# 食品公司抽查工作总结(优选17篇)

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2025-04-20

*食品公司抽查工作总结1为切实做好春节期间食品安全工作，保障节日期间食品安全，保持市场繁荣稳定，维护人民群众生命健康安全，让人民群众过一个欢乐、祥和的节日，根据县政府的安排部署，结合我县实际情况对我县重点玉米种子市场、特色农产品地理标志登记保...*

**食品公司抽查工作总结1**

为切实做好春节期间食品安全工作，保障节日期间食品安全，保持市场繁荣稳定，维护人民群众生命健康安全，让人民群众过一个欢乐、祥和的节日，根据县政府的安排部署，结合我县实际情况对我县重点玉米种子市场、特色农产品地理标志登记保护产品的生产、标识使用监管，有机、绿色、无公害三品认证产品基地监管，认证产品生产加工监管及标识使用监管，坚持“激励创造，有效运用依法保护，科学管理”的方针，既要突出重点又要着眼长远，加强食品安全制度建设，积极营造良好的法制环境，市场环境和社会环境，切实提高我县食品安全管理能力。

>一、强化领导

我局成立了以局长为组长的专项整治领导组，将任务分解到各站室，做到责任明确，分工协作，密切配合。

>二、健全管理制度规范执法行为

在农业执法工作中，我局严格实行执法依据、权限、程序和办案结果四公开，推行“阳光执法”全百落实执法责任制，实行“两化一制”加大执法责任追究力度，确保了执法人员按法定权限和程序行使权力，履行职责。进一步改进执法作风，实行严格执法，公开执法，文明执法，要求每个执法人员不从事经营活动，不越权执法，违反程序办案，不粗暴执法，使执法人员牢固树立了执法为民的理念。同时完善了执法统计制度，行政复议制度，执法监督制度。确保了农业执法职责的正确履行。

>三、认真履行职责，加强市场监管

加强种子、农药、三品标识认证产品的市场监管，是这次执法的重点，依据《\_种子法》、《农产品包装和标识管理办法》、《绿色食品标志管理办法》、《食品标识管理规定》，我局在全县范围内加强了检查力度，出动检查人员120余人次，重点查处小麦玉米种子，无证生产，冒用、套牌生产，无证销售未授权品种，滥用、冒用伪造农产品地理标志登记证书，产品名称，专用标志的行为，不按规定建立种子生产经营档案行为，在这次检查中，我们检查种子经营户12户，检查玉米种子万斤，未发现冒用套牌生产经营的玉米种子，检查农药经营户23户，抽检农产品农药残留样品32个，检查平遥国青禽业有限公司认证的无公害鸡蛋，手续齐备，生产记录档案完整，平遥五阳实业有限公司认证的五个系列绿色面粉产品，生产记录档案完整，正在进行准备换证。

**食品公司抽查工作总结2**

为了切实做好我乡元旦、春节季食品安全事故预防和控制工作,有效预防和减少食物中毒事件的发生,保障广大群众身体健康和生命安全,我乡在元旦、春节期间开展了食品安全专项监督检查,现将活动开展情况总结如下:

>一、加强领导,精心组织,切实开展好食品安全检查工作。

食品安全事故的预防与控制工作,事关广大人民群众的身体健康和生命安全,我乡从维护广大群众切身利益和社会稳定的大局出发,进一步加强领导,按照“地方政府负总责,监管部门各负其责,企业是第一责任人”的责任体系,认真落实食品安全责任,全面履行职责,坚持谁主管、谁负责的原则,督促食品生产经营企业切实承担起食品安全第一责任人的责任。

>二、监督检查整治重点

一是对无证小餐饮、流动餐饮摊点为重点,加强餐饮企业的检查整治;

二是以桶装水为重点,加强饮用水卫生安全检查;

三是以裸露销售的食物、过期食品整治为重点,加强企业食品经营行为规范;

四是以易致毒食物清理为重点,加强学校食堂、民工食堂食品安全的监督检查;

五是以农村红白喜事聚餐宴席为重点,落实农村家宴审查备案管理;

六是以食品添加剂规范使用为重点,加强食品生产、经营、使用各环节的综合整治;

七是以开展农残检测为重点,加强农贸市场、食用农产品基地、超市的产品质量检查和预警;

