

最新精食品企业自查报告 食品企业自查报告(通用9篇)

辞职报告可以是书面形式，也可以是口头形式，但书面形式更加正式和规范。小编整理了一些成功的辞职报告范文，希望能给大家提供一些灵感和参考。

精食品企业自查报告篇一

一、企业资质变化情况：企业名称为xx□厂址是xx□检验方式为自行检验，经营范围是蔬菜制品（酱腌菜），生产许可证编号为xx□

二、采购进货查验落实情况：本厂主要采购的原料及食品添加剂有xx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。生产过程中使用的食品原料及添加剂都详细的相应记录。食品添加剂还具有有单独的备案。

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、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。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：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。

九、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，未出现生产不安全食品及召回的情况。

十、从业人员：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。

十一、接受委托加工情况：我厂接受委托情况均向所在地质量技术监督部门报告，委托加工食品包装标识均符合规定。

十二、对消费者投诉登记及处理记录：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，未出现消费者投诉情况。

十三、收集风险监测及评估信息的记录：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。

十四、企业处置食品安全事故的情况：我厂定期检查各项食品安全防范措施，并定期组织生产人员及负责人学习食品安全法律法规，目前尚未出现食品安全事故情况。

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。

企业负责人：

年月日

精食品企业自查报告篇二

xx市天桥区xx食品厂，坐落在xx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xx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xx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 2760-20xx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。我厂成立了质量管理小组，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xx市天桥区xx食品厂，厂址在xx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 2760-20xx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证书。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行业标准等。面包执行的是gb/t 20981-xxxx□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，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。

精食品企业自查报告篇三

食品厂，地处市经济开发区南园，东临220过道，交通十

分方便。本厂于20xx年建成，占地3600平方米，建筑面积1800平方米。主要从事味精分装，鸡精调味料、鸡味调味料和复合调味料的生产和销售，于20xx年末第一次取得食品生产许可证。最近一次的审验时间是20xx年的1月20号。

从最初组织生产开始，厂里一直严格遵照食品卫生法的要求，步步为营，坚实走好发展的每一步。在厂子的组建和发展过程中，得到了****质检分局大量的无私帮助，厂子一直有着明确的方向和正确的道路。本厂的质量一直很有保障，没有出现过什么质量事故。

厂里所用的主要原料有味精、食盐、淀粉、白糖、糊精等，这些原料必须都是经过正规的渠道，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，比如味精要符合gb /8967的要求，白糖要符合gb 317的要求，等等。

厂里所用的食品添加剂主要是呈味核苷酸二钠、鸡肉香精、柠檬黄等，这些添加剂的购进和使用都是严格按照gb 2760的要求做的。

春节过后，按照**市质量技术监督局**分局，关于加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任的要求，我厂成立了质量安全管理小组，由法人葛金河任组长，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自查表》，从企业资质变化情况，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，逐条进行自查。

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：

一、企业资质变化情况：企业名称为**市**区*食品厂，厂址是**市**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。

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/t 8967 -20xx□鸡精调味料执行的是sb/t 10371-20xx□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。

精食品企业自查报告篇四

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20xx年。20xx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。20xx年12月1日通过qs认证审查，并于20xx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20xx。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。

精食品企业自查报告篇五

xx厂，地处xx□主要从事蔬菜制品（酱腌菜）的生产和销售。

从最初组织生产开始，厂里一直严格遵照食品卫生法的要求，步步为营，坚实走好发展的每一步。在厂子的. 组建和发展过程中，得到了xx食品药品监督管理局大量的无私帮助，厂子一直有着明确的方向和正确的道路。本厂的产品质量一直很有保障，没有出现过什么质量事故。

厂里所用的主要原料及食品添加剂有食盐、氯化钙等，这些原料都是经过正规的渠道，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，符合国家对该食品的卫生要求。

为了响应食品药品监督管理局关于加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任的要求，我厂成立了质量安全管理小组，由厂长何康任组长，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》，从企业资质变化情况，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14个方面，逐条进行自查。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。现将企业自查情况汇报如下：

一、企业资质变化情况：企业名称为xx□厂址是xx□检验方式为自行检验，经营范围是蔬菜制品（酱腌菜），生产许可证编号为xx□

二、采购进货查验落实情况：本厂主要采购的原料及食品添加剂有xx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。生产过程中使用的食品原料及添加剂都详细的相应记录。食品添加剂还具有有单独的备案。

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、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。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：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。

九、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，未出现生产不安全食品及召回的情况。

十、从业人员：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。

二、对消费者投诉登记及处理记录：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，未出现消费者投诉情况。

