

最新餐厅食品生产安全自查报告(优秀8篇)

在写报告时，我们需要收集和整理大量的信息，以及进行深入的分析 and 探讨。实践报告是对我们在实践过程中所取得成果、遇到问题以及解决方案等进行总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份实践报告了吧。如何写一篇较为完美的实践报告是我们需要思考的问题。以下是小编为大家收集的实践报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

餐厅食品生产安全自查报告篇一

我餐厅按照食品卫生的相关规定，对餐厅的食品卫生情况进行了自查，现将自查情况进行报告。

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，让每个员工都意识到食品安全的重要性，做到防患于未然。

二、在日常的工作中给厨师及服务人员灌输食品卫生常识，培养工人良好的卫生习惯。

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

四、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，尽量购买新鲜的货物。

五、食品储存和餐具消毒工具、食品加工工具齐全，餐具做到消毒，厨房和餐厅地面每天定时打扫和随时保持干净。

六、生熟食分类存放，保持冰柜干净。

七、灭四害工作随时发现随时进行。

八、操作间分开操作，有专门的凉茶间、洗碗间、库房。

我餐厅在卫生部门的工作人员指导下，相信我餐厅今后在食品安全卫生方面会做得越来越好。

经营管理人：张建军

食品安全事故处理管理制度

1、目的预防食品安全事故的发生，确保食品安全紧急情况得到及时处理，减少或消除食品安全风险。

2、适用范围

适用于在生产加工、运输、销售的整个过程中突发的食品安全事故做出准备和响应。

3、职责

3.1食品安全管理员总体负责对食品安全事故的应急和响应。

3.2各职能负责人负责应急准备和响应的具体实施。

4、内容

4.1餐厅应加强对食品质量安全信息的收集，加强对原辅材料的检测分析，加强对生产设备的维护管理，加强对生产过程的检测，加强对员工的食品安全管理知识的培训。

4.2餐厅应定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时清除食品安全事故隐患。

4.3 当突发事件已经危害或潜在危害消费者身体健康、生命安全时，餐厅应当立即向当地相关行政部门报告。餐厅或个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

4.4 在后续的事故处置过程中应及时将事故的发展与变化、处置进程、事故原因等向当地相关行政部门报告。

4.5 必要时，对消费者做好信息发布工作，并对可能产生的危害加以解释说明。4.6 当有信息显示本餐厅突然发生导致或者有可能导致食品安全事故的紧急情况时，应立即报告食品安全小组组长。组长应立即召开应急小组会议，会议首先应组织调查突发事件的真实性、严重性。

4.7 当确定突发事件导致或者有可能导致食品安全事故时，应当按照本餐厅《应急准备和响应控制程序》立即予以处置，防止事故扩大。

4.8 发生食品安全事故时，应认真填写《事故调查与处理报告》并归档保存。

顺鑫德餐厅

餐厅食品生产安全自查报告篇二

我局对照本部门职责与《食品安全法》、《药品管理法》的相关要求，对我县20xx年的食品药品安全工作进行了自检自查。现将自检自查情况报告如下：

一、加强领导，健全机构

为切实加强食品安全保障工作的领导，保证各项工作顺利开展，我局成立了以局长为组长，分管领导为副组长，相关股室负责人为成员的食品药品安全工作领导小组，负责组织

指导、协调全县商务系统的食品安全工作，督促检查食品安全工作的落实和进展情况。明确专人负责专项整治日常工作，确保食品药品安全工作落实到部门，明确到责任人。

二、任务明确，重点突出

20xx年，我局继续坚持“标本兼治、着力治本”原则，严厉防范含瘦肉精等药用物质生猪进入屠宰环节，严厉打击生猪屠宰环节中注水和注入其他物质的违法犯罪行为，依法严惩违法犯罪分子，将整治与规范、监管与自律的各项措施有效结合，建立健全长效监管机制。

一加强屠宰环节瘦肉精的抽验，落实宰前尿样抽检制度，明确了定点屠宰厂负责人和生猪供应商为第一责任人。

二是进一步加强了生猪定点屠宰厂(场)、点生猪屠宰宰前宰后的检疫检验工作。

三是加强了鲜肉批发环节监管，严把肉品质量关，严禁不合格的肉品批发上市销售，杜绝未经检疫检验或检疫检验不合格的猪肉产品流入市场。

四是对检疫不合格的生猪和检验不合格的肉品进行无害化处理，并做好相关文字记录。五是进一步加大了鲜肉市场的监督检查力度。六是商务局与县生猪定点屠宰厂签订了《食品安全承诺书》。

三、超前谋划，制定方案

四、精心组织，落实有力

自我局成立以来，坚持以人为本，求真务实，树立科学发展观，针对关系群众生命健康、社会危害严重的猪肉食品问题，深入开展全县猪肉及肉食品添加非食用物质和食品添加剂专

项整治，通过集中整治与制度建设、严格执法与科学管理、打劣与扶优相结合等措施，“含瘦肉精”残留猪肉、非法屠宰、“注水肉”等违法行为得到有效遏制。我县猪肉食品安全状况得到进一步改善，市场秩序明显好转。

对重点对市场上的肉摊实行每周统查与每日抽查相结合的检查方式。认真检查上市销售的猪肉是否有未经检验的“白皮肉”或虽经检验，但检验不合格的肉品上市销售。整治期间，我县猪肉及肉食品没有检测到“瘦肉精”及添加非食用物质和食品添加剂现象，没有接到举报投诉。