八是以病死猪、病害肉整治为重点,加强畜禽定点屠宰及综合整治,确保食品安全。

>三、加大食品安全事故预防的宣传力度

在元旦、春节期间利用宣传媒体,采取多种形式开展食品安全事故预防的宣传教育工作。大力开展关于食品安全法律法规、食品安全知识、有毒有害物品安全使用和管理等方面的宣传教育,把有关假冒伪劣、腐烂变质、有毒有害食品的鉴别和食物中毒预防等知识传授给广大群众,特别是预防误食有毒野生蘑菇、野菜、饮用自制药酒等引发食物中毒,不断增强广大群众的食品安全意识,提高群众的自我保护能力,有效预防和减少食物中毒事故的发生,确保群众安全过节。

>四、切实加强食品安全事故的应急处理工作

各村(单位)做好食品安全事故的报告工作,加强应急值守,严格按照《突发公共卫生事件应急条例》及《蓬溪重大食品安全事故应急预案》的有关报告程序,及时、准确报告食品安全事故信息。认真落实食品安全事故应急预案,充分做好应对食物中毒等突发公共卫生事件的各项准备,采取有效措施,协调各方力量,控制食物中毒的事态发生,维护节日期间社会稳定。

**食品公司抽查工作总结3**

为了保护广大儿童、学生的饮食安全和身体健康，切实加强儿童及学校食品安全工作。顶新乡党委、政府在开学期间，开展了一次全乡范围内儿童食品及学校饮食卫生专项检查，现将有关情况总结如下：

>一、提高认识，统一思想

食品安全关系到人民群众的身体健康和生命安全，为此乡政府召开一次专题会议，统一思想，明确职责，切实把我乡食品安全工作落到实处，以保障广大儿童和学生的食品安全和生命安全。

>二、加强执法力度，确保食品安全

首先针对学校食堂进行了一次全面检查，对顶新乡学校，食堂卫生员管理、进货检查验收、购销台帐等制度一一建立，切实做好了流通头的防范工作；其次是对家食品经营单位、1个校园商店进行了检查，总体情况较好，但仍存在部分问题，如饭店未建立索证索票、购销台帐、制度，为此我们下达了整改意见书，要求他们在九个工作日后整改到位。

>三、拓宽信息渠道，构建群众监督网

为充分发挥村级食品安全信息员的作用，乡食品安全监管站建立了举报奖励制度，充分调动了村级信息员的积极性，广辟了乡监管站和有关职能部门的信息，增强食品药品安全监管工作的针对性和有效性。

这次检查中，由于领导重视，监督措施得当，为确保食品安全事故的零发生，打好了基础。但学校食品安全工作是一项长期、艰巨的工作，仍存在一些薄弱环节，我乡将继续一如既往地加强学校食品安全监管工作。

**食品公司抽查工作总结4**

为进一步做好我乡食品安全监督管理工作，确保人民群众身体健康，我乡年内认真抓好食品安全工作，主要领导高度重视，对全乡所有食品生产经营单位进行长期化、常态化的全面检查。根据药监局食安办[20xx]20号文件要求，现将全年工作开展情况总结如下：

>一、领导重视，统筹安排

建立完善“政府统一领导，部门协调配合，各方联合行动”的工作机制。年初乡安办成立食品卫生安全生产联组，调整乡、村食品安全协管员或信息员，由分管副乡长牵头，乡安办、卫生院、农业技术服务中心、畜牧站工作人员组成联合检查组，开展食品安全大检查。

>二、具体做法

1、对所有食品生产经营主体、学校食堂、企业食堂、大型畜禽养殖户、农药兽药饲料经营户进行了严格检查，做到检查工作全覆盖，不留死角。全年，出动食品安全监督检查人员共计107人次，共检查企业食堂3家，学校食堂1家，大型养殖户3户，餐馆5家，食品经营户11户，小食品摊贩5户，兽药经营户2户，饲料经营户3户，农药经营户2户。

2、对所有食品流通经营主体、餐饮服务单位、小食品店、小食品摊贩进行了全面的摸底调查并建立档案，登记了详细信息。

3、在街道、各村、食品生产经营单位、餐馆的显著位置张贴有关食品安全的宣传画册，共张贴30套。在场镇悬挂标语2幅，利用机关led显示屏滚动显示食品安全宣传标语3幅，营造了浓厚的宣传氛围。

