手段进行自查。单位自查得分为100分（具体见自查评分表）。现将有关情况报告如下：

一、全面深化政务公开，推进长效机制建设

一是加强组织领导，完善工作机制。局领导班子对政务公开工作非常重视，按照中央和自治区有关会议、文件的要求和部署，坚持把推进政务公开作为加强机关规范化服务型政府

建设，提高机关行政效能的重要工作来抓。局办公会议多次专题或结合其它工作研究政务公开工作，及时传达、学习国家和自治区有关文件和会议精神，研究贯彻落实的意见和具体措施。为保证工作落实，我局进一步建立健全了“一把手挂帅、分管领导具体抓，责任到处室、落实到人头”的工作责任制，年初，坚持把政务公开工作目标分解落实到机关处室。具体工作中，由办公室牵头，相关处室分工合作，密切配合，确保了政务公开工作与业务工作相互促进、整体推进和工作落实。

二是加强制度建设，规范价格行政行为。一年来，我局进一步健全和完善内部工作规则。重点强化并完善已经建立的限时办结制、首问责任制、责任追究制等，严肃工作纪律，确保工作落实；修订完善其他各项机关日常管理制度，逐步实现以制度管人管事；健全抓落实督查机制，完善目标责任考核机制，确保各项制度真正成为机关干部自觉遵守的行为准则；制定《xx区食品药品监督管理局行政处罚自由裁量权量化标准》，进一步规范食品药品行政执法自由裁量权的行使，使价格行政执法有尺可量。

三是不断强化法制监督，规范机关行政行为。认真贯彻落实自治区政府《关于进一步做好推行行政执法责任制有关工作的通知》和绩效考核、效能建设等文件精神，按照“谁制定、谁梳理、谁负责”的原则，对本单位具有行政执法职责的单位和处室进行了梳理，确认执法主体资格。

四是不断强化法制化、规范化建设。制定了《食药监局工作规则》，建立了公众参与、专家论证和会议决定相结合的决策机制，严格按照抓住大事定议题、调查研究做准备、提出原则拿预案、个别酝酿求共识、集体讨论作决断、分工负责抓落实的科学决策机制，并公开决策过程，增强了对权力运行的监督，保证决策的科学化、民主化、规范化。

县食安办：

根据《陕西省食品安全委员会办公室，陕西省财政厅关于印发镇（乡）食品药品监管所建设验收标准的通知》和市县局关于镇监管所建设要求，我们开展了认真自查，我所狠抓了基础设施建设、制度建设、队伍建设，实现了安全责任落实、工作任务落实、培训任务落实，我所建设达到了验收标准，自查得分98分，现将自查情况报告如下：

一、基本情况

底店镇位于xx县县城以南19公里处，总面积99.93平方公里。北临水口镇，东连太峪镇，西与韩家镇相望，南与xx市xx县崔木镇相接壤。现有耕地面积27714.02亩，全镇辖蓼红、大车、小车、晁家塬、底店、屯里、二桥、牛北、米家寺等九个行政村，57个村民小组，2537户，10723口人。餐饮监管对象15个，（获证12个，未获证3个），食品流通29个（其中获证22个，未获证7个），小作坊7个。药品监管服务对象个，其中药品零售1个，诊所2个，牙科2个，村级卫生室9个。

底店镇食品药品监督管理所成立于2013年1月，负责底店镇的食品药品监管工作，镇政府无偿划拨办公用房5间150平方米，按照xx县编办批复，现有工作人员3名，村级信息员9名。所内设两室三股（两室：办公室、检验检测室，三股：食品监管股、餐饮监管股、药械监管股）四套办公桌椅，3台电脑，现场取证设备一套（照相机摄像机各一台，录音笔一台），执法宣传车一辆。办公设施满足日常工作需要。同时，县财政局按照每年30000元给我所划拨专项经费，按每人每年1200元落实村级食药信息员工资，保障工作开展。

二、各项指标完成情况

（一）机构设置（应得分10，自查得分10）

1、按照县编委会《关于印发xx县食品药品监管体制改革机构调整方案的通知》（彬编发[2013]04号）精神，我镇达到机

构单独设置，主体资格合法的要求。

2、镇政府领导对监管所高度重视，印发了《底店镇2014年食药工作计划》。

（二）队伍建设（应得15分，自查15分）

1、本镇人口10723人，现有监管工作人员3人。

2、全所职工不断加强学习，熟悉业务，能明确本所工作职责，熟练准确掌握监督检查工作程序、方法等。

3、辖区共有行政村9个，聘任信息员9人。

（三）经费保障（应得10分，自查10分）

1、根据县财政局《关于下达2014年度部门预算的通知》（彬财发[2014]45号）明确了我所工作经费纳入财政预算。

2、印发了《关于印发xx县农村食品安全监管专项经费管理办法的通知》（彬食药监发[2012]39号）

3、及时下发村级食品药品安全信息员工资。

4、利用快检设备对重点领域重点品种定期进行抽检，使抽检工作常态化。

（四）基础设施建设（应得分20分，自查得分20分）

按照陕西省乡镇食药所标准化建设要求，县国资办《关于资产调拨的通知》（彬国资发[2014]22号），无偿拨付我所办公用房5间，建筑面积150m²，设有办公室、检验室、会议室、食品监管股、餐饮监管股、药械监管股、库房、职工宿舍。我所有执法车辆一辆，执法设备：摄像机、照相机、快检设

备和试剂，达到了办公设施齐全。

（五）制度建设（应得分10分，自查得分10分）

- 1、为了使我所各项工作程序化、规范化，特制定韩家镇食品药品监督管理局所长职责、安全信息职责、农村自办宴席集体聚餐申报备案制度、监督管理工作人员“十不准”、建立党政会议、学习培训、考勤考核、财务管理、执法办案、应急处理等工作制度。
- 2、在办公场所醒目位置设立了政府公开栏，有办事指南、服务承诺。
- 3、各项制度和管理办法得到了落实，有会议记录。

（六）日常监管（应得分10分，自查得分10分）

- 1、食品药品监管对象底子清，建立了一企一档的监管档案。
- 2、制订了检查巡查工作制度，并按规定组织检查巡查。
- 3、制定了年度工作计划，镇政府印发了《2014年食品药品监管重点工作任务》，并按计划开展工作。

（七）案件查处（应得分10分，自查得分9分）

- 1、制定了投诉举报食品药品行政处罚流程图，建立了投诉举报登记册和食品事故登记册。
- 2、处罚公正，程序合法，证据确凿，无复议案件，案件结案率为100%。
- 3、我所制定了《涉案物品管理办法的规定》，要求工作人员严格按照规定执行。

