

食品生产安全自查报告中的不足(优秀7篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？下面是小编带来的优秀报告范文，希望大家能够喜欢！

食品生产安全自查报告中的不足篇一

泉州市灵源食品饮料有限公司位于晋江市五里科技工业园区，始建于xx年。xx年公司注资100万元，成立泉州市灵源食品饮料有限公司，公司位于园区的西北，占地约3.3万平方米，建筑面积约1770平方米□xx年12月1日通过qs认证审查，并于x年9月9日取得食品生产许可证（代用茶）。目前公司产品有盐薄荷、清凉茶、灵源万应茶（代用茶）。由于产品季节性比较明显且刚取得qs证不久，目前生产销售量比较少。

根据《出口食品生产企业安全卫生要求》进行自查，情况如下：

1、厂区卫生管理：

1、1厂区周围环境及内部环境、整体布局：

厂区新址位于晋江市五里高科技工业园区，环境优化、交通便利，厂前为园区道路、距泉安路500米，后距市区环形主道200米，西与恒安纸业公司相邻；东与紫华药业有限公司相连，周围环境没有污染源产生、空气清晰。常年主导风向以东南风为主、西北风为辅、综合车间位于主导风向上侧，生产区与生活区严格区分，厂区布局合理，符合卫生要求。

厂区周围设有消防环形通道，建筑物周边设有便于人流物流

畅通的道路。厂前大门为人流主要通道，厂边门为物流出入口，符合人流、物流分开的指导思想，厂区地面除绿化面积外，其余为硬化地面，厂区整洁卫生。

1、2设施：生产车间采用彩钢板设计装修，厂房以按要求设计施工，建筑物耐火等级为一级，内装修材料彩钢板，符合阻燃无毒要求的保温材料，其空间可满足生产规模要求。工艺布局符合生产流程，避免物料输送往返，生产过程粉尘散发量大的岗位设有除尘室。此外，还设有生产器具洗涤间，洁具存放间等生产工艺卫生设施。

1、3卫生：生产区有专人清洁卫生，保持厂区的日常清洁卫生，垃圾污物定点存放，有防蚊、蝇、虫等进行厂区的措施。生产区无非生产物品和个人杂物，生产中产生的废弃物及时处理。更衣室、厕所的设置合理，不对生产区产生不良影响，设有洗手池、消毒池，有自动感应开关的水龙头和烘手设备。工作服选用质地光滑，不产生静电，不脱落纤维和颗粒性物质的布料。

根据不同设备，器具和清洁工具等分别制订消毒灭菌措施，对操作台、墙、地面、门窗、设备、房间定期进行消毒或熏蒸，消毒剂定期更换，以防产生耐药菌株。

2、原辅料采购管理

2、1按规定对食品用原辅料、直接接触食品的包装物进行供应商审计（目前产品无涉及食品添加剂情况），审计内容包括供应商资质审计及供应商产品质量审计，供应商资质审计主要索取供应商的营业执照、生产许可证、卫生许可证等有效证件资料；供应商产品质量审计主要索取供应商质量保证体系调查、产品质量合格检验报告、产品样品（进行自行检验试用）、供货质量保证书。

食品用原辅料、直接接触食品的包装物未进行供应商审计合

格的，不进行采购，并要求保持供应商相对稳定。

2、2公司设有检验中心，在综合楼四楼，履行对物料、中间产品或成品取样，留样，检验，并出具检验报告的职责。

食品生产安全自查报告中的不足篇二

组长：

副组长：

成员：

二、基本情况

全校共有9个教学班，学生271人。学校设有专门的营养餐室一间。

三、工作措施

我校食品卫生安全工作在上级部门的正确指导下，在相关部门的大力支持下和学校的共同努力下，学校食品卫生安全工作进展顺利，学校食品安全事故得到有效遏制。截止目前，全校无一例学校食品卫生安全事故发生。我们的作法主要有：

1、学校食品卫生安全工作管理组织健全。学校成立了“食品安全管理工作领导小组”，实行目标责任制，分管副校长具体抓，相关人员配合抓，制定了相关的制度和职责。

3、加强营养餐工作的管理。学校严格按照上级的安排，对学校的营养餐管理工作高度重视，实行管理人员和班主任定点负责制，早读教师按时跟餐制度，做好日常的营养餐发放及安全食用工作最新2017年食品安全自查报告工作报告。