4、对所辖区域内所有食品生产经营流通主体、企业食堂、学校食堂和餐饮单位进行全面检查，并做好记录，对卫生条件较差的单位进行书面告知，限时整改。

>三、存在的问题

1、个别经营户证照不齐；

2、部分食堂、餐馆食品安全制度未上墙；

3、部分食堂、餐馆不按规定留样

3、校园周边食品安全存在一定隐患。

4、食品过期变质，有仿冒产品。

对检查出的问题，及时给出整改意见和方法，过期、变质食品一律销毁，仿冒产品由工商所一律没收并处罚，证照不齐的，责令其立即办证。并将此项工作常态化，配合职能部门加大宣传、检查力度，切实保障食品安全。

总之，我乡高度重视食品安全，认真抓好食品安全各项工作，对全乡所有食品生产经营单位、餐饮服务单位实现了长期化、常态化的全面检查。年内，我乡未发生一起食品安全事故，有力地确保人民群众身体健康。

**食品公司抽查工作总结5**

为切实加强我校食堂食品安全，保障全校师生饮食安全，防止食物中毒事件发生，我校根据县药监局、教体局食堂安全工作会议精神，对我校食堂食品安全进行了扎实的自检自查，现将我校食堂食品安全自查工作情况总结如下：

>一、工作开展情况

按照要求，我校从食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、索证索票管理、加工制作管理制度、清洗消毒、使用食品添加剂等八个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行了整改。

（一）完善食品安全监管整治工作机制

切实加强组织领导。学校领导高度重视学校食堂食品安全工作，摆到更加突出的位置来抓。要坚持标本兼治、着力治本，把集中整治与日常监管、食堂自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合起来，将宣传教育贯穿始终、完善制度贯穿始终、落实责任贯穿始终、检查指导贯穿始终，确保整治取得实效。

（二）具体工作

1、自查了学校食堂是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将食堂食品安全工作纳入学校日常管理之中，对食堂是否有管理方面的规定和要求。

2、自查食堂是否具有餐饮服务许可证。认真核查学校食堂许可证是否过期，是否存在超范围、超能力经营问题。

3、自查学校食堂环境卫生是否整洁。积极主动、科学有效地做好传染病防控措施，认真核查了学校食堂环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。

4、自查学校食堂从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否有效；是否建立从业人员健康档案；当从事直接入口食品工作的人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整到不影响食品安全的工作岗位。

5、自查食堂索证索票和食品添加剂等制度是否落实。认真核查学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、肉、米、面、蔬菜、调味品等大宗食品及散装食品的进货渠道和索证索票情况。认真核查学校食堂食品添加剂采购和使用管理制度落实情况，严查是否存在违法使用食品添加剂行为，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求。

6、自查饮用水卫生管理措施、食堂清洗消毒是否到位。以供水设施卫生状况及饮用水水质情况为重点，认真核查学校食堂是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其它水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。

7、自查食堂加工管理制度是否落实。认真核查原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染，四季豆、豆浆等是否烧熟煮透；是否违规制售冷荤凉菜和豆角行为，操作人员是否佩戴口罩；严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

>二、下一步工作安排

一是深入开展教育培训。进一步加强对学校食堂的食品安全培训，认真组织后勤人员学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》。要将相关资料整理、保存好，以备检查，负责人要切实承担学校食堂食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全、饮用水和传染病防治等各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。

二是认真开展全面排查。组织本校的相关人员对学校食堂进行全面排查，认真查找薄弱环节，及时采取有效措施，堵塞管理漏洞。

三是切实加强食品安全事故防控，开展突发公共卫生事件应急工作监督检查。按照职责分工继续将学校食堂作为食品安全事故防控的重点，采取措施，排查隐患；制定食品安全事故应急预案，结合传染病防控、饮用水卫生、食品安全等监管工作，及时发现风险隐患，督促排查，降低学校突发公共卫生事件危害，提高防控水平及应对能力。

**食品公司抽查工作总结6**

为了让全县人民20\_\_年过一个欢乐、祥和、平安的节日，我局按照大食安办对节日食品安全工作提出的具体要求，认真贯彻落实《食品安全法》，为确保全县人民节日消费安全，食品市场繁荣稳定，结合我局的工作职责，认真开展专项检查工作，在屠宰环节和酒类流通方面对市场供应安全情况进行了全面检查，现将检查情况总结如下：