五、多举并举，力争实效

一是加强生猪定点屠宰企业的监督管理。要求生猪定点屠宰企业必须按照生猪定点屠宰工艺流程和技术规范屠宰生猪，认真做好产地检疫、宰前宰后检验，经检验不合格的猪肉一律不准上市销售。严禁屠宰病死猪，凡未经肉品品质检验人员检疫屠宰企业不得擅自屠宰生猪，实行谁屠宰谁负责的责任制度。

二是加强市场监管人员的监督管理。严格要求县屠宰办的市场监管人员认真履行工作职责，按时上岗，对擅离职守，不认真履行工作职责的市场监管人员按有关规定给予严肃处理。

三是建立健全猪肉食品安全报告制度。要求市场监管人员一旦发现出售未经检验的猪肉，或虽经检验但检验不合格的猪肉上市销售，做到及时报告，商务局组织有关人员及时查处。对报告不及时造成严重后果的，追究有关人员的相关责任。

四是加大鲜猪肉市场查处力度。县屠宰办督查组定期或不定期地对猪肉批发、零售市场开展明察暗访，凡发现变质变味猪肉一律予以没收销毁。

今年以来，通过积极推进生猪定点屠宰和检验检疫工作，严厉打击私屠滥宰、“含瘦肉精”残留猪肉、制售注水肉和病害肉的违法行为，认真组织开展打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作，私屠滥宰现象得到扼制，净化了肉类市场，市场猪肉品质得到提高，确保了人民群众吃上放心肉。县城生猪定点屠宰率达100%，检疫率实现100%。同时，乡镇生猪定点屠宰厂也在下一步规划之中。

六、扩大宣传，普及认识

为了做好肉品安全宣传工作，增强宣传效果，扩大社会影响，使广大消费者充分了解食品安全知识，树立自我保护意识，县商务局以今年“食品安全年”为契机，组织县屠宰办执法大队成员，在县城内开展了食品安全宣传活动，通过拉跨街横幅，张贴宣传标语，散发宣传材料，设立咨询服务等形式，进行了广泛宣传，使肉品安全知识得到了一定的普及，产生了良好的社会效果。

七、存在的问题

一是屠宰场检验人员业务水平有待进一步提高，检验设备落后，对“瘦肉精”等一些最新检测设备相对缺失。目前，乡镇未建设屠宰厂，私屠滥宰的局面还不能得到有效控制，造成对乡镇肉品监管的难度增大、监测难。乡镇屠宰户以人工屠宰为主，屠宰工具、方式都不能适应食品安全工作的需要，希望各乡镇将生猪定点屠宰厂的建设纳入乡镇建设总体规划。

二是食品安全监管工作量大与执法力量缺少之间的矛盾日益加大，导致监管工作还不够到位。

八、下一步的工作打算

1、进一步强化对薄弱环节的整治，通过规范监管制度，积极探索对生猪定点屠宰的长效管理机制。做到边整治、边检查、

边总结、边推广，努力做到不留空白和死角。加强执法队伍建设，推进综合执法，重点加大对县城的执法力度。

2、加强部门协调和部门联动，形成对猪肉质量安全专项整治和对生猪屠宰日常监管的合力。把解决当前存在突出问题的各项措施与加强长效机制建设结合起来，做到标本兼治。把专项整治与强化全过程监管结合起来，建立从养殖、屠宰、加工、流通和消费环节全过程监管链条，完善猪肉质量追溯体系和责任追究体系，综合运用法律、经济、行政手段，形成政府监管、行业自律、社会监督的猪肉质量安全监管网络。

1. 最新安全生产自检自查报告精彩范文五篇

2. 安全管理问题自查报告精选经典参考五篇

4. 安全生产自查报告范文经典集锦五篇

5. 企业安全隐患自查报告20精选样本文五篇

餐厅食品生产安全自查报告篇三

我局对照本部门职责与《食品安全法》、《药品管理法》的相关要求，对我县20xx年的食品药品安全工作进行了自检自查。现将自检自查情况报告如下：

为切实加强对我县食品安全保障工作的领导，保证各项工作

顺利开展，我局成立了以局长为组长，分管领导为副组长，相关股室负责人为成员的食品药品安全工作领导小组，负责组织指导、协调全县商务系统的食品安全工作，督促检查食品安全工作的落实和进展情况。明确专人负责专项整治日常工作，确保食品药品安全工作落实到部门，明确到责任人。

20xx年，我局继续坚持标本兼治、着力治本原则，严厉防范

含瘦肉精等药用物质生猪进入屠宰环节，严厉打击生猪屠宰环节中注水和注入其他物质的违法犯罪行为，依法严惩违法犯罪分子，将整治与规范、监管与自律的各项措施有效结合，建立健全长效监管机制。

或检疫检验不合格的猪肉产品流入市场。四是对检疫不合格的生猪和检验不合格的肉品进行无害化处理，并做好相关文字记录。五是进一步加大了鲜肉市场的监督检查力度。七是商务局与县生猪定点屠宰厂签订了《食品安全承诺书》。

肉品质量安全是关系到广大群众身体健康和生命安全的大事。县商务局高度重视，为有效遏制含瘦肉精残留猪肉、病害肉、注水肉等流入消费领域，确保上市肉品质量安全，结合我县商贸流通系统实际，召开了全县生猪定点屠宰企业打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议，传达了全国、省、市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议精神，并明确了专项整治工作的任务和职责。

自我局成立以来，坚持以人为本，求真务实，树立科学发展观，针对关系群众生命健康、社会危害严重的猪肉食品问题，深入开展全县猪肉及肉食品添加非食用物质和食品添加剂专项整治，通过集中整治与制度建设、严格执法与科学管理、打劣与扶优相结合等措施，含瘦肉精残留猪肉、非法屠宰、注水肉等违法行为得到有效遏制。我县猪肉食品安全状况得到进一步改善，市场秩序明显好转。

