

# 最新食品生产企业食品安全自查报告 食品生产企业自查报告(实用8篇)

辞职报告应该客观、真实地陈述自己离职的原因，无论是个人发展考虑还是工作环境变化。以下是一些成功竞聘者的实际竞聘报告，希望能够对大家的写作有所启发。

## 食品生产企业食品安全自查报告篇一

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）。目前公司主要产品有盐薄荷、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，后距市区环形主干道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，生产中产生的废异物及时处理。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。

## 食品生产企业食品安全自查报告篇二

针对当前我县工业企业安全生产工作面临的严峻形势，我局对工业企业安全生产工作极为重视，坚持把安全生产工作列入重要议事日程，并作为一项长期的重要工作抓紧抓实。要求全局工作人员站在讲政治和维护人民群众生命财产安全的高度，扎扎实实抓好安全生产工作。同时，及时成立了由分管工业企业安全生产工作的副组长任组长的安全生产工作检查小组，为全县工业企业安全生产检查工作的顺利开展提供了坚强的组织保障。

为认真贯彻县政府对安全生产工作的要求，抓好各项措施的落实，确保工业企业生产经营有序进行，我局召开专题会议，研究安全生产工作。对全县工业企业安全生产工作作了详细安排和周密部署：一是认清形势，把握大局，妥善解决好当前安全生产工作中存在的困难和问题，确保万无一失；二是落实责任，明确职责，结合局机关干部联企制度，进一步明确联企人员职责，创造性地开展好安全生产工作；三是加大宣传力度，采取多种形势宣传安全生产法律、法规和规章，增强企业安全意识，为全面建设小康社会创造良好的环境。

为全面了解和掌握企业安全生产情况，及时发现安全生产隐患和督促隐患的整改，我局严格按照县委、县政府要求，抽调工作人员组成安全生产专项检查工作组，并制定了切合实际的工作方案，开展了安全生产大检查。检查的主要内容：

建立健全和落实安全生产责任制、规章制度、操作规程情况，进行安全教育培训和特种作业人员持证上岗情况，执行建设项目安全三同时制度情况，制定应急救援预案和进行演练情况；高处作业、带电作业、禁火区内进行明火作业、中毒或有窒息危险的作业是否落实安全措施，严格进行监控；生产工艺、

设备、设施、工具、工装的性能、操作方法及工作环境是否符合安全管理规定和技术标准;安全防护设备设施的使用、管理和维护情况,劳动防护用品的采购、验收、保管、发放、使用、更新、报废等管理情况;作业场所的器具、物料是否堆放整齐,成品和原料仓库防火安全管理情况,库区和库内消防设备的器材的配备管理情况等等。

共检查了31家规模以上工业企业。通过检查,摸清了底数,找准了隐患,明确了企业整改计划和措施,为企业安全生产经营工作打下了坚实的基础。

通过检查,我县工业企业安全生产工作取得了初步成效,但我们也清醒地认识到我县工业企业安全生产工作还存在一些亟待解决的困难和问题。

一是大多数企业筹措安全生产资金困难重重,工作开展难,隐患整改更难。

二是部分企业负责人的安全意识淡薄,对安全生产工作重视不够,安全措施不扎实,隐患整改不及时,安全管理工作仍有一定难度。

三是部分企业以文件落实文件,以会议落实会议的现象还普遍存在,导致各项安全生产法律法规和工作制度的贯彻落实不能真正到位。

(一)进一步增强安全生产工作的协调和监控力度。

(二)认真贯彻落实《国务院关于进一步加强安全生产工作的决定》和省、地、县有关安全生产工作会议精神,以落实责任制为核心,以工业企业安全生产为重点,加大监督、检查和宣传工作力度,全面加强了对工业企业安全生产工作的监管。

(三)强化安全生产管理知识的宣传和教育培训,营造良好的

社会氛围，引导广大人民群众积极参与安全生产监督和管理。

(四)进一步落实安全生产责任制，明确责任人，逐步完善安全生产监管机制，使安全生产的各项安全措施真正落到实处，确保安全生产工作的有序开展，并取得明显成效。

## 食品生产企业食品安全自查报告篇三

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》  
GB 7718—2011《预包装食品营养标签通则》  
GB 28050—2011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GB 7718—2011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GB 2760的食品添加剂通用名称。
- 2、净含量和规格：净含量标识符合GB 7718—2011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。