四、今后努力的方向

切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广大学生的身体和生命安全，在今后的工作中，我们打算：

- 1、进一步加大食品卫生安全知识的宣传力度，提高学校的食品卫生安全责任意识和广大学生的食品卫生知识及自我保护能力。
- 2、增加学校食品卫生安全工作日常检查、监督的次数，及时排查食品卫生安全隐患，牢固树立“安全第一”意识，服务师生，保障安康，努力营造学校安全、良好的食品卫生环境，不断构建人民满意及和谐校园。
- 3、继续与相关部门积极配合，巩固学校食品卫生安全工作取得的成果，共同营造学校食品卫生安全的良好氛围，为构建和谐双语做出更大贡献。

文档为doc格式

食品生产安全自查报告中的不足篇三

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430人，专职食堂员工三人，食品采购由园领导兼任。食品加工场地占地100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。

幼儿园对食堂卫生情况进行了一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。存放食品和原料的场所有专人管理，非直接工作人员不得接近；严格生熟分放

和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。对幼儿园进行灭鼠除蟑，清除各种寄生虫，防止各类传染病的发生。灭蝇药专人专点妥善保管，单独存放，严格执行用药、清理和管理制度。

办园多年来，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。

我园还有专用的食品库房，有专用菜类的细加工操作间，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。

食品生产安全自查报告中的不足篇四

根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能达到的情况汇报如下：

企业名称为xx市xx区x食品厂，厂址是xx市xx区归德镇开发区，检验方式为自行检验，固态调味料的生产许可证编号为qs37010307092□新证正在办理中。本厂证照齐全，经营范围是味精、鸡精调味料和固态调味料。

本厂主要采购的原料为鸡肉精膏、麦芽糊精、柠檬黄、呈味核苷酸二钠、食盐、谷氨酸钠、淀粉、白砂糖、包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业够仅仅，购进时索取了企业相关资质证明。我厂生产的味精没有食品添加剂。鸡精调味料和固态调味料的生产过程中使用的食品添加剂，

严格遵照了gb2760的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账。

我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。

定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产设备。从原料到成品及成品库均保持独立空间，没有交叉污染。

我厂配备了架盘天平、分析天平、电热干燥箱、水浴锅、旋光仪、分光光度计、pH计、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。

检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照国家标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的

食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

企业积极并严格执行各个产品的国家标准和企业标准。味精执行的是gb/t8967—20xx□鸡精调味料执行的是sb/t10371—20xx□复合调味料执行的是本企业标准q/01zh0001s—20xx□鸡味调味料执行的是本企业标准q/01zh0002s—20xx□所有标准的状态都是现行有效。

我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书（健康证），并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训。

我厂主要消费者都是回头客，目前为止，还没有接到过消费者投诉。我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉情况，能及时做出反应，力保消费者权益。

经过此次自查，我厂基本符合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。

食品生产安全自查报告中的不足篇五

我镇始终高度重视食品药品卫生安全管理工作，把食品安全作为保障我镇居民身体健康，维护我镇稳定的重要工作来认真对待，于20xx年4月29日由我镇党委副书记、镇长邓强同志组织召开20xx年xx镇食品药品安全工作会议：

1、在会上传达了xx市关于20xx年食品安全卫生会议精神；

5、安排我镇司法所、派出所针对有关食品添加剂方面的知识进行宣传；

我镇召开食品卫生安全知识培训会，参会人员有xx市卫生监督所所长许发明同志、镇分管领导彭华容同志、社事办主任陈作珍同志及各村村主任、游厨、镇上餐饮单位负责人等。在会上许发明同志对食品安全做出了详细的要求，比如：三证要求；厨房设施要求等。从各个方面对食品卫生安全进行了一次全面的解释。从事食品加工方面的负责人积极发问，并对我镇食品卫生安全提出了宝贵意见。

食堂安全卫生关系我镇居民健康的大事，容不得任何疏忽和麻痹。为保证我镇经营安全卫生高效运转，各村对村上游厨进行登记，并再次进行统一培训；新市工商所、镇卫生院对我镇8家餐馆、11家米粉店、2家食堂、2家农家乐、8家腌卤摊店、3家蛋糕店进行检查、3家药店、26个村医生；畜牧兽医站对我镇15户养殖大户进行检查。在此检查期间发现需要进一步整改的问题：