对重点对市场上的肉摊实行每周统查与每日抽查相结合的检查方式。认真检查上市销售的猪肉是否有未经检验的白皮肉或虽经检验，但检验不合格的肉品上市销售。整治期间，我县猪肉及肉食品没有检测到瘦肉精及添加非食用物质和食品添加剂现象，没有接到举报投诉。

一是加强生猪定点屠宰企业的监督管理。

猪肉一律不准上市销售。严禁屠宰病死猪，凡未经肉品品质检验人员检疫屠宰企业不得擅自屠宰生猪，实行谁屠宰谁负责的责任制度。

二是加强市场监管人员的监督管理。

严格要求县屠宰办的市场监管人员认真履行工作职责，按时上岗，对擅离职守，不认真履行工作职责的市场监管人员按有关规定给予严肃处理。

三是建立健全猪肉食品安全报告制度。

要求市场监管人员一旦发现有出售未经检验的猪肉，或虽经检验但检验不合格的猪肉上市销售，做到及时报告，商务局组织有关人员及时查处。对报告不及时造成严重后果的，追究有关人员的相关责任。

四是加大鲜猪肉市场查处力度。

县屠宰办督查组定期或不定期地对猪肉批发、零售市场开展明察暗访，凡发现变质变味猪肉一律予以没收销毁。

今年以来，通过积极推进生猪定点屠宰和检验检疫工作，严厉打击私屠滥宰、含瘦肉精残留猪肉、制售注水肉和病害肉的违法行为，认真组织开展打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作，私屠滥宰现象得到扼制，净化了肉类市场，市场猪肉品品质得到提高，确保了人民群众吃上放心肉。县城生猪定点屠宰率达100%，检疫率实现100%。同时，乡镇生猪定点屠宰厂也在下一步规划之中。

为了做好肉品安全宣传工作，增强宣传效果，扩大社会影响，使广大消费者充分了解食品安全知识，树立自我保护意识，县商务局以今年食品安全年为契机，组织县屠宰办执法大队成员，在县城内开展了食品安全宣传活动，通过拉跨街横幅，

张贴宣传标语，散发宣传材料，设立咨询服务等形式，进行了广泛宣传，使肉品安全知识得到了一定的普及，产生了良好的社会效果。

一是屠宰场检验人员业务水平有待进一步提高，检验设备落后，对瘦肉精等一些最新检测设备相对缺失。目前，乡镇未建设屠宰厂，私屠滥宰的局面还不能得到有效控制，造成对乡镇肉品监管的难度增大、监测难。乡镇屠宰户以人工屠宰为主，屠宰工具、方式都不能适应食品安全工作的需要，希望各乡镇将生猪定点屠宰厂的建设纳入乡镇建设总体规划。

二是食品安全监管工作量大与执法力量缺少之间的矛盾日益加大，导致监管工作还不够到位。

法队伍建设，推进综合执法，重点加大对县城的执法力度。

餐厅食品生产安全自查报告篇四

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，在已发布的党、人大、政府、司法、军队机关的公文处理规范中。以下是为大家整理的餐厅食品生产安全自查报告3篇，欢迎品鉴！

我校长期以来始终把食品安全卫生工作放在第一位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据区教育局的要求，结合国家食品有关文件精神，我校本着对教师对学生高度负责的态度，我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

为了加强对教师集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。

学校成立了食品卫生安全领导小组：吕应社校长为组长，实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学校安全卫生工作的重要性，。

□

。建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由工会主席冯美同志做好对食堂每周一次的检查，做到奖惩分明。

(1)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)、杜绝非工作人员进入灶房操作间。

□

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校教师员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

学校卫生室、食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)、加大管理力度，食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。

(3)、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(4)、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生

水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

(1)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、灶房未安装纱门，个别窗锁损坏

五月底给灶房安装纱门并更换窗锁。

总之，要持之以恒做到上述几条，坚决杜绝食物中毒事故的发生，再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。

学校安全问题一直是我镇最为关注和重视的工作之一，也是各项工作的首要任务。在上级教育部门的领导下，在各安全部门的指导下，结合本校安全工作的实际情况，按照上级部门颁发的各种安全会议精神，认真贯彻落实上级各有关要求，全面加强学校食品安全和消防安全教育，通过齐抓共管，营

造气氛，切实保障师生安全，维护学校正常的教育教学秩序。现将安全工作进行自查并总结汇报如下：

以校长为组长，各学校校长为主管领导，全校教师为组员。层层管理监督，步步落实。专项负责学校安全的日常管理工作，进一步明确各级安全组织和责任人的职责、责任以及学校安全工作的任务。在本学期，中心学校与各校长签订了《学校安全责任书》，各学校与每位教师签订了《学校安全责任书》。学校与食堂人员签订了《食堂安全管理目标责任书》。

建立健全了各学校安全定期检查和日常防范相结合的管理制度，要求各校制定好《食堂管理制度》、《食堂主管、采购员岗位职责》、《食物中毒等突发事件应急处理制度》、《食堂工作人员健康检查、卫生知识培训制度》、《食堂卫生制度》等食品安全制度。建立了安全检查记录制度，使学校食品安全工作有章可循，违章必究，不留盲点。

始终以“构建平安沙溪、营造和谐校园”为目标，把学校安全工作作为头等大事，多次在镇校长会上加以强调，逢会必讲，促使各校长充分认识到安全工作的重要性并落实到具体工作中。