## 食品生产企业食品安全自查报告篇四

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、多举并措，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。

## 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

## 食品生产企业食品安全自查报告篇五

### 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。

## 食品生产企业食品安全自查报告篇六

xx有限公司位于晋江市五里科技工业园，成立于2019年。2019年，公司投资100万元成立xx有限公司，位于园区西北部，占地约3.3万平方米，建筑面积约1770平方米。2000年12月1日通过qs认证考试，2000年9月9日获得食品生产许可证（代茶）。目前，公司主要产品有盐薄荷、凉茶和凌源万英茶（代用茶）。由于产品季节性明显，且刚获得qs证书，目前的产销量相对较小。

根据《出口食品生产企业安全卫生要求》，情况如下：

## 1、工厂健康管理：

### 1.1工厂的周边环境、内部环境和总体布局：

工厂新址位于xx高科技工业园，环境优化，交通便利。工厂位于园区路前方，距泉安路500米，距市内主环路200米，西邻恒安纸业公司□xx有限公司相连，周围环境无污染源，空气清新。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的上侧。生产区与生活区严格区分，工厂布局合理，符合卫生要求。

厂区周围有消防环形通道，建筑物周围有道路，方便人员和物流的畅通。工厂大门是人流的主要通道，工厂侧门是物流出入口，符合人流与物流分离的指导思想。厂区地面除绿化区外硬化，厂区干净卫生。

1.2设施：生产车间采用彩钢板设计装修，车间按要求设计施工，建筑耐火等级为一级，室内装修材料为彩钢板，保温材料符合阻燃无毒要求，空间可满足生产规模要求。工艺布置与生产工艺一致，避免物料来回运输，生产过程中粉尘排放较大的位置设有除尘室。此外，还有生产过程的卫生设施，如生产容器的清洗室和卫生洁具的储藏室。

1.3卫生：生产区有专人保持厂区的日常清洁，定点存放垃圾和污物，并采取措施防止厂区内的蚊蝇和昆虫。生产区内不超过生产物品和个人杂物，生产中产生的废弃异物及时处理。更衣室和卫生间设置合理，不会对生产区产生不利影响。有洗手池，消毒池，带自动感应开关的水龙头，手干燥设备。工作服应由质地光滑、无静电、无纤维和颗粒物脱落的织物制成。

根据不同的设备、用具、清洁工具，分别制定消毒灭菌措施，

定期对手术台、墙壁、地板、门窗、设备、房间进行消毒或熏蒸，定期更换消毒剂，防止耐药菌株的产生。

## 2、原辅材料采购管理

2.1按规定对直接接触食品的食品原辅材料和包装材料进行供应商审核(目前产品不涉及食品添加剂)。审核内容包括供应商资质审核和供应商产品质量审核。供应商资质审核主要要求供应商的营业执照、生产许可证、卫生许可证等有效文件；供应商产品质量审核主要要求供应商质量保证体系调查、产品质量检验报告、产品样品(自检和试生产)和供货质量保证。食品原辅材料和直接接触食品的包装材料未通过供应商审核的，不得采购，供应商应保持相对稳定。

2.2公司设有检验中心，位于综合楼四楼，履行材料、中间产品或成品的取样、留样、检验和出具检验报告的职责。

在《食品生产企业监督检查和食品生产加工企业质量安全主体责任》实施过程中，我公司得到了公司管理层的高度重视。根据国家质检总局119号公告的要求，我们组织各部门人员学习食品安全法及其实施条例，学习最新的国家标准和法律法规。公司成立了一个质量和安全团队。认真学习食品生产许可证相关法律法规，努力提高公司管理水平，建立健全质量管理体系，落实各项规章制度，从原材料采购、生产过程到产品出厂检验实施管理。对质量安全主体责任落实情况进行了14个方面76项综合自查。自检报告如下：