一、食品安全节日专项检查工作开展情况

1、20\_\_年12月30、31日共出动车辆4辆，执法人员20余人，结合定点屠宰的特点进行了夜间巡查，主要严厉查处非法屠宰、注水、病害肉的违法经营行为，未发现违法行为。将突击检查于日常检查和相结合，对非法屠宰和违法行为起到了警示作用。

2、20\_\_年\_月19、20日我局和工商局密切配合，对肉品市场准入，采取倒查的形式对东门、南门农贸市场肉类供应的安全情况进行了检查，未发现严重违法行为，对个别不按要求使用电子称的经营户进行了教育。检查人员要求肉品经营户按照市场准入的规定必须做到章证齐全，肉品合格。

3、20\_\_年\_月18日，分别对我县成都百货大楼大邑分场、红旗连锁、利民连锁、九龙超市、30多家酒类批发、零售企业《酒类流通随附单》执行情况进行了全面检查，从检查的情况看，企业食品安全意识较强，进货渠道较为正规，票证、台帐较齐全，《酒类流通随附单》从进货、出货执行较好，填写清楚。

二、存在的`主要问题

1、市场有个别肉品章证不齐现象。

2、个别流通企业在《酒类流通随附单》的执行上，对《随附单》使用的必要性认识不足，使用时填写不规范，有执行不力的现象存在。

3、个别定点屠宰厂在内部管理上还需进一步加强。

4、对肉品、酒类管理的力度还须进一步加大。

三、下一步工作措施

1、加强对定点屠宰厂的规范化管理，要求定点屠宰厂对生猪的来源要严格把关，做好入厂登记，严防各种病毒流入定点屠宰厂，严禁不合格肉品投放市场，做好宰前、宰中、宰后的检疫，建立好台帐，搞好逐日登记。

2、加大《酒类流通随附单》执行力度，在搞好宣传教育的同时，定期对酒类流通企业进行专项检查，做好市场整顿和规范市场秩序工作，使酒类流通管理进一步规范化。

3、加大生猪屠宰行业管理力度，严厉查处私屠滥宰、制售注水肉、病害肉。在酒类流通管理方面，要严厉查处销售劣质酒的违法经营行为，进一步将“打假保名”工作贯彻落实到位。积极履行好行政管理职能，将严查“瘦肉精”流入及打击食品非法添加和滥用食品添加剂当做日常管理工作，常抓不懈，确保群众吃上放心肉，喝上放心酒。

**食品公司抽查工作总结7**

为切实履行校园食品安全监管职能，维护广大师生食品安全权益，依据《食品安全法》的规定，结合《20\_\_年春季校园食品安全专项检查工作方案》的有关要求，街道食安办、公卫办、工商所、联校于20\_\_年3月3日到4日对全街道辖区内中小学、幼儿园和培训学校食堂和食品商店、超市进行了一次为期两天的食品安全专项检查和状况调查。现将检查情况总结如下：

一、检查工作的实施情况。

根据工作要求我街道办事处结合年初工作计划和区工作部署，我街道办事处于3月3日到4日组织相关工作人员开展辖区内中小学、幼儿园和培训学校食堂和食品商店、超市食品安全专项检查，本次检查按着“全面覆盖、突出重点”的原则，对辖区内中小学、幼儿园和培训学校食堂和食品商店、超市进行了全面检查，检查重点突出、不留死角，检查共出动检查车7台，专项检查人员17人，共检查2天。

二、检查工作的具体情况及结果

本次检查学校食堂9家，其中持有效许可证的食堂8家，共抽查食堂从业人员23名，持有效健康证14名，落实从业人员晨检制度的有9家，有消毒设施且正常运转的共9家，建立了消毒记录的共9家;三防设施齐全的有9家，建立台账的食堂7家，索证齐全的食堂6家，索票齐全的食堂9家，量化分级评定为B级的6家，评定为C级的3家，有留样专用冰箱的9家，留样规范的8家。检查学校食品商店、超市2家，共抽查学校食品商店、超市从业人员3名，持有效健康证3名，建立台账的2家。

三、检查发现的主要问题。

1、部分学校食堂设施、设备不健全，不能满足加工操作要求，存在食品安全隐患。

2、食品原料及相关产品采购把关不严，未按要求索证索票、建立台账登记。多数学校食堂在采购食品、原料及相关产品时，未按要求索取供应商的资格证、产品合格证或检验报告单、购货清单、发票或收据，也未按要求建立台账登记。