- 1、认真开展多种形式的安全教育活动，增强学生的安全意识和自护自救能力。注重对学生进行人身安全教育。主要包括道路交通安全教育；课外活动安全教育；课堂安全知识教育；遇到危急情况逃生自救教育和自我防范知识的教育。注重对安全工作的日常管理，尤其对容易出现事故的地方和部门加强学生放学、外出、集会等集中时的安全管理工作。本学校来各校均组织了安全疏散演习，如沙溪镇小组织了“消防安全疏散演习”，小学组织了“地震安全疏散演习”。每周五放学后均组织3位教师护送学生去沙溪镇上车。

- 2、加强各校消防设施的检查，对校园消防设施、安全通道、

电路电线、使用电器、加强检查。并作好记录，而且危险地带加强警示标志，确保人人事事安全。学校消防器有几个即将过期，要求立即更换。应急照明灯有几盏老化，也立即更换。对某些电路进行改造，对松动破损开关、插座重新安装，对破损窗子、玻璃及时进行修理，确保师生安全。经检查，现各校灭火器配备符合要求，均可正常使用。道路及楼道路灯使用正常。电线、电器无老化。

3、加强各校食堂卫生安全工作，加大检查力度。贯彻落实上级文件的有关精神，把好食品进货关、验收关，加强对食品从业人员的专业知识培训，做好食品进货、验收、留样等台帐记录工作。食堂工作人员严格按照各种操作流程和规章制度进行食品操作，同时，建立由教师和学生共同组成的食品卫生监督队伍。在检查中我们发现，由于学校规模很小，蔡峰完小、董村完小、真诏完小食堂一直没有卫生许可证。学校将在上级领导的关心支持下，努力争取，为学生营造一个安全卫生的饮食环境。

5、在校园生活中，除了为学生创设安全的环境之外，在平时的活动中也渗透安全教育的内容，各校由少先队负责，设计和组织各种符合学校实际情况的教育活动，促使学生掌握一些基本的自我保护的意识，增强安全意识，确保安全。同时，使安全补救措施真正落实到实处。

经过自查，我们发现了存在的一些问题，我们将继续努力，改善学校的育人环境，进一步增强学生的安全防范意识，形成一种组织化、制度化的安全教育教学氛围。

为了贯彻执行道食安办发〔xx〕7号文件精神〔xx〕年全国食品安全宣传周的主题为：“尚德守法全面提升食品安全法治化水平”，6月18日上午，我局在道县步步高超市进行了“道县食品安全宣传周广场宣传活动”。我局食品安全工作着重从发放粮食质量安全科普宣传手册，组织“放心粮油”企业展示符合质量安全标准的粮油产品，开展咨询服务，普及科学知

识。提高酒类经营者依法经营酒类的自觉性，为确保广大人民消费者吃上“安心米”，喝上“放心酒”做了大量工作，取得了一定的成绩。现将工作情况总结如下：

(一)加强了酒类法律法规的宣传

1、加强宣传发动，规范酒类市场管理、安全饮酒深入人心。为贯彻和落实商务部《酒类流通管理办法》和《湖南省酒类管理条例》，通过发放宣传资料、网络、电视等媒体在县城及乡镇集市大力宣传酒类法规。xx年6月18日开展食品安全宣传活动共发放宣传资料1300余份，宣传册300余份，制作板面6块、宣传横幅2条。让广大消费者对一些酒类真伪的识别以及对酒类知识有了更多的了解。

2、通过这次宣传，使酒类经营户基本了解了酒类法规政策和酒类生产、销售活动中必须遵守的经营规则以及办理酒类批发许可证和零售备案登记证的程序和要求，为下一步办证和整治规范工作打下了良好基础。

3、加大了酒类零售备案登记证的办证力度。目前，我县县城办证率为98%，乡镇办证率为90%。同时，完善了酒类流通随附单溯源制度和建立台账制度，普及率达到90%以上。

(二)开展了酒类市场执法检查专项行动

为加大酒类稽查力度，确保酒类市场规范有序，全面推行酒类市场准入机制，坚决打击无证经营行为，营造一个诚信经营、安全放心的酒类市场环境，开展“选购放心酒”日活动。我局集中力量对我县酒类经营户进行了检查和整治。重点检查了大型超市、名烟名酒店、酒类批发零售店。开展专项执法的内容：执行酒类批发许可制度、酒类零售备案登记制度、《酒类流通随附单》的使用及办理情况，不得向未成年人销售酒类商品的执行情况。

1. 食品安全宣传资料进商场、进超市。按照商务部门职能的食品安全，印发400余份宣传资料发至各大小商场、超市、门店，要求各商场、超市、门店时刻不能忘记食品安全，并向顾客宣传和讲解食品的安全性能。
- 2、加大商场、超市的巡查力度。商务局安排市场运行股的所有工作人员，每两天进行一次巡查。查阅进货票证、进货渠道、货源产地及有效期。一旦发现不符合国家规章标准的一律封存，不得出售。
- 3、加大市场监管执法力度。开通12312举报投诉热线，欢迎广大市民积极举报各商场、超市销售假冒伪劣食品。
- 4、进一步加强食品安全体系建设，实行公开承诺制度，提高酒类经营安全意识和管理水平。通过组织引导和制度建设，加大执法监管力度，使粮油、酒类生产者和经营者的诚信度有明显提高。
- 5、利用“12312”举报投诉中心，及时解决群众举报各类食品安全问题。

这次活动的开展为今后的酒类流通管理工作及生猪定点屠宰工作打下了良好的基础，对不符合规范的酒类生产批零企业坚决不予办证。

餐厅食品生产安全自查报告篇五

一、企业资质变化情况：

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，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。