1、严格执行原料进货检验制度，认真核对每批原料的检验合格证，确保所用食品原料合格。

2、我公司生产和销售的产品所使用的所有原料均符合国家相关食品安全标准，绝对不含增塑剂。我公司一贯高度重视产品质量安全和消费者健康，严格监控所有原材料的来源和质量。鼓励消费者放心饮用我们的产品。

- 3、生产过程控制严格按照公司规定的sop执行；对生产环境、生产设备、生产工艺、原辅材料、人员健康保护等进行全方位控制。应严格按照法律、法规和标准执行。
- 4、公司严格执行产品出厂检验制度。做出厂产品的批量检验，如实填写检验数据和报告，不能检验的项目委托检验。出厂检验和委托检验符合法律法规。
- 5、不合格品管理制度已经建立。建立并保持不合格原材料和产品的加工记录；生产过程中的不合格品应严格按照文件要求执行。
- 6、食品标签符合食品标签管理的规定。我们公司生产的产品种类很多。为了避免在生产过程中出现问题，应逐批检查所用产品的标签。
- 7、公司已建立产品销售账户。建立spc系统、批次录入系统，监控原材料进厂、配料、生产、仓储、配送、销售的全过程，确保各个环节都经过检查，符合《食品安全法》的规定。
- 8、企业标准已包含最新标准，并已向质监局备案。
- 9、公司建立了食品召回管理制度。一旦发现不符合《食品安全法》和食品安全卫生标准要求的产品，我公司将严格依法处置。每月进行产品追溯演练，不断整理更新食品召回相关程序。
- 10、公司建立了企业员工健康和培训管理制度，严格遵守《食品安全法》的规定。新员工进厂必须持有健康证，每年对员工进行体检。
- 11、公司委托或委托加工的产品，已在市质监局备案，并保证产品标识、产品质量符合法律法规要求。

12、公司按照有关规定建立消费者投诉受理制度，保存消费者投诉受理记录。及时处理消费者投诉，给消费者满意的答复。

13、公司积极收集企业内部发现的以及国家发布的与企业相关的食品安全风险监测评估信息，并做出响应，同时建立并保存相关记录。

14、公司建立并制定食品安全事故处置计划，定期检查各项食品安全防范措施。及时纠正和解决发现的不符合项。每年做一次食品安全应急预案演练。

自企业质量安全主体责任实施以来，过程中发现的问题得到及时改善，公司全体员工的法律法规意识得到加强。企业是质量安全第一责任人意识提高了。今后，我公司将严格管理质量，不断提高产品质量水平，努力为消费者生产出可靠、满意的产品。

## 食品生产企业食品安全自查报告篇七

xx天桥区嘉荣食品厂，坐落在济南市天桥区联四路，地段繁华，车来人往，商业繁茂。优利的地理位置，给企业的宣传销售带来很多方便。在企业的成长发展过程中，得到了济南市质监局天桥分局的大力辅助和支持，他们对企业是既监管又服务，所以，企业始终有着正确的发展方向，走在一条稳健发展的道路上。但是，因为我们生产的是大众化食品，利润薄弱，这也是企业面临的挑战。

本厂的主导产品是面包，本厂所用到的主要原料有面粉，白糖、奶油、食用植物油等。这些原料都通过正规的渠道，从取得生产许可证的厂家购进，并附有出厂检验报告，质量要求很严格，必须符合国家对该食品的卫生要求，比如面粉要符合ls/t3201的要求，白糖要符合gb 317的要求，等等。



本厂所涉及的食品添加剂主要有丙酸钙、面包改良剂、酵母等，这些食品添加剂，逐一在济南质量技术监督局天桥分局，做了备案。备案的技术内容，严格执行了gb 2760—的要求。我厂的生产，严格执行备案标准。食品添加剂有专门的进货台账，和有专门的使用台账，安排专人进行管理，并按照实地盘存法，每月盘存一次，确保使用安全。

前段时间，接到了天桥分局的通知，通知内容是：加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任。我厂成立了质量安全小组，由法人郑进杰任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体责任情况自查表》，对企业的现有状况进行了一次彻底核查。核查的过程是一次自我检验的过程，也是一次对全厂职工进行质量安全教育的过程。