4、镇政府印发了《关于建立底店镇食品药品安全执法办案联动机制的意见》，促成了我所与派出所的联合办案。

（八）检验检测（应得分5分，自查得分4分）

1、我所设立了食品安全快检室，配备了快检设备和试剂，制订了2014年快速检测工作计划，对检测人员进行了专业培训。

（九）宣传教育（应得分5分，自查得分5分）

1、我所印发了《关于印发底店镇2014年食品安全宣传教育工作实施方案的通知》。

2、镇食药所参加市县各类培训6期，5人次，举办村级信息员培训3场次，累计培训人员45人。

3、采取多种形式开展食品安全宣传，印发宣传资料千余张，定期出车进村入户巡查宣传，在餐饮流通单位设立监督牌20多处。

（十）党风廉政建设（应得分5分，自查分5分）

认真贯彻落实镇党委党风廉政建设工作，印发了《2014年党风廉政建设安排意见》（彬底发[2014]15号），并进行了工作公开承诺，切实做好我所党风廉政建设工作。

虽然我们在创建过程中，做了大量工作，但整体工作的开展仍存有死角，在今后的工作中，我们将积极配合支持上级部门的日常监管和专项整治工作，确保各项专项整治工作顺利开展，确保重点商品监管有效到位，重点单位监管不留死角，确保不发生一例食品安全问题，确保产品质量和食品安全长效管理机制的形成。

附：底店镇食品药品监督管理所特色做法

xx县底店镇人民政府

20xx年8月10日

底店镇食品药品监督管理所特色做法

三、根据监管对象的性质，分别建立“一企一档”监管模式，每月进行一次安全隐患检查，做到精细化管理，为我镇建立监管对象信息档案打下基础。

四、建立投诉举报机制，鼓励和引导社会参与到食品药品监管中来，初步构建起企业、社会、政府三方共治的监督格局。

五、为了提高食品药品领域打击违法犯罪能力，我所与镇派出所建立联合办案机制，定期开展工作。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)

食品安全的报告篇三

关键词

酸奶大学生

一、调查背景

随着人们生活水平的不断提高，酸奶这一健康饮品越来越受到消费者的青睐。但市场上的酸奶五花八门琳琅满目，而消费者对酸奶的包装和质量也越来越关注，消费者到底会购买那个品牌的酸奶呢？消费者更看重酸奶的哪个特点呢？一般会去哪里购买酸奶呢？本次市场调查主要是通过调查伊利酸奶在烟台南山学院的消费状况、品牌形象、包装、价格等方面了解大学生群体对酸奶的消费意向、消费偏好。

二、项目执行情况

本次调研历时10天，调研范围是烟台南山学院东海校区，被访对象是烟台南山学院在校生。根据调研计划采用定性研究(二手资料研究、访谈)和定量研究(街头拦截式访问)相结合。

本次问卷共发放65份，回收率100%，问卷有效率93.8%。

本次调查实施自始至终进行了严格的控制，对完成的问卷进行了100%的当场检查，并对验收后的问卷进行了30%的复核。数据的处理、分析以及相关图、表的制作主要使用excel软件进行，整个数据的采集、处理与分析具有很高的科学性和有效性。

三、调查数据、结果

此次问卷调查过程中，共有65人参与调查，有效问卷为61份，其中男女生比例较均衡，男生占45.9%，女生占54.1%。本次问卷调查时间为早饭后，参与调查的人员多为大二人员，比例高达68.85%，其次为大三学生，比例为19.67%，大一与大一四学生比例较小，分别为9.84%与1.64%。

四、消费者的酸奶消费行为

(一) 大学生对酸奶喜爱程度较高

据报告统计，61人中喜欢喝酸奶的人数达到45人，比例占73.77%；对酸奶抱无所谓态度的学生有15人，占24.59%；仅有一人态度为不喜欢，比例为1.64%。这说明大学生的对酸奶的态度趋向积极，多为喜欢态度。被调查者喝酸奶的频率在2次以下/周和2-4次/周的人数各占总调查人数的45%，而每周五次以上的人数较少，占10%。

(二) 大品牌更受欢迎

被调查者喜欢的酸奶品牌主要是蒙牛跟伊利，人数各占总体的63.33%和61.67%；其次是光明牌选择人数多，占18.33%；三元牌的酸奶不太受欢迎，仅占6.67%；另外，有8.33%的人选择了其他品牌。由此可见，大品牌如蒙牛和伊利比较受大众欢迎跟信赖。

(三) 消费者购买的心理价位

调查显示大众最能接受的每袋酸奶[150ml]的价格是2-3元，有3/5(约占63.93%)的大学生认为每袋酸奶的合理价格为2-3元，其次是3-4元，占总体的19.67%，1-2元的占整体的14.75%，最后是4元以上，占总体的1.64%。由此可见，如果一个品牌想要获得大学生这一消费群体的认可，每袋的价格在2-3元之间最为适宜。

(四) 包装形式——大学生最喜欢利乐砖

(五) 益生菌牛奶比普通酸牛奶更受欢迎

被调查者喜欢的酸奶品种，选择益生菌酸奶的人数最多，其占比例为53.33%；紧跟其后的是选择普通酸牛奶的大学生，

占48.33%；还有人选择了大果粒，占总调查人数的30%；只有一人选择了其他品种占1.67%。由此可见，益生菌酸奶和普通酸牛奶相对而言是比较受欢迎的，喜欢人数较多的。

(六)大学生一次性购买的酸奶数量在六个以下并且选择酸奶时最注重保质期。

调查显示，过去三个月内每次购买酸奶的数量为三袋（盒）以下的大学生占总调查人数的36.67%；四到六袋（盒）的占43.33%；六袋（盒）以上的有只占20%。由此可以看出，大多数的人购买酸奶的数量在六袋以下。另外，经统计分析后的调查结果显示，按照选择酸奶品牌时会考虑的因素，保质期排在第一位，其次是口味、营养、价格、包装。从调查结果中可以看出，消费者在选择酸奶时比较注重保质期。

(七)影响大学生购买酸奶的因素——品牌、价格、亲友影响、电视广告、明星代言

影响大学生购买酸奶的因素主要有以下几种：第一是“品牌”提及率为65%，其次为“价格”为51.67%，“电视广告”影响的占25%，另外购买酸奶时受“明星代言”影响占18.33%，受“海报宣传”影响的，占11.67%。

此项数据表明，伊利酸奶要想成为在大学生群体中一个畅销的品牌除了建立品牌效益外还要考虑增加产品层次性，对于除了家庭供给外基本没有收入的大学生来讲价格也是相当重要的，另外必须重视电视广告的宣传推广作用。