二、采购进货查验落实情况：

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。

三、生产过程控制情况：

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。

四、食品出厂检验落实情况：

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。

五、不合格品的管理情况和不安全食品召回记录情况：

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。

六、食品标识标注情况：

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。

七、食品销售台账记录情况：

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。

八、产品标准执行情况：

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。

九、企业人员培训、体检情况：

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。

十、企业售后服务和食品安全预警和风险评估：

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。

餐厅食品生产安全自查报告篇六

为加强学校管理，进一步提高我县中小学餐厅建设和管理水平，防止学校食品食物中毒和其他食源性疾患事故发生，保障师生员工身体健康，学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。本学期开学以来，根据《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《食品卫生监督量化分级指南》、《学校餐厅与学校集体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》等法规，结合我校实际情况，我校餐厅卫生工作领导小组对学校的餐厅卫生工作展开了全面、认真的自检自查，从自查情况看，基本达到了三级学校餐厅标准(自评得分80分)，请上级部门验收，现将自检自查情况报告如下：

一、学校领导重视餐厅卫生工作

每学年初，学校都会专门召开餐厅卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校餐厅安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高餐厅卫生工作意识，增强餐厅卫生常识，对餐厅的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教

育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

二、确保了饮食从业人员持证上岗。餐厅从业人员证照齐全、合法有效。工作人员每年都进行体格检查、每年都进行卫生培训，并办理“两证”。平时积极配合、主动接受卫生行政部门的监督与指导，这方面我们做的比较好。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由卫生教师做好对餐厅每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

四、调整厨房内部布置。

各类设施的安全状况良好。餐厅配备的各类器械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范到位，操作规程明确。

五、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2) 把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入餐厅工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入餐厅必须做到“三白”。

(4) 杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。

六、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理学校餐厅。

七、整改措施

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、餐厅要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使餐厅的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；餐厅生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(3)全面禁止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(4)学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

七、存在问题

(1)学校因经费原因，学校餐厅配套设施标准不能够达到更高的量化等级标准，学校餐厅面积也达不到人均0.5平方米的要求，餐厅也没有使用智能射频自动售饭系统，售饭间还没有饭炉灶。

(2)在校寄宿学生数目相对较少，使学校餐厅经营者不能得到更高的报酬，一定程度上影响了做作业人员的积极性，平时

工作人员有时会忘记穿戴工作衣帽。

(3)学校饮用水没有经过上级部门的检验，致使没有获得合格证明。

(4)学校餐厅没有严格执行“四定”办法，也影响了评分成绩。

总之，要达到更高的量化等级标准，需要我们在以后的时间里再接再厉，群策群力，把餐厅卫生工作做得更好。

1. 学校消防安全自查报告

2. 消防安全自查报告

3. 单位消防安全自查报告

4. 校园消防安全自查报告汇总

餐厅食品生产安全自查报告篇七

学校餐厅食品安全自查报告 9 2019 最新推荐范文五篇集锦
广泛开展食品卫生安全教育活动，学习了食品卫生安全的相关知识，提高全校师生安全意识和辨别合格食品的能力，确保我校师生生命安全打下了坚实的基础。学校餐厅食品安全自查报告有哪些呢?以下是由资料库小编为你带来的“学校餐厅食品安全自查报告”，更多内容请访问资料库网。

学校餐厅食品安全自查报告(一)根据[]xx 市教育局关于开展全市学校(幼儿园)食品卫生安全大排查大整治的通知[] (x教内传〔2015〕3 号)文件精神及文件要求，确保学校食品卫生安全工作的相关要求，结合我校实际，我校认真安排，扎实落实，成立了由李奎校长任组长，教导主任、各主任、食堂管理员、报帐员共同参加的食堂卫生安全自查领导小组，对我校食堂

进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行补救，进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂卫生安全自查工作汇报如下：

一、成立领导机构，明确责任 为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，保证饮食卫生合格，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。特成立集体用餐、食品卫生安全工作领导小组：

生、传染病防治与管理状况、食堂用电安全进行了全面细致的排查。排查结束后，及时进行整改，制定了详实的整改措施，进一步完善各种规章制度，对存在问题能解决的及时彻底解决，暂时有困难的及时向上级部门上报，并采取有效措施杜绝隐患。通过自查工作的开展，进一步明确了相关人员的责任，提高了认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的法律意识和责任意识。

三、采取措施：

1、健全食堂卫生设施。进一步完善了食堂卫生设施。更新和改造炊事设备，食堂的设备、设施基本实现了餐具、厨具不锈钢化。目前食堂功能齐全、防蝇、防尘、防鼠等设施健全，各加工区布局合理。

2、进一步规范内部管理。一是健全组织。开学初，及时成立了由校长任组长，各相关人员为组员的“食品卫生管理领导小组”，确定专职管理员，负责食堂的监督、管理、检查工作，“食品卫生管理领导小组”定期、不定期的对食堂进行卫生检查，发现问题及时督促整改；二是规范管理。进一步完善了食堂管理制度，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出库等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。

3、进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。食品采购严

格按照《食品安全法》的要求进行采购，所有统一采购的食品(包括大米、面粉、肉类、食油、种类调味、菜油等)都进行严格的考察把关，并按国家规定进行索证。加工程序比较合理，生熟、荤素分开，严格执行清洗消毒制度。

4、加强了各种设备的安全检查。现在，学校食堂配属的各类炊事机械、用电设备、电路、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。学校每月对食堂安全情况进行一次彻底的排查，对出现的问题及时督促整改，保证了教师、学生的饮食安全。