核查的内容主要有：企业资质情况、原材物料采购进货查验落实情况、生产过程控制情况、食品出厂检验情况、不合格产品管理情况、食品标注标识情况、食品销售台账记录情况等10个方面，逐条检查制度的健全情况和相关记录的完善情况。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：

：企业名称为济南市天桥区嘉荣食品厂，厂址在济南市天桥区联四路，出厂检验方式为企业自检。生产许可的编号为□xxxxxxx□工商营业执照的编号为：。本厂证照齐全，经营范围是烘烤类糕点。

：本厂主要采购的原料为面粉、白砂糖、奶油、食盐、酵母、丙酸钙、面包改良剂、复合包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业购进，购进时索取了企业相关资质证明。我厂使用的食品添加剂，严格遵照了gb 2760—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和使

用台账。食品添加剂的使用情况已经在长清分局备案。

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场区。

但是，由于厂区面积比较小，生产的过程中，出现过器物杂乱的现象。目前，在天桥分局的督促下，已经彻底改正，并通过验收。

：我厂配备了架盘天平、电子分析天平、电热干燥箱、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\*\*\*\*。按照产品标准，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\*\*台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销\*\*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行业标准等。面包执行的是gb/t 20981—□原材物料也都是执行的现行有效的备案标准。

：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\*\*\*\*（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，并备有员工培训记录。

：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。我厂定期对消费者进行满意程度调查，及时反馈消费者意见，做到对自己的产品心中有数。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。

除此之外，我厂的各项管理制度健全，记录表格完善，人员配备合理，职责明晰。这些软硬件的建设，也为企业的前行，铺平了道路。

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。

以上是《企业食品安全自查报告范文2300字》的范文参考详细内容，涉及到企业、情况，食品、生产，我厂、产品、要求、检验等方面，觉得好就按□ctrl+d□收藏下。

本站参考手机移动版

## 食品生产企业食品安全自查报告篇八

我县30万亩绿色食品原料大豆标准化生产基地是2008年通过农业部验收的，今年是第三年。几年来，依循国家《关于创建全国绿色食品标准化生产基地的意见》、《全国绿色食品原料标准化生产基地验收办法》的规定，制定了《xx县30万亩绿色食品原料大豆标准化生产基地运行方案》，积极完善体系，认真落实全程控制措施，不断提高技术服务能力，切实加强基地监督管理，取得明显成效。现就我县今年基地建设开展工作情况报告如下：

我县绿色食品原料标准化大豆生产基地建设涉及6个乡镇、53个村、1.8万户农民。要实现全面、系统、科学运作，必须加强领导、狠抓落实。

(一)加强领导，健全组织。我们成立了xx县绿色食品原料大豆基地建设领导小组，由县长任组长、主管农业副县长任副组长，农委、科信、质量技术监督局、工商局、环保局、财政局、供销联社等单位一把手为成员。领导小组下设办公室，具体负责考评推进。各乡镇也成立相应机构，专人负责实施落实。相关部门各负其责，为基地建设提供全方位服务。全县形成了齐抓共建、协调推进的工作格局。

基地建设投入品管理制度《xx县全国绿色食品原料标准化生产基地建设科技培训制度》等管理制度，修订完善了《绿色食品原料大豆标准化生产技术操作规程》、《绿色食品原料基地农药、化肥使用管理办法》、《绿色食品大豆基地建设十条标准》等技术规程，多次召开全县绿色食品基地建设动员会、推进会、落实会、协调会，专题推进绿色食品原料标准化生产基地建设。同时，建立了工作目标责任制，把全国绿色食品原料标准化生产基地工作纳入了领导班子目标考核内容，从操作规程制定、科技指导培训、基地环境监测到收购、加工、销售等各个环节都与有关部门签订了目标责任状，

由具体单位认真落实。

(三)层层包抓，严格考核。我们把绿色食品原料标准化生产基地建设作为一项富民强县战略，始终坚持不动摇。建立了层层包抓机制，实行县级领导包乡镇、乡镇领导包村屯、县直技术人员及乡镇干部包农户，一级抓一级，层层抓落实，直抓到农户。同时，强化各种检查，加大考核力度，严格兑现奖惩，确保绿色食品原料标准化生产基地建设的全面有效开展。