四、下一步工作计划

我街道办事处作为餐饮服务食品安全监管部门，今后将着重抓好以下工作：

1、严把餐饮服务许可关。对新申请许可证的学校食堂应依程序，严标准进行食品安全审核，对不符合发证条件的不予许可。

2、增加监管频率，加大执法力度。对已发证的学校食堂和食品商店、超市应扩大监管覆盖面和监管频次，及时发现安全隐患，督促其整改，对不接受整改意见或整改不到位的，加大处罚力度，直至吊销许可证。

3、加强宣传力度，抓好人员培训。充分利用各种媒体途径，传递食品安全的相关知识和信息，使人们充分认识到食品安全的重要性和必要性;定期举办学校食堂和食品商店、超市管理人员和从业人员的食品安全知识培训班，提高他们的食品安全素质。

4、信息公开，接受监督。定期向社会公开有关食品安全监管的信息和投诉举办电话，广泛接受社会各界人士的监督。

**食品公司抽查工作总结8**

>一、检查重点

本次专项检查的重点是：对辖区内学校幼儿园食堂及其周边是否建立主食品安全责任制；是否具有餐饮服务许可证；环境卫生是否整洁；布局流程程是否合理；加工制作、冷藏、消毒等设备是否完善从业人员健康证明是否有效；索证索票制度是否落实；清洗消毒是否到位；加工管理制度是否落实；是否落实有关原料来源、进货渠道、索证验收、台账记录等规定、是否存在违法使用食品添加剂行为。重点是三中食堂经营管理是否规范、食品原料是否定点集中采购、是否违规加工出售凉菜．是否制定有食物中毒事故应急处置预案。

>二、主要做法及成效

（一）对辖区内学校、幼儿园及周边商店查处无证照经营、超范围经营食品以及经销假冒伪劣、“三无”过期、腐烂变质食品的违法行为进行查处。

（二）对货台帐，索证索票，挂牌承诺等食品监管制度进行检查，本次共查食品经营店18户。责令限期整改两户，没收小麻辣食品15袋。

（三）对学校幼儿园食堂及周边小餐馆、小吃店原材料不符合餐饮业原材料采购和使用规定，对食堂、餐馆、小吃店以及食品经营者的卫生条件，废弃物处理等方面进行严格检查，发现问题及时要求整改。

（四）查处采购不明畜禽、不合格食用油、调味品使用工业盐或非食品原材料加工食品和滥用食品添加剂等行为，本次共清查小餐馆、小吃店21户，现场要求整改8户，限期整改两户。

>三、存在问题

（一）学校、幼儿园及周边个别商店还存在过期或小麻辣食品，虽然没有造成重大事故，但存在安全隐患；

（二）个别小吃店的从业人员没有餐饮服务许可证，健康难以保证；

（三）校园周边的流动摊点卫生较差，食品安全难于保证。

>四、下一步工作措施：

（一）迅速切实可行的工作方案，集中人力、物力，对学校、幼儿园食堂及其周边的食品进行长期监督。

（二）继续搞好学校、幼儿园及周边食品安全工作。定期对学校、幼儿园及周边食品安全工作进行检查，对存在的问题使其进行限期或当场整改。

（三）加强宣传，增强广大师生和从业人员的食品安全意识，正确引导，确保不出问题。

**食品公司抽查工作总结9**

春节期间是食品消费旺季，也是食品安全事故多发时期。为确保我县群众过上欢乐祥和的节日，呼图壁县卫生局按照县政府下发的《关于做好春节期间安全生产工作的通知》精神，认真履行职责，切实发挥职能作用，加强协调配合，认真抓好节日期间食品安全保障工作。现将20xx年春节前食品安全保障工作开展情况总结如下：

>一、工作开展情况

（一）高度重视，及早安排部署。

为切实做好春节前食品安全保障工作，在接到县政府下发的通知后，召开20xx年食品安全工作联席会，对春节前食品安全保障工作进行全面安排部署。要求各成员单位要高度重视，加强领导，强化监管，切实履行职责，切实加大查处力度，最大限度地预防食品安全事件的发生，确保公众节日饮食安全。