四、存在的问题：

1、由于学校条件有限，就餐学生人数多，无餐厅座位，不能满足学生的需求，学生只能在教师吃饭。

2、由于学校基础设施没有完善，有个别教师配餐不到位、存在一定的安全隐患。

3、有些用电设备存在漏电现象，而学校没有及时请人维修，对食堂工人的工作存在重大安全隐患。

五、整改措施：

1、定期对食堂进行无害消毒；2、督促食堂操作人员勤洗澡、勤换衣，养成良好的卫生习惯。

3、确定每天中午学生就餐期间的安全由值周值日教师负责；4、经常打扫操作间、餐厅的环境卫生，定期进行消毒；5、建立责任监督机制，不断完善更新各种管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开炊管人员及后勤管理人员的会议，经常学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平；6、针对存在的问题逐一检查落实，确保我校食品卫生安全和师生的身体健康。

7、对食堂存在的安全隐患必须尽快落实解决，确保食堂工人安全。保障学生营养餐按质按量按时开展好，教师对学生服务好，把此项工作落实好。

学校餐厅食品安全自查报告(二)我局对照本部门职责与《食品安全法》、《药品管理法》的相关要求，对我县的食品药品安全工作进行了自检自查。现将自检自查情况报告如下：

一、加强领导，健全机构 为切实加强食品安全保障工作的领导，保证各项工作顺利开展，我局成立了以局长为组长，分管领导为副组长，相关股室负责人为成员的食品药品安全工作领导小组，负责组织指导、协调全县商务系统的食品安全工作，督促检查食品安全工作的落实和进展情况。明确专人负责专项整治日常工作，确保食品药品安全工作落实到部门，明确到责任人。

二、任务明确，重点突出，我局继续坚持“标本兼治、着力治本”原则，严厉防范含瘦肉精等药用物质生猪进入屠宰环节，严厉打击生猪屠宰环节中注水和注入其他物质的违法犯罪行为，依法严惩违法犯罪分子，将整治与规范、监管与自律的各项措施有效结合，建立健全长效监管机制。

一加强屠宰环节瘦肉精的抽验，落实宰前尿样抽检制度，明确了定点屠宰厂

负责人和生猪供应商为第一责任人。二是进一步加强了生猪定点屠宰厂(场)、点生猪屠宰宰前宰后的检疫检验工作。三是加强了鲜肉批发环节监管，严把肉品质量关，严禁不合格的肉品批发上市销售，杜绝未经检疫检验或检疫检验不合格的猪肉产品流入市场。四是对检疫不合格的生猪和检验不合格的肉品进行无害化处理，并做好相关文字记录。五是进一步加大了鲜肉市场的监督检查力度。七是商务局与县生猪定点屠宰厂签订了《食品安全承诺书》。

三、超前谋划，制定方案 肉品质量安全是关系到广大群众身

体健康和生命安全的大事。县商务局高度重视，为有效遏制“含瘦肉精”残留猪肉、病害肉、注水肉等流入消费领域，确保上市肉品质量安全，结合我县商贸流通系统实际，召开了全县生猪定点屠宰企业打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议，传达了全国、省、市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议精神，并明确了专项整治工作的任务和职责。

四、精心组织，落实有力 自我局成立以来，坚持以人为本，求真务实，树立科学发展观，针对关系群众生命健康、社会危害严重的猪肉食品问题，深入开展全县猪肉及肉食品添加非食用物质和食品添加剂专项整治，通过集中整治与制度建设、严格执法与科学管理、打劣与扶优相结合等措施，“含瘦肉精”残留猪肉、非法屠宰、“注水肉”等违法行为得到有效遏制。我县猪肉食品安全状况得到进一步改善，市场秩序明显好转。

对重点对市场上的肉摊实行每周统查与每日抽查相结合的检查方式。认真检查上市销售的猪肉是否有未经检验的“白皮肉”或虽经检验，但检验不合格的肉品上市销售。整治期间，我县猪肉及肉食品没有检测到“瘦肉精”及添加非食用物质和食品添加剂现象，没有接到举报投诉。

五、多措并举，力争实效 一是加强生猪定点屠宰企业的监督管理。要求生猪定点屠宰企业必须按照生猪定点屠宰工艺流程和技术规范屠宰生猪，认真做好产地检疫、宰前宰后检验，经检验不合格的猪肉一律不准上市销售。严禁屠宰病死猪，凡未经肉品品质检验人员检疫屠宰企业不得擅自屠宰生猪，实行谁屠宰谁负责的责任制度。

二是加强市场监管人员的监督管理。严格要求县屠宰办的市场监管人员认真履行工作职责，按时上岗，对擅离职守，不认真履行工作职责的市场监管人员按有关规定给予严肃处理。

三是建立健全猪肉食品安全报告制度。要求市场监管人员一旦发现出售未经检验的猪肉，或虽经检验但检验不合格的猪肉上市销售，做到及时报告，商务局组织有关人员及时查处。对报告不及时造成严重后果的，追究有关人员的相关责任。

四是加大鲜猪肉市场查处力度。县屠宰办督查组定期或不定期地对猪肉批发、零售市场开展明察暗访，凡发现变质变味猪肉一律予以没收销毁。

今年以来，通过积极推进生猪定点屠宰和检验检疫工作，严厉打击私屠滥宰、“含瘦肉精”残留猪肉、制售注水肉和病害肉的违法行为，认真组织开展打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作，私屠滥宰现象得到扼制，净化了肉类市场，市场猪肉品质得到提高，确保了人民群众吃上放心肉。县城生猪定点屠宰率达 100%，检疫率实现 100%。同时，乡镇生猪定点屠宰厂也在下一步规划之中。