(八)伊利酸奶的优势品种——安慕希

(九)大学生最容易接受伊利酸奶的促销方式——购买时送赠品

五、小结

通过对大量数据的分析可以得出以下结论：

)大学生对酸奶喜爱程度较高大品牌更受欢迎2~3元的价格水平(150ml)最易大学生接受大学生最喜欢的包装形式是利乐砖
益生菌牛奶比普通酸牛奶更受欢迎大学生一次性购买的酸奶数量在六个以下并且选择酸奶时最注重保质期。

明星代言

食品安全的报告篇四

通过对农大三康食品厂的实地实习认识，对工厂的设计以及牛奶豆浆等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握牛奶的加工过程。

通过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的理解，使学习和实践相结合。

通过生产实习，学到从书本学不到的专业知识，并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息，激发我们向实践学习和探索的积极性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

二、三康食品厂简介

江西农业大学食品科学实训基地——南昌三康食品厂于1993年经各方筹资组建，地址位于学校东区。该厂现有固定资产200多万元人民币，占地面积4000平方米，现有在职员工30人。三康食品厂实现乳制品日生产能力10吨，是江西省生产酸奶的专业厂家。

三康食品厂是具有独立法人资格的校办企业，由食品科学与

工程学院提供智力支持和技术保障，同时三康食品厂也为食品科学与工程学院在校学生实习提供了一个很好的平台，每年可承担500~600名学生的实习与培训任务。三康食品厂为加快发展□20xx年进行了技术改造，加大投资力度，引进了优秀的经营管理人才;20xx年按照“qs”要求，食品厂投资500万元建设一个新的标准化厂房，同时进行了技术改造，以满足日益增长的市场要求和教学要求。

实训基地秉承“以人为本，以市场为导向，以质量管理为中心”的理念，不断进行新产品开发和技术做创新，以管理求效益、以市场求发展。三康食品厂主要产品有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。其中双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，“三康”品牌被评为南昌市最受欢迎的品牌。

三、产品介绍

三康食品厂生产的产品主要销往南昌市区，是南昌地区比较受欢迎的乳品企业之一。详细来说，它的市场又主要集中在南昌的昌北地区，例如江西农业大学及其周边地区，这主要依托于它的区位优势。三康占到了这一地区乳品市场的大部分，过去曾实现年销量一千万瓶的好成绩。

如此好的销量，表明三康食品厂在消费者心中建立了良好的信誉。而良好的信誉则来源于“三康产品”精益求精的质量。依托于江西农大食品科学与工程学院提供的智力支持和技术保障，三康食品厂生产的乳品不仅注重质量，而且品种也花样繁多。有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。特别是其中的双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，填补了省内空白。

四、产品生产工艺流程

液态奶生产的工艺流程和要求

液态奶是由健康奶牛所产的鲜乳汁，经有效的加热杀菌方处理后，分装出售的饮用牛乳。根据国际乳业联合会(idf)的定义，液体奶(液态奶)是巴氏杀菌乳、灭菌乳和酸乳三类乳制品的总称。液态奶的化学成分很复杂，至少有100多种，主要成分由水、脂肪、磷脂、蛋白质、乳糖、无机盐等组成。

牛乳的前处理前处理包括鲜乳的验收、过滤、净化、乳粉的还原，和产品的质量标准化等。

均质：一般采用170~220kg/cm²的压力，均质温度为50~60oc□

杀菌或超高温杀菌：杀菌条件□115~120oc的条件下保温5~10s或130~150oc的条件下保温1~4s□

冷却：高温杀菌后，采用盐水冷却至10oc以下。

罐装：冷却后的牛乳必须及时灌装，并保证灌装时不受到污染。

(二) 酸奶生产的工艺流程及要点

酸奶是指以牛乳为主料，经巴氏杀菌后冷却，加入乳酸菌发酵而制成的一种奶制品。长期易用酸奶，可促进人体对磷. 钙. 铁的吸收，维持b族维生素平衡，缓解乳糖不耐症，降低胆固醇，预防心血管及肝脏疾病的发生，对便秘和细菌性腹泻起到预防作用。酸奶还能提高人体免疫力，抑制癌症，抗衰老，具有固齿. 键发等美容作用。

牛乳的预处理：前处理包括鲜如的验收、过滤、净化、乳粉的还原、产品质量的标准化合杀菌等。

均质：一般均质压力为160~180kg/cm³,温度为50~60℃。

杀菌或超高温杀菌：杀菌条件是115~120℃条件下保温5~10秒，或130~130℃条件下保温1~4秒。

发酵培养：按一定比例加入混合发酵剂(巴加利亚杆菌合嗜热链球菌等)在一定条件下培养。

包装：添加发酵剂混合均质后，应立即灌装。

冷藏保存：成品应贮藏在2~8℃冷库中，且低温下销售。

五、生产操作规程

(一)操作车间卫生管理细则

原料的卫生

投产前的原料必须经过检验，不合格的原料不得投入生产；

各工序必须连续生产，防止原料和半成品积压变质而导致病菌、腐败菌的繁殖。

操作过程的卫生

对操作过程中外溢或飞溅的原料和半成品应及时清洗干净，以免滋生污染源；

工作人员如调换工作岗位可能导致原料、半成品受污染时必须更换工作服、洗手、消毒。

操作车间卫生的管理

设置废弃物存放桶，废弃物应随时清理，并及时清除出厂，每天及时对废弃物存放桶清洗、消毒。

个人卫生和健康要求

操作员应保持良好的个人卫生，工作服应保持清洁卫生；

每年定期接受《食品卫生法》，乳品厂卫生规范及其他有关卫生规定的宣传教育；

取得健康合格证方可上岗工作，每年进行一次健康检查。

(二) 制备菌种操作规程

对制种用的不锈钢奶桶和大三角玻璃瓶用开水进行消毒，100度开水，保持20分钟以上。

制种开始前，从冷库中拿出小三角瓶种和大三角瓶种(母发酵剂)，放在已消毒的灌装间指定的地方备用。

母发酵剂的制作：从灭菌奶中接出31~43度的牛奶放入大三瓶中，打开小三角瓶盖，把菌种倒入大瓶奶液中，摇匀，加盖，用消毒了的塑料模扎口，瓶外有奶垢应用清水冲洗干净，然后放入发酵室发酵。

实习报告

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

食品安全的报告篇五

20xx年xx月16日至20xx年xx月18日

实习是一种对用人单位和实习生都有益的人力资源制度安排。对接受实习生的单位而言，是发展储备人力资源的措施，可以让其低成本、大范围的选择人才，培养和发现真正符合用人单位要求的人才，亦可以作为用人单位的公关手段，让更多的社会成员（如实习生）了解用人单位的文化和理念，从而增强社会对该组织的认同感并赢得声誉。