（二）突出重点，认真开展专项整治。

春节期间，食品安全专项整治工作按照“分段监管为主，品种监管为辅”的原则，联合各职能部门、对产加工、食品流通及消费四个环节，以粮油、肉类、蔬菜、酱油、醋、水产品、豆制品、水果、乳制品和儿童食品等为重点品种，食品批发部、农贸市场等为重点部位，对各餐饮、小型餐饮单位等重点环节进行严格整治，依法严厉查处制售假冒伪劣食品的违法活动。检查期间共出动检查人员48人（次），车辆16车（次），监督检查食品生产经营、餐饮网点115户；下发整改通知书18份，处罚卫生不合格餐饮经营户5户。

（三）加强宣传培训，营造良好社会氛围。

春节期间，加大宣传教育力度，采取多种方式和手段，广泛宣传食品安全方面的科普知识，增强社会公众的食品安全和自我防护意识，提高食品生产经营者的依法经营和诚信经营观念。同时充分发挥新闻媒介的宣传和人民群众的监督作用，形成强大的舆论声势，营造食品安全的良好社会环境。

（四）加强信息沟通，认真落实值班制度

节日期间，认真落实值班制度，安排专人值班，要求值班人员24小时开机，对在节日期间发生的重大食品安全事故要按照《呼图壁县食品安全事故应急预案》及时报告、及时处理，及时报送信息动态。

>二、存在问题

（一）食品安全监管经费紧缺，监管执法人员不足，制约了对食品市场的监督管理。

（二）食品安全宣传教育的广度和深度不够，人民群众的食品安全意识比较淡薄，知识缺乏。宣传培训工作需进一步加强，食品从业人员质量意识仍有待进一步提高。

**食品公司抽查工作总结10**

为认真贯彻落实XX县食安委办文件精神，进一步加强辖区学校、幼儿园及其周边食品安全，净化儿童食品消费环境，保障少年儿童的身体健康和生命安全，我镇于6月10日—7月10日组织卫生、学校等单位对辖区内食品安全工作进行了一次专项检查，现将工作开张情况总结如下：

>一、检查重点

本次专项检查的重点是：对辖区内学校幼儿园食堂及其周边是否建立主食品安全责任制；是否具有餐饮服务许可证；环境卫生是否整洁；布局流程程是否合理；加工制作、冷藏、消毒等设备是否完善从业人员健康证明是否有效；索证索票制度是否落实；清洗消毒是否到位；加工管理制度是否落实；是否落实有关原料来源、进货渠道、索证验收、台账记录等规定、是否存在违法使用食品添加剂行为。

>二、主要做法及成效

（一）对辖区内学校、幼儿园及周边商店查处无证照经营、超范围经营食品以及经销假冒伪劣、“三无”过期、腐烂变质食品的违法行为进行查处。

二是对货台帐，对各学校、幼儿园食品台账、消毒记录情况、留存情况进行检查，责令限期整改两家。

三是对学校幼儿园食堂及周边小餐馆、小吃店原材料不符合餐饮业

原材料采购和使用规定，对食堂、餐馆、小吃店以及食品经营者的.卫生条件，废弃物处理等方面进行严格检查，发现问题及时要求整改。

四是查处采购不明畜禽、不合格食用油、调味品使用工业盐或非食品原材料加工食品和滥用食品添加剂等行为，本次共清查小餐馆、小吃店12户，现场要求整改4户，限期整改2户。

>三、存在问题

一是学校、幼儿园及周边个别商店还存在过期或小麻辣食品，虽然没有造成重大事故，但存在安全隐患；

二是个别小吃店的从业人员没有餐饮服务许可证，健康难以保证； 三是部分学校、幼儿园台账、消毒记录情况不完善，留存没有落实到位，食品安全难于保证。

>四、下一步工作措施

一是迅速切实可行的工作方案，集中人力、物力，对学校、幼儿园食堂及其周边的食品进行长期监督。

二是继续搞好学校、幼儿园及周边食品安全工作。定期对学校、幼儿园及周边食品安全工作进行检查，对存在的问题使其进行限期或当场整改。

**食品公司抽查工作总结11**

示范区开展食品安全监督抽检工作

5月10日，示范区食品药品卫生监督所围绕餐饮服务环节食品致病微生物污染、化学危害物质污染、违法添加非食用物质及滥用食品添加剂等危害因子开展了食品安全监督抽检工作。

此次抽检工作涉及学校、幼儿园食堂、餐馆等餐饮单位，抽检品种共6大类（畜禽肉、蔬菜、食用植物油、煎炸用油、酒、鸡肉）。

通过食品安全抽检，将及时发现示范区餐饮服务食品安全中存在的高风险食品品种，有效防范餐饮服务食品安全风险，督促指导餐饮服务提供者加强经营管理，增强监管工作的针对性和有效性，确保餐饮服务食品安全。