六、扩大宣传，普及认识 为了做好肉品安全宣传工作，增强宣传效果，扩大社会影响，使广大消费者充分了解食品安全知识，树立自我保护意识，县商务局以今年“食品安全年”为契机，组织县屠宰办执法大队成员，在县城内开展了食品安全宣传活动，通过拉跨街横幅，张贴宣传标语，散发宣传材料，设立咨询服务等形式，进行了广泛宣传，使肉品安全知识得到了一定的普及，产生了良好的社会效果。

七、存在的问题 一是屠宰场检验人员业务水平有待进一步提高，检验设备落后，对“瘦肉精”等一些最新检测设备相对缺失。目前，乡镇未建设屠宰厂，私屠滥宰的局面还不能得到有效控制，造成对乡镇肉品监管的难度增大、监测难。乡镇屠宰户以人工屠宰为主，屠宰工具、方式都不能适应食品安全工作的需要，希望各乡镇将生猪定点屠宰厂的建设纳入乡镇建设总体规划。

二是食品安全监管工作量大与执法力量缺少之间的矛盾日益加大，导致监管工作还不够到位。

八、下一步的工作打算 1、进一步强化对薄弱环节的整治，通过规范监管制度，积极探索对生猪定点屠宰的长效管理机制。做到边整治、边检查、边总结、边推广，努力做到不留空白和死角。加强执法队伍建设，推进综合执法，重点加大对县城的执法力度。

2、加强部门协调和部门联动，形成对猪肉质量安全专项整治和对生猪屠宰日常监管的合力。把解决当前存在突出问题的各项措施与加强长效机制建设结合起来，做到标本兼治。把专项整治与强化全过程监管结合起来，建立从养殖、屠宰、加工、流通和消费环节全过程监管链条，完善猪肉质量追溯体系和责任追究体系，综合运用法律、经济、行政手段，形成政府监管、行业自律、社会监督的猪肉质量安全监管网络

学校餐厅食品安全自查报告(三)根据市教育局《关于开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》丹教办[201x]127号的文件精神，为切实做好我镇学校食堂食品卫生安全工作，中心学校做了周密安排部署，对全镇各校食堂进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行了整改，并进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂食品卫生安全自查情况汇报如下：一、成立领导机构，明确责任 为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全工作的管理，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水平、明确管理责任。中心学校成立食堂食品卫生安全检查小组:组长:董天平，副组长:陈永义，成员:吕春、潘耀忠、张慧、李明俊、周军、耿祝华、李广成、陈启富 二、检查情况 学校于201x年11月1日召开了校长参加的食堂卫生安全工作专题会议，对此次食堂卫生安全自查工作进行了具体的安排，并成立了学校食堂卫生安全工作领导小组。真正做到了领导包挂，要求明确，各负其责，责任到人。

章制度，对存在问题能解决的及时解决，暂时有困难的及时

向上级部门汇报，并采取有效措施杜绝隐患。中心学校又于11月7日组织相关人员对整改情况进行了复查。自查工作的开展，进一步明确相关人员的责任，提高认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的法律意识和责任意识。

三、采取措施 1、健全食堂卫生设施。各学校投入资金，购买了一批食堂设施设备，进一步完善了食堂卫生设施。目前食堂功能齐全、防蝇、防尘、防鼠等设施健全，各加工区布局合理，周围环境整洁优美。

2、进一步规范管理。一是健全组织，开学初，中心学校就成立了食品卫生管理领导小组，确定一名中心学校工作人员为专职管理员，负责各校食堂的监督、管理、检查工作。食品卫生管理领导小组定期、不定期的对食堂进行卫生检查，发现问题及时督促整改。二是规范管理。进一步完善了食堂管理制度，各校制定了《学校食堂服务管理细则》，并修改完善了《学校食堂考核管理办法》，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。

3、进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。各校食品采购严格按照《食品卫生法》的要求进行采购，所有统一采购的食品(包括大米、面粉、肉类、食油、种类调味、柴油等)都进行严格的考察把关，并按国家规定进行索证。各校采购的蔬菜、家禽类，我们执行签订合同，定点供应的办法，与集市固定摊点、菜农签订《供货质量保证书》，确保食品卫生安全，价格优惠。食品贮存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则。加工程序比较合理，生熟、荤素分开，严格执行清洗消毒制度。

4、加强食堂证照管理。各校所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，并做到人人办理两证。

5、生产场所布局、功能分区、生产工艺流程符合卫生要求，

卫生设施配套。烹调间有排烟除尘设施，排烟除尘较好。功能分区合理，粗处理间、烹调间、配餐间、熟食间、洗消间独立设置。熟食或直接入口食品的加工配制间设预进间。有洗手、消毒设施，生产场所卫生，措施完善。

6、加强了各种设备的安全检查。现在，各校食堂配属的各类炊事机械、用

电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。中心学校每月对食堂安全情况进行一次彻底的排查，结合平时检查对食堂安全进行抽查，对出现的问题及时督促整改，保证了全镇教师、学生的饮食安全。

四、存在的问题 1、个别学校食堂管理制度落实不到位。购进验收记录填写不完整，供货企业资料更新不及时 2、食堂的炊事人员整体素质有待提高，责任意识和食品安全意识有待增强。

五、整改措施 建立责任监督机制，不断完善更新各种管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开炊管人员及后勤管理人员的会议，经常学习食品卫生以及安全方面的知识，增强安全意识、提高管理水平。

经过一系列积极有效的工作，学校食品卫生工作不断提高，今后，我们将进一步增强学校饮食饮水、食品卫生工作在学校教育工作中重要地位的认识。认真贯彻市教育局关于学校安全教育工作的会议精神，按《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂管理条例》的要求，切实加强对学校食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我镇教育事业健康发展作出新的贡献。