对学生而言，实习可以使每一个学生有更多的机会尝试不同的工作，扮演不同的社会角色，逐步完成职业化角色的转化，发现自己真实的潜力和兴趣，以奠定良好的事业基础，也为自我成长丰富了阅历，促进整个社会人才资源的优化配置。

作为一名刚迈出校门的大学生，我想学习的目的是为了获取知识，获取工作技能，换句话说，在学校学习是为了能够适应社会的需要，通过学习保证能够完成将来的工作，为社会作出贡献。然而步出象牙塔步入社会是有很大落差的，能够以进入公司实习来作为缓冲，对我而言是一件幸事，通过实习了解到工作的实际需要，使得学习的目的性更明确，得到的效果也相应的更好。

从20xx年11月16日来到xx开始我的实习期到现在已经有三个多月了。这三个月中都在生产第一线熟悉各种产品的生产过程、制作工艺及感官评价。不管是要往那方面发展，这些都是必不可少的环节，没有人能够完全脱离产品进行工作的。

而我在公司的首要任务就是竭尽全力去熟悉这300多个品种，从原材料到成品都需要认真仔细的学习，就如海绵一样不停

的吸收着各类知识，为以后的工作打下结实的基础。虽然我的专业就与食品生产紧密相关，但是在大学4年学习的绝大多数的都是理论知识，即使有社会实践都从未这么深的接触过真正的生产过程。当然，实验室是我们实践中接触最多的地方，也是最熟悉的地方，即使是时间带来的生疏感，也会被烙在深处的记忆给扫除，所以我选择的工作岗位上我需要知道、了解的是各种产品的各类特性，其次是熟悉对产品各类指标检测的流程，以及熟练的应用各类检测仪器。

1、自主学习

课堂上的知识毕竟是有限的，理论与实践具有一定的差距，这需要我不停的学习，以完成从理论到实践的跨越。

2、积极进取的工作态度

工作不只为公司创造了效益，同时也提高自己。像我这样没有工作经验的新人，更需要通过多做事情来积累经验。特别是现在实习工作并不象正式员工那样有明确的工作范围，如果工作态度不够积极就可能没有事情做，所以平时就更需要主动争取多做事，这样才能多积累多提高。

3、团队精神

工作往往不是一个人的事情，是一个团队在完成一个项目，在工作的过程中如何去保持和团队中其他同事的交流和沟通也是相当重要的。

4、基本礼仪

步入社会就需要了解基本礼仪，而这往往是原来作为学生不大重视的，无论是着装还是待人接物，都应该合乎礼仪，才不会影响工作的正常进行。这就需要平时多学习，比如注意其他人的做法或向专家请教。

5、为人处事

感谢公司给我这次实习的机会，通过这段时间的实习，我体会很深。我想这是一段难忘而宝贵的经历，因为有了这次实习，让我对接下来的挑战，充满了信心。

食品安全的报告篇六

随着中国经济的发展，需求的不断提升，中国绿色食品市场从无到有，从小到大、从总量快速扩张到结构明显升级，逐步形成了有中国特色的多样化、多层次的消费市场、所以绿色食品已经成为广大消费者的消费主流。

作为承德本地人对承德绿色食品是比较了解的，对于承德地区的绿色食品的共同的特点进行分析，得出绿色食品市场应该针对不同消费群体开发产品或进行针对性的营销手段，才能够抢占市场。下面我们就来对消费群体的特点来进行分析：

1)没有经济收入

2)追逐健康、质量、价格的选择

3)消费者和容易受到产品的价格和质量的影晌

1、选购要求为健康、实用和低价

要大部分学消费者选购自己真正喜欢的绿色食品是不现实的，所以消费者只能选择的产品价格低廉和外观较差的产品上。既要营养、实用又要便宜，对于消费者和绿色食品来说，这种条件的筛选都是极为苛刻的，要求在各个方而寻求最佳结合点。

2、由于营养性而购绿色食品

根据调查显示，大多数消费者购买绿色食品的真正目的在于绿色食品具有非常高的营养价值。据调查显示，多数消费者认为绿色食品对调节人体机能均持肯定态度，而这种态度对消费者购买绿色食品行为的产生具有直接的推动作用。现在流行着送礼就送健康，这也表现在消费者对绿色食品的选购上。

3、消费者购买绿色食品的主要目的；

消费者买绿色产品一般是为了养生、养生，就是指通过各种方法颐养生命、增强体质、预防疾病，从而达到延年益寿的一种活动。所谓生，就是生命、生存、生长之意；所谓养，即保养、调养、补养之意。总之，养生就是保养生命的意思。以传统中医理论为指导，遵循阴阳五行生化收藏之变化规律，对人体进行科学调养，保持生命健康活力。所以绿色食品就是养生产品的首选。

（三）消费者对绿色食品的品牌和功能的要求；

1、消费者对绿色产品品牌的选择；

根据调查75%的消费者绿色食品的品牌必有刻意的要求。

2、消费者对绿色食品的功能的要求

消费者主要对绿色食品的营养价值、安全性和功能性的要求很高。

比如：绿色食品是否具有抗癌物质、能否降血糖、降血压、改善亚健康

（四）近年来绿色食品市场情况

1、近年来绿色食品的市场潜力巨大，品牌、品种多样化，

市场结构比较单一

2、绿色食品未来发展方向

绿色食品的未来发展方向只能放在绿色食品的功能性、和安全性上、以过硬的质量来赢得品牌的市场占有率，所以绿色食品的未来发展方向能只有在绿色食品的安全性、功能性等方面上寻求发展和突破。

（五）目前调研绿色食品市场反应的问题

- 1、大部分的消费者对绿色食品的没有严格的品牌要求。
- 2、消费者在选择绿色食品的方向上比较看重营养价值、质量。
- 3、绿色食品市场缺少规范化、品牌化。

食品安全的报告篇七

在我们学校的大门对面，有许多卖油炸食品的。有卖羊肉串的，卖鸡肉串的，卖什么的都有。茅老师也说过，这种羊肉串是很不卫生的，不要去吃。于是，我对油炸食品作了一次详细的调查。