十三、收集风险监测及评估信息的记录：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。

十四、企业处置食品安全事故的情况：我厂定期检查各项食品安全防范措施，并定期组织生产人员及负责人学习食品安全法律法规，目前尚未出现食品安全事故情况。

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。

精食品企业自查报告篇六

泉州市xx食品饮料有限公司位于晋江市五里科技工业园区，始建于20xx年。20xx年公司注资100万元，成立泉州市xx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。20xx年12月1日通过qs认证审查，并于20xx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、xx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20xx。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。

精食品企业自查报告篇七

经过近半个月对焦作项目公司运营情况的深入学习，在工作中不断对发现的问题进行总结分析：

1. 出了问题，忙于临时救火，秋后算账问责

2. 只注重结果，不注重过程，无过程预防

3. 品质管理未体现全员参与

2. 制程不良、品控抽检不良、市场客诉：

2.1 员工的质量意识薄弱

2.2 品管员的技能水平低、对标准的掌握理解不够、执行能力差

2.3 全员参与质量管理活动少

3. 品控人员离职率高：原有的人员招聘的都是刚离校的实习学生，眼高手低，思想稳定性差，。

针对质量状态、局面以及现状，后期将着手四方面来做

1. 源头控制严格按标准流程进行把控

对供应商的管理进行完善，逐步实现标准规范化操作，根据《河南省食品索证管理办法》索要相关的行政许可证，结合公司实际运营情况，前期梳理结合技术部下发“原物料验收标准、原物料采购相关要求”、“原物料折扣标准”，并严格按照标准、制度对物资进行采购、验收并检核执行情况；加强高质量物料的采购率，从而使公司能更合理地安排生产，减少因为原料和辅料不合适、质量不好造成的损耗，有效的

控制了生产成本。

2. 努力从结果判定转为过程预防控制

质量监督控制过程中不够细化，在问题暴露后反映出工作中还存在一定盲点。如近期今年发生的2次产品成型后出现质量问题，任何一个质量事故的发生都不是偶然发生，都是必然因素的结果，也反映出我们的质量监管机制、质量保证制度不够完善、细化，都是在问题发生后采取改进措施，未能提前采取相应的预警措施。

质量标准的建立：没有一个明确的被一线员工认可和熟知的质量标准及判定标准。根据现场曾经出现过的质量问题及市场上产品问题点建立各工序的质量档案，作为品管员检验雷区，也作为一份新品管员的学习资料，同样，各工序的不良不允许出现第二次。

进行管理，对生产的半成品、成品的感官、口感组织领导进行品评产品的质量情况，并结合生产过程中产品的理化微生物的检测数据对工艺执行，车间基础管理情况进行分析，依据检测数值分析生产中的存在的不足，制定下一步整改措施并宣贯执行；使生产部各环节人员都能做到工作有章可循，有法可依，以保障生产系统的正常有序工作和产品质量的稳定提高。

3. 努力提高员工的质量意识

质量氛围营造：为了让员工明白优秀的产品是优秀的人干出来的’，必须要全员参与到质量管理中去。不合格不生产、不合格不接收、不合格不流转、不合格不计件。

质量意识建立：质量责任问责机制搭建：明确产品质量责任追溯管理办法和搭建，质量责任追究考核机制；出了任何质量问题，无论产品到哪里，出了问题都会追究直接责任人质

量责任，让所有员工明确下一道工序就是用户的观念。

质量意识灌输：通过周期性对员工灌输质量意识。

4. 加强品管队伍建设，提高品管队伍专业技术水平，有目的的巡检管控

品管员专业技能水平提升：第一：通过老带新，怎样才能将新的品管员带出来，明确新品管员实习阶段学习内容；第二：如何让品管员在较短时间内掌握产品知识，需要编制一份品管员学习流程来指导员工在较短时间内掌握产品知识。第三：就是专业的质量管理知识的学习及品管工具的运用，包括质量问题的pdca循环方法、处理质量事故的四不放过原则、分析问题多问几个为什么等等培训，这些都需要继续在后期的品管员培训过程中教会品管员，并让他们充分行使好鉴别、把关、记录、报告4大职能；第四：将所有品管员向三员培养：质量检验员、质量宣传员、技术指导员，让他们在车间上充分发挥三员的作用。

5. 离职率的控制：品管员离职最大的两点原因就是工作无法开展和工资待遇。其实在任何一个工厂，生产和品管都是对立的两个部门，要是每个人都认真对待质量，都做好自互检，那就不需要品管员了，所以后期工作上一定要帮品管员树立正确的工作观念。问题肯定是会有的，如果品管员都去抱怨别人如何如何不配合工作，那工作肯定就不好干，一方面通过自身找原因，自己的为人处事、协调沟通方式方法有没有问题，另外一个自身有没有努力去提高建立自己的工作威信，个人的威信不是通过别人帮你建立起来的，面对许多困难，不是临阵退缩，而应该是迎难而上，努力去把他解决，培训品管员一种敢于亮剑的精神。