高标准的绿色食品大豆原料基地是一项创新性的、具有较高科技含量的事业，对生产者的要求也高。因此在绿色食品基地建设上，坚持突出科技化、标准化，在宣传、组织、引导、发动上下功夫，重点提高农民整体素质。

一农大专家教授，举办绿色食品标准化生产技术培训班，培养和造就农村科技带头人；组建“三农”服务团，深入乡镇村户，巡回办班培训农民。全县累计举办培训班140多场，其中举办绿色食品原料大豆标准化生产技术培训班38次，直接培训人数1.2万人次，发放绿色食品标准化技术手册7000多份。我县还启动了农业110信息服务系统，把信息、技术、咨询、物资服务触角延伸到村屯、农户。在县电视台开辟了《绿色食品原料大豆标准化生产技术讲座》专栏，普及推广先进适用农业技术，解答信息咨询500多条，实现了基地每个农户都有了一个明白人。

(二)做给农民看。为推进绿色原料标准化基地建设，我们坚持示范先行，典型引路。选树了一批过得硬、叫得响的典型，先后投资80多万元，建设了绿色食品大豆标准化生产示范带，结合大豆高产创建活动，涌现出了三合乡建国村绿色食品水稻标准化生产示范基地等典型，树立起了高标准的样板。通过组织学习、讨论，让广大农民学有目标、干有方向，都自觉向样板学习，促进了基地建设标准化。

(三)带领农民干。为提高基地农户作业标准，我们从农业局、农业技术推广中心，抽调专业技术骨干50多人，使政府部门、尤其是农业部门的干部率先成为绿色食品专家，并对全县绿色食品原料基地进行技术承包，在农业生产关键技术环节身体力行、率先垂范，指导农民解决生产中出现的技术难题，引领农民提高基地作业标准。截至目前，累计帮助农民改造低产田5000多亩，推广和改革农艺农机新技术10多项。在包抓干部的带动下，广大农民都自觉采用良种良法，实行标准化作业，提高了基地建设水平。

(四)引导农民变。根据我县农户户均耕地面积比较大，且耕地集中连片的特点，我们确立了以机械化、标准化建设为重点，全方位、多领域推进场县和校县共建活动，加快农业标准化的进程。采取统一时间、统一作业标准、统一调配机具、统一供应油料、统一收费标准的“五统一”措施，大力推行集翻、耕、压于一体的一次作业成型的深松联合整地技术，提高作业标准和质量，加快了农民由传统粗放农业向现代化绿色食品标准农业的转变。

农业的投入品是标准化基地建设的关键。在绿色食品原料标准化生产基地建设过程中，我们加强监管，健全机制，严把农产品投入关，从源头上杜绝了危禁品流入，保证了基地建设高标准、高质量。

(一)建立农业投入品公告制度。按照国家有关绿色食品和有机食品生产的有关规定，制定了《xx县全国绿色食品标准化生产基地农业投入品管理制度》。在农业生产关键环节，通过电视公告、告知等各种有效方式，向农民和农资商店定期公布基地允许使用、禁用或限用的农业投入品目录，指导农户科学合理的选择和使用农药、化肥。严格按照绿色食品生产技术操作规程进行生产管理，对多种高毒、高残留或具有“三致”的农药和植物生长调节剂，坚决明令禁止使用，确保了全市物料投入品使用符合生产绿色食品的要求，从源头上确保农业投入品的安全使用。

## (二) 实行农业投入品市场准入制度。我们向绿色食品原料标准化

生产从业农户，提供了推荐使用和违禁使用投入品清单。在全县选定了3家资质好、信誉高、守法经营的商店作为市级绿色食品生产资料专卖店，以6个乡镇农业服务中心农资商店为网点，实行生产资料许可证制度，统一供应生产资料，严禁剧毒、高残留农药化肥购进和销售，从源头上切断了危禁投入品的购销渠道。同时，强化农业投入品市场的监督管理，组织农委、工商、物价、质量技术监督局等部门，定期开展市场监督检查活动，2011年共开展了四次农资市场检查，共没收伪劣种子500多斤，过期和违禁农药、化肥1000斤，进一步整顿净化了农资市场，有效控制了危禁投入品的使用。