1. 查找有关油炸食品的新闻，报纸，调查有关油炸食品是怎么来的；
2. 上网调查多吃油炸食品的坏处。
3. 去大街上走一走，看看有多少人在买油炸食品吃。

信息渠道 涉及方面 具体内容

1. 新闻和报纸 油炸食品的成分 油炸淀粉类食品中所含的丙

烯酰胺成会导致dna加合物的形成，进而引发基因而造成肿瘤。

2. 上网浏览 吃油炸食品好不好 油炸食品中含致癌物质，会营养损失，不易容消化，导致肥胖影响视力。

3. 上网调查 油炸食品是怎么来 一些油炸食品在制作过程中，不论从其材料，

可能是过期的或者腐烂的配料，而且，在加工过程中也是很卫生的。

1. 多吃油炸食品会导致我们营养的损失。食物被高温加热后，它本身所含有的很多营养物质(维生素等)都会遭到破坏，营养物质也会大量地流失。所以，我们要少吃油炸食品。

2. 油炸食品吃多了还很不容易消化掉。油炸食物的表面被大量的'油脂包裹着，这些油脂在胃里停留的时间长了，不容易被肠胃消化掉。所以，我们要杜绝吃油炸食品的坏习惯。

3. 经常吃油炸食品还会导致人肥胖。如果过分贪吃这些油炸食物，很容易造成脂肪在体内的堆积，体内的脂肪多了，就会变得胖起来了。

4. 如果不把油炸食品“戒”掉的话，它还会影响我们小学生的智力。在制作油炸食品的过程中，往往会添加明矾或明矾钾作为膨松剂，这两种制剂都含有铝的成分，铝在人体内发生反应后形成的化合物，会影响到孩子们的智力发育。

5. 油炸食品主要有害成分是丙烯酰胺属中等毒类，对眼睛和皮肤有一定的刺激作用，经过皮肤、呼吸道和消化道吸收，并会有一部分在体内蓄积，主要还会影响神经系统。

6. 一些油炸食品在制作过程中，不论从其材料，可能是过期的或者腐烂的配料，而且，在加工过程中也是很卫生的。

尤其像现在的一些麻辣的油炸食品，很多都是不符合要求的。而现在很多的疾病都是由此而传播的。所以对于小孩也好，对于成人也好，一定都要小心，希望孩子的家长们能够多予指教，在给予孩子指教的同时，也希望家长们自己也要尽量少吃或不吃那些垃圾的油炸食品。

如果您已经看过了我以上的这篇“关于多吃油炸食品好不好”的研究报告，相信您也已经了解到了多吃油炸食品给我们带来的不良现象，以后也不会再吃这些不卫生的垃圾食品了吧？我在这里也还可以再给你一个建议：如果你有时候还是忍不住想吃，还可以在家里做一碗香喷喷的茶水煮饭，这碗饭既好吃，又有营养，还可以减肥呢！

希望大家看了我这篇“关于多吃油炸食品好不好”的研究报告，都能够把这些不卫生的垃圾食品像烟瘾一样“戒”掉，这样才能让我们自己全都重新健康起来，全都重新焕发出健康的笑容。

食品安全的报告篇八

1、专业认知社会实践是在开设专业课之前对本专业初步认知的社会实践教学。

2、培养和训练我们认识、观察问题的能力，接触社会、接触食品行业，提高运用所学知识及发现、分析和解决问题的能力。

3、让我们全面了解山东食品质量与安全行业现状，为专业课的学习打下良好的基矗

4、对食品科学活工程问题具有感性认识，了解相关单位的运营及对食品专业人才需求状况。

技能要求：参与能力、初步的专业调查研究能力、开学后进

行交流。

专业认知社会实践教学实习共2周，时间为20xx年7月22日-8月4日。

诸城市喜缘食品厂

诸城市喜缘食品厂车间

(一) 公司简介：

先进领域水平发展。公司拥有良好的经营环境、专业人才和优质服务以诚实信誉、物美价廉在社会上树立起良好的企业形象受到社会各界与广大市民的普遍信赖与支持。建厂以来该厂与新一代百货形成稳固的客源资源共享优势，新一代百货一路走来显得有些吃力，但毕竟它面对上有人人乐等大型百货超市冲击，下有快迪连锁便利店挤压的竞争环境下生存发展下来了。更难得的是，它在当年一些零售企业关闭黯然退出竞争的环境下，依然凭借其稳固的客源，一路走到了今天。

(二) 公司文化

精神：

团结奋进，锐意进取，勇于开拓，勇于承担。

经营理念：

以人为本、人尽其才、物尽其用、开拓产品空间、提高市场占有率，创意不断，新品频出，突出风格。

口号：

发挥团队精神，每天进步一点点。

制度观：

从宽制定、从严执行、全面覆盖、逐步完善。

用人理念：

有德有才破格重用，有德无才培养使用，无德有才限制使用，无德无才坚决不用。

(三)面包的基本生产工艺流程：

原辅材料的处理调配——第一次和面——第一次发酵——第二次调制面团——第二次面团处理——第二次发酵——整形——成型——烤前加工处理——烘烤——冷却——(半成品加工)包装——成品。

1、原辅材料的预处理

速度，在夏季时要将面粉存放在低温干燥处，并且要通风良好，以保持面粉适宜的温度，适合使用且能延长面粉保质期。面粉在使用前必须过筛，防止其它杂质渗入面粉中，还可以通过过筛进行打碎面粉团块，粉体更细腻，使之混入更多气体，有利于酵母菌的生长与繁殖。

(2)酵母的处理：酵母本身就是一种生物活性菌，是制作面包的一种生物疏松剂，其质量和活性的好坏对面包生产有着重要影响。酵母的预处理情况对产品质量也有密切关系，酵母预处理方法如下：活性干酵母，在使用前可以用适温的水进行溶解然后加入搅拌面团，但水温不能超过60摄氏度，切不可混入油腻或高浓度的盐溶液及糖溶液，因为盐和糖都是属抑菌物质。

(3) 砂糖：生产面包时一般使用白砂糖，白砂糖是属于结晶体，所以应存放在阴凉干燥处，防止产生大量结晶块，防止潮湿。

(4) 油脂：生产面包时所制作面团中添加的油脂大多用固体油脂，一般用天然奶油、纯动物性牛油、猪油、人造奶油、氢化酥油等。

2、面团的调制

面团调制是将处理好的原辅材料按配方的用量，根据规范的投料程序，调制成适合加工性能的面团。面团调制和面团发酵是密切相关的两个工序，也是影响面包质量及产量的两个关键因素。在调制面团时，影响其质量的因素还有很多：

(1) 水对面团的影响：生产面包时，水的用量仅次于面粉。调制面团时，水必须与面粉直接接触，使面粉中的蛋白质充分吸水形成大量面筋，起到形成面筋架和气泡膜。水的pH值和矿物质含量对面团调制有密切关系，最适合pH5-6，pH值过高会使蛋白质吸水性和面团延伸性受到影响，也会延长发酵时间。水的温度是控制面团适合发酵温度的重要手段，面团松弛和基本发酵时最适合的温度是25—28摄氏度，最后发酵的最佳温度是38摄氏度左右。同时，控制水的温度是控制面团温度的主要手段，而面团的温度是影响其发酵过程质量的重要因素。