根据以上的分析总结，下一步紧急重要的工作就是发动各部门，全员参与，全员行动，脚踏实地地向公司品牌做大做强的方向努力！

精食品企业自查报告篇八

为了保障食品质量安全，着重生产细节控制，细化生产过程管理，搞好环境卫生，提升人员素质，加强巡检与出厂检验，杜绝不合格产品流入市场，杜绝安全事故的发生。根据落实质量安全主体责任监督检查规定，及新郑市质量技术监督局，郑州市质量技术监督局食品生产加工企业落实质量安全主体责任的具体要求。我司高度重视并安排专人对落实质量安全主体责任监督检查规定进行了自查，现将企业自查情况汇报如下：

企业质量安全主体责任落实情况：

我司手续一应俱全，营业执照及全国工业产品生产许可证中的厂名，厂址和法人代表都完全一致，符合本条要求。

(一)企业实际生产食品的场所，生产食品的范围等应与食品生产许可证书内容一致；我司的厂址在薛店镇食品工业园，获证单品中国台湾烤肠(熏蒸香肠火腿制品)与生产许可证内容完全一致。

(二)企业在生产许可证有效期内，生产条件，检验手段，生产技术或者工艺发生变化的，应按规定报告。

我司目前生产条件，检验手段，生产技术和工艺都与取证时一致，以后如有调整将及时向上级主管部门汇报备案。

(三)食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。

食品生产许可证载明的企业名称与营业执照的字号名称都是河南省弘润食品有限公司，完全一致。

(一)企业采购食品原料，主要食品相关产品应建立和保存进货查验记录，向供货者索取许可证复印件(指按照相关法律法

规规定，应当取得许可的)和购进批次产品相适应的索取许可证复印件。我司采购的原料肉批次进行了采购索证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证。并向供货商索取了包装袋的许可证复印件。

(二)对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，企业应依照食品安全标准自行检验或委托检验，并保存检验记录：

我公司采购的原料：鸡肉、鸡皮、猪分割肉等批次进行了索取三证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证)；辅料：白糖、淀粉、食品添加剂(磷酸盐、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、卡拉胶、)等均购自取得生产许可证的合法企业；采购的包装袋均批次进行了采购验证并进行记录、索证(包装袋的许可证复印件)。

(三)企业采购进口需法定检验的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的，应当向供货者索取有效的检验检疫证明。

到目前为止，我司采用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品均系国内生产，均索取了有效的检验、检疫证明。

(四)企业生产加工食品所使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种应与进货采用记录的内容一致。

我司使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与进货查验记录内容一致，如换品牌均及时索证备案。

(五)企业应建立和包材各种购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库等记录；我司已建立原料肉、辅料、包装袋、的储存、保管、领用、出库等记录。

(六)企业不应使用回收食品作为食品原料生产加工食品；我司的退货均按规定做无害化处理，从不使用回收食品作为食品原料。

(一)企业应定期对厂区内环境，生产场所和设施清洁卫生状况自查，并保存自查记录；我公司内环境卫生，生产场所和设施清洁卫生均有本厂职工轮番排班打扫又有主管副总监督。

(二)企业应定期对必备生产设备，设施维护保养和清洗消毒并保存记录，同时应建立和保存停产复产记录及复产时生产设备，设施等安全控制记录；我司对生产设备、设施维护保养和清洗消毒由主管吴建华负责并记录，同时记录停产及复产时生产设备、设施等安全控制等详细内容，从而保证能随时开机生产。

(三)企业应建立和保存生产投料记录，包括投料种类，品名，生产日期或批号使用数量等。我司生产投料记录，包括投料种类，品名，生产日期或批号，使用数量等均有生产主管牛红月记录并保存备查。

(四)企业应建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，包括必要的半成品检验记录，温度控制，车间洁净度控制等；我司生产过程中关键控制点的控制情况及腌制工序的原料解冻程度，投料搅拌温度、时间、抽真空时间等由品控员叶晓光负责；蒸制记录由工段长唐丽和程荣欣负责监督并记录。

(五)企业生产现场应避免人流，物流交叉污染，避免原料，半成品，成品交叉污染，保证设备，设施正常运行。，现场人员应进行卫生防护，不应使用回收食品等；生产过程中严格要求工人不得串岗，遵守厂规及操作规程，生熟区分开，避免原料，半成品，成品交叉污染，保证设备设施正常运行，本项工作由车间主任李俊钊和李瑞彩负责。

(一)企业应建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称，规格，数量，生产日期，生产批号，执行标准，检验结论，检验人员，检验合格证号或检验报告编号，检验时间等记录内容。我司出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称、规格、数量、

生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验人员、检验合格证号或检验报告编号，检验时间等内容均由化验员作详尽记录并保存备查。