(三)对基地建设进行全程质量监控。在基地建设过程中，我们严把“五关”，狠抓了质量监控。一是严把区域布局关。立足于积温、土壤、水等基础条件，依托乡村主导产业，发挥比较优势，科学规划建设各类绿色食品原料生产基地。二是严把品种选用关。实行固定种源，统一供应，适区种植，彻底解决品种多、滥、杂、劣等问题，绿色优质品种覆盖率达到100%。三是严把基地管理监测关。组织农委、质量技术监督局等单位对基地建设关键环节，进行定期检查或不定期抽查。同时，委托大庆市农产品检测中心对基地环境及产品，进行跟踪检测和质量监控。四是严把农户生产档案关。对基地种植的品种、面积、分布、农户清单、地块编号、操作规程及有关制度进行微机化管理，全程跟踪、指导和监管。五是严把基地环境保护关。建立基地保护区，狠抓农田水利建设和环境保护，努力改善生产条件和环境质量，保证绿色食品标准化基地建设质量和水平。

我们按照抓产业的方式抓绿色食品基地建设，把基地建设与做强龙头、搞好加工、叫响品牌、提高农民组织化程度等相结合，采取“龙头企业或服务组织+基地农户+标准”的运作模式，走出了一条有地方特色的基地发展之路。

(一)坚持基地建设龙头需要相结合，建立互惠互补双赢机制。按照龙头企业实施品牌战略需要，基地实行“五统一”管理。即统一专用品种、统一物料投入、统一技术标准、统一产品订购、统一加工销售，使基地成为龙头企业标准化的绿色食品原料第一车间。支持龙头企业通过合同订单、加价收购、利益返还等形式，反哺基地农户，与农户建立了风险共担、利益共享机制。几年来，以大庆天寰日月星公司的龙头企业，以每公斤高于市场0.10元的价格，与基地农户签订了4万吨的大豆产销合同，促进农民增收4000万元。

(二)坚持基地建设龙头企业项目拓展相结合，不断延长产业链。依托基地生产的绿色大豆优质资源，支持农业产业化重点龙头企业不断拓展绿色食品精深加工项目。目前，大庆天寰日月星生产“日月星”牌优质大豆深加工产品，成为全国驰名商标。产品远销北京、上海、深圳、济南、石家庄以及江苏、福建、河南等21个省180个城市，企业还不断进行研发，又生产出蛋白质饮料、蛋白质饼干和蛋白质膨化食品等。

(三)坚持基地建设提高农民组织化程度相结合，增强农民闯市场的能力。在推进绿色食品标准化原料基地为核心的现代农业建设进程中，针对规模化、标准化的生产要求与家庭承包分散经营的现实矛盾，我们按照民办民管民受益的原则，组建发展了农民协会、农村经济人和各类农村服务组织。2011年，全县发展绿色食品大豆专业合作社15个，规范创建农村各类中介组织25个。

我县30万亩绿色食品原料大豆基地的建设，有利的推动了我县县域经济的发展，实现了多元化的社会效应。

(一)社会效益。一是通过基地建设实现大豆种植生产的区域化布局、标准化生产、产业化经营和市场化发展。二是大幅提升大豆种植户标准化生产的技术水平，提高农产品质量安全。三是提高绿色食(产)品的知名度，增强了市场竞争力。



（二）经济效益。市场对绿色食品需求强劲，销售价格远高于同类产品，农民增收显著，实现了基数的高增长。预计今年，基地预计收获大豆4.5万吨，可为基地农民增收900万元。有效促进了农村经济的健康发展，对市域经济的带动作用十分明显。

（三）生态效益。通过对基地环境加强保护和监测，严格规范生产过程，强化农业投入品的监管，达到减少污染，改善农业生态环境的目的。

我县的大豆基地虽然已经运行三年，但仍然存在一些问题。比如现有产业链条短，产业链条有待延伸；市场面狭窄，宣传不够深入、农民种植水平低等问题。下步工作中，我们将进一步完善管理办法和管理制度，规范操作，提高绿色食品大豆的产业化经营水平，延伸产业链，加强宣传报道，使我县30万亩绿色食品原料大豆标准化生产基地发挥更好的经济、社会、生态效益。