品出现塌陷现象；如果搅拌过度，表皮变湿发黏，不利于整型和操作，成品体积小，内部组织粗糙，品质极差等现象。

3、面团的发酵

发酵是泛指有机化合物由于微生物中酶催化作用产生的一系列生物化学变化的过程，在面包的发酵过程中正体现了这一定义。淀粉水解成糖再由酵母的酒精酶分解成酒精和二氧化碳，部分糖在乳酸菌和醋酸菌的作用下生成有机酸。发酵

过程中，通过一系列的生物化学变化，积累了足够的生成物，使得制品具有优良的风味和芳香。在发酵过程中进一步促进面团的氧化，增强面团的气体保持能力。发酵的基本原理：面团的发酵就是利用酵母菌在其生命活动过程中所产生的二氧化碳和其它成分，使面团蓬松而富有弹性，并赋予制品特殊的色、香、味及多孔性结构。

影响面团发酵的因素：

温度是影响酵母发酵的重要因素。酵母在面团发酵过程中要求的温度有一定的范围，一般控制在25—32度。温度太低会使得面团发酵速度过慢；温度高虽然可以缩短发酵时间，但也会给杂菌生长创造有利的条件。酵母菌最适宜温度是35度，乳酸菌最适宜温度是37度，这两种有益菌生长过快会提高面包酸度，降低质量；同时，面团温度过高也会使酶的作用旺盛，持气性差。所以，面团操作的最佳温度是25—28度，高于这个温度范围就不好掌握操作工艺，而且容易影响其质量。

面粉的质量也是影响其发酵的另因素。面粉质量主要是受面粉中面筋和酶的影响，面团发酵过程中产生的二氧化碳需要由强力面筋形成的网络保护膜包住，使其膨胀形成海绵状。酶的影响紧次于面筋，酵母在发酵过程中需要淀粉酶将淀粉不断分解成糖供酵母利用，如果已经变质或被高温处理过面粉，起淀粉酶的活力会受到抑制。水分的含量也与面团发酵有关，相对情况下水分含量多一些有助于酵母芽孢增长，发酵速度就会快些，反之则慢一些。

原辅料对面团发酵也会产生不同程度的影响。糖可以给酵母菌生长提供一定的营养，但其本身也有抑菌作用，所以使用量为面粉的5%—7%时产气能力最大，超过这个范围，糖约多则酵母发酵速度越慢；食盐不但具有强烈的抑菌作用，而且也能抑制酶的活力，食盐的添加量约多则发酵约慢，不过食盐可以增强面筋筋力，使面团的稳定性增强；乳品和蛋品的影响：乳粉和蛋品都含较丰富的蛋白质，使得面团发酵时缓冲pH值

作用。

面团发酵的技术操作：

面团发酵方法有传统发酵法和机械连续混合法。前者包括快速发酵法、中种发酵法及三次发酵法，后者包括柯莱伍德法、多美克法、埃姆弗罗法等。快速发酵法即把材料一次性加入调制，在温度适宜的环境下发酵成熟，这种方法的好处在于速度快，生产周期短等。但其产品质量不好控制，容易出现组织粗糙、空心、制品香味不足和口感较差等。

中种法及三次法是将面团材料分两次或两次以上加入调制，一般第一次面粉量在50%—70%，加水量为50%—60%。调制好的面团放置在28度/湿度78%左右的环境下发酵3个小时，然后再添加其它材料进行调制，最后发酵的最佳温度为37度/湿度85%左右。

4、整形和成型的控制

将第二次发酵成熟的面团加工成一定形状的面团胚的过程称为整形。整形包括分块、称量、搓圆、整型和装盘等工序。最后将面团胚做成各种设计好的形状、添加馅料、入模及最后发酵等工序称为成型。

按成品规格的要求进行分块称量，一般面团胚经过烘烤之后，其质量会损耗

7—10%，所以在面团分块称重时要把此因素考虑进去。而且，面团分块的速度和时间也要根据不同品种的要求所控制，主食面包的分块最好在20分钟左右完成，点心面包、最好在40分钟之内完成。

搓圆和精置的目的是将不规则的面团胚搓成圆球形状，使其芯子结实，表面光滑，精置一段时间后，使其面筋回软，弹

性降低一点后更方便操作和成型。成型时控制好面团温度和环境的温度及湿度也是非常重要的，一般情况成型室的温度范围应在36度左右，相对湿度在80%左右。判断成型最后发酵的适宜程度也很重要，一般要求面团胚发酵程度为七至八成，另外两三成则在烤炉中膨胀。

5、面包的烘焙

面包的烘焙工作也真重要，所谓“三分做七分烤”。面包烘烤务必掌握三个重要条件，即面包的品种、温度和时间。烘烤过程中的第一阶段是让其体积继续快速的膨胀，所以炉内要保持65%左右的湿度。第二阶段就是其成熟阶段，这一时间段一般在3—6分钟左右，而且达到成品体积的要求。第三阶段就是上色和增加香气、提高风味，面包已基本成熟，并产生金黄色的表皮。通过这三个阶段的烘烤，即可制成色、香、味俱佳的面包。

烘烤时间要根据不同面包的品种和体积而定。一般点心面包的烘烤时间在13分钟左右，烘烤温度也在200度左右；吐司类要求的温度比较底，时间比较长，才能使其内部完全熟透。特殊面包需要温差可能比较大，所以时间也随其而定。

6、面包的老化因素及防止方法

面包在储藏和运输过程中最显著的变化就是“老化”，也称“陈化”、“硬化”或“固化”。老化后口味变劣，组织变硬，香味消失，口感粗糙等，其被消化吸收率也会降低。从热力学的角度分析，面包老化是自发的能量降低过程，所以只能延缓面包老化而不能彻底防止。

延缓其老化的措施有以下几点：

带，所以面包出炉后尽量不通过这个温度区。其中1度老化最快，30度时老化速度曲线几乎成一直线，比较缓慢。达到零

下7度时，水分开始冻结，老化速度急剧缓慢。

使用适当的添加剂：目前国内使用的延缓面包老化的添加剂一般称为“改良剂”，不仅能够改善面包内部组织结构和帮助酵母菌正常发酵的作用，还可以延缓其老化的作用。改良剂的成分有单甘油酸酯、卵磷脂等乳化剂及硬酯酰乳酸钙(csl)硬酯酰乳酸钠(ssl)硬酯酰延胡索酸钠(ssf)等抗氧化剂可延缓面包老化的作用。乳化剂和抗氧化剂一般使用量是面粉比例的0.3%——0.5%。