(二)企业的检验人员应具备相应能力。

我司化验员是经过正规培训学习并持有化验员资格证书的专业化验员。

精食品企业自查报告篇九

为了保障食品质量安全，着重细节控制，细化生产过程管理，搞好环境卫生，提升人员素质，加强巡检与出厂检验，杜绝不合格产品流入市场，杜绝安全事故的发生。根据落实质量安全主体责任监督检查规定，及新郑市质量技术监督局，郑州市质量技术监督局食品生产加工企业落实质量安全主体责任的具体要求。我司高度重视并安排专人对落实质量安全主体责任监督检查规定进行了自查，现将企业自查汇报如下：

企业质量安全主体责任落实情况：

我司手续一应俱全，营业执照及全国工业产品生产许可证中的厂名，厂址和法人代表都完全一致，符合本条要求。

(一)企业实际生产食品的场所，生产食品的范围等应与食品生产许可证书内容一致；我司的厂址在薛店镇食品工业园，获证单品烤肠(熏蒸香肠火腿制品)与生产许可证内容完全一致。

(二)企业在生产许可证有效期内，生产条件，检验手段，生产技术或者工艺发生变化的，应按规定报告。

我司目前生产条件，检验手段，生产技术和工艺都与取证时一致，以后如有调整将及时向上级主管部门汇报备案。

(三) 食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。

食品生产许可证载明的企业名称与营业执照的字号名称都是河南省弘润食品有限公司，完全一致。

(一) 企业采购食品原料，主要食品相关产品应建立和保存进货查验记录，向供货者索取许可证复印件(指按照相关法律法规规定，应当取得许可的)和购进批次产品相适应的索取许可证复印件。我司采购的原料肉批次进行了采购索证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证。并向供货商索取了包装袋的许可证复印件)。

(二) 对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，企业应依照食品安全标准自行检验或委托检验，并保存检验记录：

我公司采购的原料：鸡肉、鸡皮、猪分割肉等批次进行了索取三证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证);辅料：白糖、淀粉、食品添加剂(磷酸盐、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、卡拉胶、)等均购自取得生产许可证的合法企业;采购的包装袋均批次进行了采购验证并进行记录、索证(包装袋的许可证复印件)。

(三) 企业采购进口需法定检验的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的，应当向供货者索取有效的检验检疫证明。

到目前为止，我司采用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品均系国内生产，均索取了有效的检验、检疫证明。

(四) 企业生产加工食品所使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种应与进货采用记录的内容一致。

我司使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与进货查验记录内容一致，如换品牌均及时索证备案。

(五)企业应建立和包材各种购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库等记录;我司已建立原料肉、辅料、包装袋、的储存、保管、领用、出库等记录。

(六)企业不应使用回收食品作为食品原料生产加工食品;我司的退货均按规定做无害化处理,从不使用回收食品作为食品原料。

(一)企业应定期对厂区内环境,生产场所和设施清洁卫生状况自查,并保存自查记录;我公司内环境卫生,生产场所和设施清洁卫生均有本厂职工轮番排班打扫又有主管副总监督。

(二)企业应定期对必备生产设备,设施维护保养和清洗消毒并保存记录,同时应建立和保存停产复产记录及复产时生产设备,设施等安全控制记录;我司对生产设备、设施维护保养和清洗消毒由主管吴建华负责并记录,同时记录停产及复产时生产设备、设施等安全控制等详细内容,从而保证能随时开机生产。

(三)企业应建立和保存生产投料记录,包括投料种类,品名,生产日期或批号使用数量等。我司生产投料记录,包括投料种类,品名,生产日期或批号,使用数量等均有生产主管牛红月记录并保存备查。

(四)企业应建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况,包括必要的半成品检验记录,温度控制,车间洁净度控制等;我司生产过程中关键控制点的控制情况及腌制工序的原料解冻程度,投料搅拌温度、时间、抽真空时间等由品控员叶晓光负责;蒸制记录由工段长唐丽和程荣欣负责监督并记录。

(五)企业生产现场应避免人流,物流交叉污染,避免原料,半成品,成品交叉污染,保证设备,设施正常运行。现场人员应进行卫生防护,不应使用回收食品等;生产过程中严格要求工人不得串岗,遵守厂规及操作规程,生熟区分开,避

免原料，半成品，成品交叉污染，保证设备设施正常运行，本项工作由车间主任李俊钊和李瑞彩负责。

(一)企业应建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称，规格，数量，生产日期，生产批号，执行标准，检验结论，检验人员，检验合格证号或检验报告编号，检验时间等记录内容。我司出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验人员、检验合格证号或检验报告编号，检验时间等内容均由化验员作详尽记录并保存备查。

(二)企业的检验人员应具备相应能力。

我司化验员xxx是经过正规培训学习并持有化验员资格证书的专业化验员。