**食品公司抽查工作总结12**

根据《XX县食品安全委员会办公室关于做好20xx年五一节期间食品安全工作的通知》（资食安办[20xx]3号）文件要求，我镇认真安排部署“五一”期间食品安全工作，并切实开展检查整治工作，确保了“五一”期间未发生食品安全事件，现将工作开展情况总结如下：

>一、加强领导、落实责任

镇党委政府高度重视食品安全工作，为确保食品安全工作各项措施落到实处，镇政府成立了以镇长为组长，分管领导为副组长，相关职能部门负责人为成员的食品安全领导小组，专门负责“五一”期间的食品安全工作，明确各部门的。检查、监督职能职责，务必把食品安全工作抓到位，保证“五一”期间不发生食品安全事故或事件。

>二、明确检查时间

确定了从20xx年4月26日到20xx年5月3日为全镇食品安全检查整治阶段。

>三、明确了检查重点

此次检查抓住了餐饮服务经营单位、农家乐、学校食堂等重点餐饮场所，检查了各单位落实食品安全管理制度情况；加大了节日期间食品安全的管理和控制，防止了群体性食物中毒事故的发生；加大了对农村流动厨师的管理和群体性聚餐的现场指导，强化了群体性聚餐的申报备案工作。

>四、严格工作要求和措施

1、部署到位、责任到位，镇政府根据我镇实际制定了工作方案，对食品安全进行了专题安排部署，并层层落实监管责任，认真组织贯彻实施，切实加强了节日期间食品安全监督管理，保障了广大人民群众身体健康和生命安全。

2、扎实开展整治，查处违法行为，检查组严格按照职责分工，切实履职，对餐饮消费环节发现的不合格产品，均按要求上报，并协助调查处理。

3、做好了食品安全突发事件的应急处置工作，加强了节日期间食品安全值班工作，切实抓好了餐饮食品安全等突发事件应急处理的各项准备工作，一旦发生了食品安全突发事件均按程序及时上报并协助处理。

4、加强了信息报送，工作期间严格要求各部门和各村社一旦有情况发生，严格按照程序上报，并加大宣传教育，切实提高消费者自我保护能力，努力减少食品安全事件的发生。

**食品公司抽查工作总结13**

20\_年餐饮服务食品安全监督抽检工作

项目完成单位：黔南州食品药品监督管理局报告编制时间： 总结报告

黔南州食品药品检验所

20\_年11月20日

摘要：

为加强黔南州餐饮服务环节食品安全监管，评价餐饮服务食品安全质量，及时发现和查处不合格食品，预防餐饮服务环节食品安全事故的发生，黔南州食品药品监督管理局高度重视20\_年度监督抽检工作，以学校（含托幼机构）食堂、集体用餐配送单位、中央厨房和旅游景区（含农家乐旅游点）餐饮单位等为重点，覆盖各类餐饮单位（特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位、中央厨房）。共抽检91户次，抽检熟肉制品（卤肉）、非发酵豆制品（豆干）、辣椒酱（辣椒粉）、米粉、煎炸用植物油、食用油、凉拌菜、盒饭、泡菜、餐饮具、蛋（鸡蛋、鸭蛋）11个品种共200个样品，所抽样品由黔南州食品药品检验所检验。截止至20\_年11月15日，完成检品检验共200批次，合格175批次，合格率为。

一、组织实施情况 为指导餐饮服务提供者进一步提高食品安全管理水平，强化餐饮服务食品安全监督力度，通过抽检发现餐饮服务食品安全隐患，提高餐饮服务食品安全监管效能，有效预防食品安全事故的发生。3月26日根据省局相关文件要求，结合黔南州实际情况，我局制定了《黔南州20\_年餐饮服务食品安全监督抽检工作实施方案》，明确工作要求，细化工作责任，确保此次抽样工作的有效开展。现整个抽检工作已圆

满完成。此次抽检以学校（含托幼机构）食堂、集体用餐配送单位、中央厨房和旅游景区（含农家乐旅游点）餐饮单位等为重点，覆盖各类餐饮单位（特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位、中央厨房）。