原材料的影响因素：小麦粉的质量对面包的老化有一定的影响；蔗糖的含量也是影响其老化的另一因素；食盐的添加量、油脂和水分的含量都会构成其老化的直接影响材料。

适宜的加工条件和工艺：环境卫生是影响面包老化和霉变的一个因素；提高面团吸水率使面包更柔软，不仅能改善口感更能延缓老化；搅拌要充分，面筋的充分扩展亦能延缓老化；发酵成熟，尽量采用二次发酵法，因为发酵时间短或发酵时间不足也会加快面包老化。

合理的包装：包装可以保持面包卫生，防止水分散失，保持面包的柔软和风味，延缓面包老化，但不能防止淀粉老化。

总之，要保持稳定的、成功的、优质的面包产品，除了了解其生产工艺外，还要保持一致稳定的操作规范、原料选择、和各项管理，才能够达到真正的目的。

(四) 实习的具体内容

进入工厂的第一天化验的主管带领我们参观了工厂的生产车间、化验室、仓库和办公场所，让我们对工厂有了初步的了解。在化验室里主管详细的给我们讲解了化验室的仪器设备以及我们各自的工作职责，这里的仪器设备全部是这两年的最新产品，并且是国外进口的，自己能在这样一个实验室里

工作感觉真的很幸运。

月我们的基本任务是掌握实验室仪器设备的原理并熟练使用。随着对仪器使用越来越熟练，我也开始重拾自己的信心，每天都会超额完成工作，在空闲时间主管就帮我们联系其他部门去学习。

通过这次实习最主要的体会就是我对食品的加工、生产中的控制与管理、等方面有了一次比较全面等感性认识，进一步理解接受课堂上的知识，将所学与所看结合起来使理论在实际生产中得到运用，重要的是怎样融入企业，提高工作能力。近年来，人民群众生活水平的提高以及对食品安全意识的提高，使得食品行业得到了长足的发展，与此同时也越来越规范，这对于我们食品专业的学生来说既是一个机遇、也是一个挑战，食品行业是一个高风险低利润的企业，如何在激烈的市场竞争占据有利地位获得较高的利润成了食品厂发展的方向。

众所周知，面粉的成本70%至80%是小麦，小麦的价格走势直接影响面粉的价格波动。对小麦进行合理而又优质的采购直接影响面粉的运营，所以“面粉行业的利润是采购出来的”。在我实习期间我就发现这个企业在小麦采购上存在一点问题，没有指定合理的小麦采购方案，一直抱着用最低的价格去买麦子，而不是用合理的价格买到优质麦，并且我认为麦源紧张应该在小麦仓储物流上想办法才是持续之道。

实习过程中我也发现了自身的一些问题，缺乏社会经验，曾经因被老员工欺负有过离开企业的念头，在工作中有时也会因为一些小事情想放弃，这些都是我还不够成熟的表现，在以后的日子里我会不断加强自身的修养、磨练自己的毅力、多积累社会经验。

己的动手能力。掌握过硬的技术本领、不断进取不断攀登做出不平凡的业绩，勇往直前，吸收更多的有用的东西，使理

论与实践相结合，充分感受到学理论知识的价值，用理论去指导，在工作中加深对理论的认识，并且吸收新的理论经验、经验、不断地充实自己、发展自己、活跃自己，在工作中更要善于发现问题、解决问题，从中开阔自己的思维，学无止境，只有不断深入才能够达到自己的目的，达到理想的彼岸，因此，我感受到这次对自己人生的未来是一次开端，一个新的起点，更是一次大的进步。

这一次实习过程中，我体会到了什么事情并不是自己想像中的那样美好，什么事都是那么顺利。在实习中看到了自己很多的不足，如对专业知识基础理论掌握不够扎实，经验不够丰富，动手能力有待提高，对解决问题不够零活，领悟不够深刻，对在面粉加工中发现的'问题不能迅速的找出原因和解决的办法，刚开始大多数是依靠师傅的指导才能解决，缺乏社会经验，缺乏对面粉性质的认识，通过这次实习经历自己的能力整体上有很大的提高，并且对食品加工技术制作过程有了一定的掌握和新的认识，这为将来适应社会发展做了强有力的铺垫。工作中最重要的是踏实的做好自己的工作，多去跑动，多思考，多总结，记得这样一段话：作为一名普通职员，如果你不够专业，应该足够聪明；如果你不够聪明，应该足够谦虚；如果你不够谦虚，应该足够勤奋；如果连勤奋也不够，就不要干这行。所以，我虽然不是最聪明最专业的，但我一定会以最谦虚和最勤奋的态度，投入到以后的日常工作当中，做好本职！既然选择了这行，我就会义无反顾的做下去，并把其做到最好，我相信自己可以成功。

最后感谢学校和公司给我这样一个锻炼的机会，也谢谢指导老师和师傅的倾囊相授，这次实习带给我们的不仅仅是经验，它还培养了我们吃苦耐劳的精神和严谨认真的作风，是你们给了我这样一个机会并在旁边敲打着我督促着我向社会，向真正的工作岗位，向成功迈步！在以后的学习中我都会严格要求自己，虚心向他人学习，切实提高自己的能力！

食品安全的报告篇九

目前，中国层出不穷的食品安全问题使得“食品安全”成为社会热门词汇和人们谈论的焦点话题。俗话说“民以食为天”，学校食品安全是最重要的。它不仅直接关系到师生的健康和生命安全，而且直接关系到高校的工作、学习和生活秩序，也直接关系到高校和社会的稳定。因此，我们课题组开展了此次校园食品安全调查。希望通过这次调查，能够暴露出一些校园食品安全隐患，提高学生的食品安全意识。

本次调查主要以问卷调查为主，辅以实地考察和访谈。我们对学校的一些餐饮场所进行了实地调查，了解教师和学生经常光顾的主要餐饮场所为保证食品质量和安全采取的具体措施，以及他们对食品安全相关知识的理解和态度。我们希望借助我们的问卷反馈结果，让他们了解老师和学生目前对他们的措施提出的建议和意见，并在未来做出有针对性的改进。此外，我们还通过问卷调查了解了我校学生对食品安全的认识和评价。此外，为了保证结果的客观性和准确性，我们还采用了观察法和文献法。观察主要是指我们结合身边的实际情况和所见所闻进行一次情境研究。此外，我们还采用文献法，浏览一些资料、文献，尤其是网络资源、报刊杂志等二手资料，甚至直接寻找一些与食品安全调查活动相关的话题和论文作为参考。