学校餐厅食品安全自查报告(四)接上级文件后，我校食堂食

品安全工作检查领导小组于 3 月 20 日上午对学校食堂进行专项检查，现将自查结果如下：一、自查内容：本次自查共包括卫生许可证；工作人员健康及培训证；卫生规章制度及管理人员；工作人员个人卫生情况；食品的用具要求；食品有关要求；食品进货渠道卫生要求；食品储存库要求；食堂内外环境；食品加工场所要求；食品添加剂使用是否规范等方面的内容。

二、自查过程：在自查中，我们本着对全校师生负责的高度责任心，认真地对食堂的卫生、质量、设施设备、加工过程等方面进行严格检查。

1、我校已于 2009 年 12 月 8 日取得了县食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务许可证》，在有效期内。

2、学校制订了食堂各项管理制度，制度完善，由副校长负责食堂安全，学校每月一次对食堂进行定期安全检查。

3、学校食堂和后勤服务人员一共 7 人，均参加了体检，持健康证上岗，且健康证在有效期内。

4、学校的原材料采购采取了定点采购，有原材料索证凭证。

5、食堂一日三餐均进行了足量的食品留样。

6、学校餐具及食堂用品均每日清洗消毒。

7、学校不使用食品添加剂。

8、学校建有餐厨废弃物处置台帐，收购人员运回养猪时须在门卫室处如实登记时间及数量。

三、存在的问题：1、食堂个别后勤服务人员未安规定着装。

2、储藏室门未及时上锁，并堆有放有洗衣机等杂物。

- 3、加工间纱门损坏。
- 4、早点留样不够规范。
- 5、去年购置的灭蝇灯已损坏。

针对上述检查中存在的问题，学校责令总务处必须立即加强管理和维修，更好的为学校教育教学服务。

全校共有学生 900 人，校园周边有小卖部两间，卫生许可证持证率 100%，健康证持证率 100%。

二、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，在校委会的高度重视和大力支持下，在相关部门的大力配合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“后勤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，层层签定了学校食品卫生安全责任书，平时有检查，有考核、有奖惩记录。

2、加强学校食品卫生安全教育。学校将健康教育和食品卫生安全教育列入日常教学内容，加强学生食品卫生安全知识教育，增强学生的食品卫生安全意识和自我保护意识，逐步培养学生养成“六要六不准”的个人食品卫生习惯。

3、进一步规范学校商店经营行为。对学校校门口无卫生许可证、无营业执照的违规经营小摊点，积极配合有关部门坚决取缔。同时，教育广大学生不吃零食，不吃“三无”食品，养成良好的食品卫生习惯。

三、今后食品卫生工作的重点 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、监督的频次，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。

食品安全自查报告餐厅

学校食品安全自查报告

餐厅自查报告

餐厅责令自查报告

学校餐厅年终工作总结

餐厅食品生产安全自查报告篇八

去餐厅消费的人越来越多，促进消费的同时也增加了食品安全隐患，所以合格的餐厅都要有自查报告才能吃得放心！

一、餐厅食品安全自查报告

为加强学校食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好“放心食堂”，我校围绕“四好、一满意、一放心”，通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员培训、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消

毒和“三防”措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了一定成效，本次县食品药品监督管理局来我校检查，主要指出两个方面的问题：1、防鼠设施不够完善；2、食用油有质检证明，但与实际使用的批次不相符。

针对以上情况，我校食堂食品安全卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，并认真进行整改，现将自查整改情况报告如下：

一、学校食堂食品安全自查情况

1、组织制度建设

学校成立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。健全卫生、食品管理制度，做到责任到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

2、许可证情况

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围相符。

3、食品留样

严格按照要求进行食品留样，并有文字记载。

4、索票索证

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

5、消毒和“三防”设施

有消毒制度和具体方法、措施，并安排有专人负责，“三防”设施尚需完善。

6、从业人员健康管理

学校食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。学校已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

7、食品采购、储存及出入库台帐

学校食品由专人负责采购，有进货验收，索证索票，有记录台帐。严把食品原料质量关，所购食品原料符合要求。

库房食品做到离地隔墙摆放，所存食品在保质期范围，没有和其他有毒有害物品存放在一起，没有存在使用国家禁止或来源不明的食品，冷冻、冷藏设备能正常运转，食品储存没有存在生熟混放的现象。

8、其它方面

从业人员操作时，能按要求穿戴工作服，接触食物前按要求洗手消毒。食品制作环境整洁，硬件设施良好。食品添加剂符合国家规定，有专人采购、保管。

二、整改措施

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们从以下几个方面进行了整改：

- 1、对食品质检证明批次不符的情况，当时已责成供应商重新提供了同批次号的质检证明。
- 2、重新添加、安装了防鼠设施。
- 3、对所有从业人员重新办理的健康证进行了挂牌公示。
- 4、迅速进行食堂餐饮许可证年检。

二、餐厅食品安全自查报告

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。根据琼海市卫生局《琼海市学校食堂卫生专项检查情况通报》的指示精神，我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、学校领导重视食堂卫生工作

二、确保了饮食从业人员持证上岗。

三、健全卫生、食品管理制度，做到责任到人，

四、调整厨房内部布置。

一是蒸饭间，二是蔬菜加工间，三是打饭间。

五、把好四个关，杜绝食物中毒事故的发生：

(1)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2)、把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温蒸汽消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)、杜绝非工作人员进入厨房关，保证放毒现象发生。自查报告范文

六、实行量化分级管理制度，坚持按量化分级管理的标准规范化管理学校食堂。

七、整改措施

为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。

(2)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入学校；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程。加大奖惩力度。

(4)、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。三是利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

八、存在问题

(1)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。调查报告范文

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得更好。