一、发现除学校食堂、老文大排档、正红旗酒家有卫生许可证。其他单位均无卫生许可证、健康证。

二、除学校食堂坚持索要索证登记，其余均无索要索证登记或不全。

三、个别医生有超执业范围执业。

食品生产安全自查报告中的不足篇六

根据县安委会《关于立即开展行业安全生产大检查的通知》、安委会《关于印发国务院安全生产大检查准备实施方案的通知》(第5 [20xx]号)、县政府《关于准备国务院安全生产大检查的通知》(第101 [20xx]号)，为做好近期安全生产工作，有效预防和坚决杜绝各类安全事故，我局加强组织领导，采

取有效措施，加强食品系统安全生产工作，对食品系统安全生产工作开展情况进行了自查。现将自查报告如下：

4月14日，经部务会议研究，调整食品体系安全生产领导小组，5月8日召开食品体系安全生产工作会议。会上传达学习了市、县安全生产工作会议精神 and 县级主要领导讲话，部署部署了食品系统安全生产检查工作。同时，结合食品系统工作实际，制定了《××县食品系统安全生产检查实施方案》和《××县食品系统安全生产“明查暗访年”实施方案》，转发了《县委办政府关于开展县域安全生产监督工作的通知》。

5月10日，我单位邀请县委分管领导、政府分管领导刘同志到我县视察国有粮食企业安全生产工作。检查方法主要是查阅资料和现场检查，查出了7个安全生产隐患。其中有3家xx县粮油购销有限公司，一家是办公楼没有应急照明；二是办公楼的计价器箱没有上锁；第三，安全生产应急救援预案上没有电话号码。甘肃省大寨沟粮油储备库有限责任公司有4家。一是文件分类不规范；二、办公楼灭火器已过期；三是配电箱外的安全警示牌不清晰；四是仓库建设工程施工现场的电表箱解锁，临时用电线路混乱。所有隐患已向责任单位提出，并责令限期整改。

为做好国务院安委会的安全检查工作，要求食品系统加强工作措施，加强统筹协调，补齐不足，扎实做好各项基础工作，防止检查过程中出现“突发”、“未知”等问题。第二，必须逐项实现支持数据。数据要有说服力，可信，不允许造假。三是进一步完善和落实安全生产检查常态化，定期不定期全面检查整改各类隐患，保持大检查高压态势，确保安全生产检查整改有效、高效。

食品生产安全自查报告中的不足篇七

我厂认真学习《食品安全法》及其实施条例、《食品标识管理规定》、《食品添加剂生产监督管理规定》、《保健食品

标识规定》等法规规章，并严格按照《预包装食品标签通则》
《gb7718—20xx》《预包装食品营养标签通则》
《gb28050—20xx》以及产品执行标准等标准，对生产的每款
食品标签开展自查，自查结果如下：

- 1、配料表：配料表按照gb7718—20xx的要求，对制造和加工食品时加入量的递减顺序进行标示，并且配料名称使用的都是gb2760的食品添加剂通用名称。
- 2、净含量和规格：净含量标识符合gb7718—20xx中的`产品要求。
- 3、生产者的名称地址和联系方式：公司所有标签标识的生产者的标示都是公司等级注册名称和地址。
- 4、生产日期和保质期：公司所使用的标签标识都对生产日期和保质期进行明确清晰的标示，对生产日期的标示位置进行了详细的说明。没有出现另外加贴、补印或篡改现象。
- 5、贮存条件：公司所使用的标签标识对贮存条件进行了标示提醒。
- 6、食品生产许可证编号：公司所用标签标识上标注食品生产许可证编号及qs标志。qs标志中标注“生产许可”字样。
- 7、产品标准代号：根据产品的采用的标准，公司使用的产品标签标识都标注标示产品企业执行的国家标准、行业标准、地方标准或经备案的企业标准的代号和顺序号。
- 8、产地：公司所使用的食品产地产品标签标识按照行政区划标注地市级地域。

综上所述，公司现用的、暂存的、存放的标签标识均符合gb7718—20xx的要求，全部合格，不存在不合格的标签标

识。