问卷摘要：

为了进一步提高学生的食品安全意识，增强学生的自我保护能力，完善校园食品安全保障体系，促进校园食品安全文化建设，构建和谐校园。根据校园食品安全的现状和学生的消费特点，四川大学软件学院xx年级3班活动组制作了校园食品安全问卷。10月底和11月份对全校进行了抽样调查。共发放问卷84份，收回84份，有效84份。

根据问卷反映的内容，有以下几种情况：

1. 74.6%的学生普遍选择在食堂吃饭，22%的学生在学校周围的小摊位或餐馆吃饭。53.2%的学生对学校食堂食品安全的总体评价满意，30.7%的学生不满意。食堂提供的餐具80%普遍安全，10.2%不安全；72.9%的人对员工的用餐环境和工作环境感到满意，10.3%的人感到不满意。65.5%的人觉得食堂的饭菜普遍新鲜，30.2%的人觉得不新鲜。

2. 58.7%的学生认为学校周边小摊点或餐厅卫生状况一般，27.2%认为较差。89.8%的学生认为学校周围有不卫生的小吃摊。调查显示，绝大多数学生并没有注意小摊上是否有卫生许可证，看到哪里有好吃的就坐下来吃。同时，也有不少同学反映，学校周围的摊位上有油腻不卫生的餐具，似乎没有消毒。蔬菜没洗干净，叶子发黄；工作人员不穿工作服、指甲不剪、戴手饰的情况也很多。基础卫生设施不完善，操作不规范，管理不到位，食品质量不高。

3. 对于可以储存的食物，大部分同学都会去比较正规的商店，注意价格、生产日期、厂名、保质期等事项。也有少数学生不注重商品质量，无论走到哪里都方便购买。因为大型超市有相对严格的食品质量安全控制体系，所以他们销售的食品在安全性方面有更好的安全性，成为消费者购买食品的首选。所以在大型超市购物还是比较放心的。大部分同学注重保质期，不买“三无”食品，但也有同学不知道哪些是“三无”；散装食品的质量问题仍然相对被忽视，大多数学生不会关注，这表明学生对散装或裸装食品仍然缺乏足够的识别能力。幸运的是，国家对散装或裸装食品采取了措施，可以更好地保证食品安全。

4. 大多数学生认为目前应该采取舆论监督的方式来提高学生的食品安全意识，大多数学生对食品卫生的新闻报道关注度很低，说明舆论宣传力度不够。毕竟，广播电视和家长对学生的宣传教育仍然是主要手段。虽然学生的食品安全知识和维权意识通过这些媒体得到了提高，但仍然相对薄弱。毕竟这些知识的来源是有限的。说明相关部门不宣传食品安全知

识和法律法规，消费者维权观念有待进一步提高。

现场调查总结：

1. 调查时间:xx年1月4日

2. 调查地点:拉面餐厅和超市

3. 调查内容:调查餐厅的食材是否新鲜，食品生产过程是否卫生，学生对餐厅的食品和用餐环境是否满意，调查周围私人餐厅的卫生许可证和超市销售食品的安全卫生情况。

4. 概况及分析

一般来说，学校食品安全问题是通过的。

1. 食堂用品

一顿饭的食材都是新鲜的，生产环境相对卫生，碗筷都是消毒的。用餐时，工作人员会及时清理桌子上的剩菜，以保持干净。

兰州拉面馆规模小，餐桌不及时清理是必然的，但总体还是不错的。

2. 商业街

私人餐馆有卫生许可证。

超市采样的食品没有一种过期。

1、食堂工作人员不戴口罩，不卫生。

2. 超市会卖便宜的不卫生的辛辣垃圾食品。

3. 学生对食品安全不够关心。

2. 在商业街的每一个小店里，顾客对店里的蔬菜和肉类以及生产过程是否卫生进行投票。这样顾客可以有选择，同时小店也可以提高卫生水平。

3. 在安全监管系统、工商、卫生等部门的努力下，学校还应定期对校园内外的超市、商店和食品零售摊位进行卫生监督，确保学生使用安全卫生的食品。

5. 学生会可以在青年广场举办展板，加强学生学校食品卫生安全知识的宣传教育，对学生进行食品卫生知识和维权法律知识教育，增强学生自我保护能力和维权意识，提高维权能力，切实维护自身合法权益。

6. 如果学生在学校内外发现不卫生的食物，可以及时向有关部门报告。如果发现商品价格不合理，可以向消费者权益协会举报。

食品安全的报告篇十

寒假中，爸爸妈妈不在家，我就天天吃着我的最爱快餐面，有时候妈妈建议我放一个鸡蛋和一些青菜，可我还不愿放。我听妈妈说这快餐面是垃圾食品，我还不以为然。我上网一查，获得了许多有关于营养学方面的知识，真让我吃惊不小。

我来到班上，调查了一下有多少同学和我一样喜欢吃快餐面的。结果令我十分惊讶。我班40位同学有98%喜欢吃快餐面呢！他们有的喜欢吃统一100的葱爆牛肉面；有的喜欢吃今麦郎的大骨弹面；还有的喜欢吃福满多的精炖番茄牛肉面。除此以外还有许多我们没吃过的品牌，可在这些快餐面的背后却潜伏着危害我们健康成长的巨大隐患。

在快餐面里添加了许多对人体有害的添加剂，例如面中有：

增稠剂、增味剂、酸度添加剂、水分保持剂、膨松剂、栀子黄等。调味粉包里有：增味剂、焦糖色、辣椒红，还有防腐剂。食物包中的脱水食物毫无营养。如果吃多了会对儿童的肝、肾功能影响较大，对中枢神经系统造成伤害，而且在方便面这种掺入膨松剂的食品中病菌指数、色素超标。可想而知，这些“垃圾”是导致儿童得病的罪魁祸首。

我还对超市和小摊进行调查，把有害食品分为以下几个大类：

- 1、油炸类：鸡腿，鸡翅，薯片，薯条，油条，糍粑……
- 2、烧烤类：烤肠，羊肉串，烤鱼……
- 3、腌制类：香肠，香肚，泡菜，咸肉，酸菜……
- 4、饼干类：曲奇，夹心饼干，万年青……
- 5、汽水类：可乐，雪碧，七喜，芬达……

此外，还有罐头类、蜜饯类、冷冻甜品类都属于“垃圾食品”。我向大家提议不吃或少吃以上食品。中午在校吃饭不要挑食，要把饭菜吃光吃饱，不乱倒，不乱扔。我们要养成良好饮食的习惯，让自己的身体健康强壮起来。