今年省局安排我州餐饮服务食品安全监督抽检品种共10个各20个批次，分别为：熟肉制品（卤肉）、非发酵豆制品（豆干）、辣椒酱（辣椒粉）、米粉、煎炸用植物油、凉拌菜、盒饭、泡菜、餐饮具、蛋（鸡蛋、鸭蛋）。全年共抽检91户餐饮服务单位，其中大型餐馆4户、中型餐馆14户、小型餐馆26户、小吃店29户、快餐店12户，学校食堂5户，饮品店1户。完成抽检品种及批次为：熟肉制品（卤肉）7个批次，非发酵豆制品（豆干）20个批次；辣椒酱（辣椒面）22个批次；米粉25个批次；煎炸用植物油24个批次、食用油1个批次；凉拌菜16个批次；盒饭16个批次；泡菜17个批次；餐饮具30个批次；蛋（鸡蛋、鸭蛋）22个批次。共完成200个批次。

二、抽检结果分析

（一）总体分析

本次抽检共200个批次，包括10个必选品种。截止至20\_年11月15日，完成检品检验共200批次，合格175批次，合格率为。不合格项目主要是盒饭中菌落总数超

标，辣椒粉中菌落总数超标，煎炸用植物油中极性组分和酸价超标，米粉中二氧化硫超标，泡菜中检出柠檬酸。根据检测结果，我州的餐饮服务单位的食品安全基本能达到要求，部分餐饮单位的环境卫生环节有待加强，下步将加大对检出超标项目的餐饮单位的执法力度，进一步确保餐饮食品安全。

（二）品种具体分析

在完成的200批次检品检验中，共11个品种，合格175批次，合格率为。其中餐饮具共抽检30批次，合格30批次，合格率100%；非发酵豆制品共抽检20批次，合格20批次，合格率100%；盒饭共抽检16批次，合格11批次，合格率；鸡蛋共抽检22批次，合格22批次，合格率 100%；煎炸用植物油共抽检24批次，合格22批次，合格率；辣椒粉/辣椒酱共抽检22批次，合格8批次，合格率；凉拌菜共抽检16批次，合格16批次，合格率100%；米粉共抽检25批次，合格24批次，合格率；泡菜共抽检17批次，合格14批次，合格率；熟肉制品共抽检7批次，合格7批次，合格率100%；菜油共抽检1批次，合格1批次，合格率100%。

辣椒粉的卫生状况令人担忧，在抽检的21批次中有14批次不合格，主要不合格指标为菌落总数，菌落总数超标高达260余倍。原因可能有：首先，在加工过程中对加工器皿没有按照规定进行清洗消毒，导致辣椒粉受污染；其次，辣椒在保存过程中污染。加之天气炎热，环境温度较高，辣椒粉中的微生物在短时间内大量繁殖是造成检验结果不合格的原因之一。

盒饭共抽检16批次，合格11批次，合格率，主要不合格指标为菌落总数，菌落总数超标高达75倍。造成不合格的原因可能是盛装盒饭器皿的清洗消毒不彻底。

泡菜共抽检17批次，合格14批次，合格率，不合格指标为柠檬酸，造成不合格的原因可能是人为添加。

煎炸用植物油共抽检24批次，合格22批次，合格率，不合格指标为极性组分和酸价。造成极性组分不合格的原因可能是多次反复使用煎炸食物；造成酸价不合格的原因可能是油脂储存条件不符合要求或反复使用未更换。

米粉共抽检25批次，合格24批次，合格率，不篇二：餐饮服务食品安全监督抽样工作总结 20\_年餐饮服务食品安全监督抽检工作总结 xxxxxxxx分局

二〇一〇年十二月二十九日 xxxxxxx局

关于20\_年餐饮服务食品安全监督抽检工作总结

重庆市食品药品监督管理局： 20\_年12月21日，市局以渝食药监食监［20\_］30号文件下发《关于印发“重庆市20\_年餐饮服务食品安全监督抽样工作计划”的通知》，巫溪县分局认真学习通知内容，严格按通知要求组织实施餐饮服务食品安全监督抽样工作，现将有关情况总结如下。

一、专题研究了餐饮服务食品安全监督抽检工作。分局收到市局《关于印发“重庆市20\_年餐饮服务食品安全监督抽样工作计划”的通知》（渝食药监食监［20\_］30号）文件以后，先后召开了分局党组会议和局长办公会议，专题研究了我县20\_年餐饮服务食品安全监督抽样工作，就我县20\_年餐饮服务食品安全监督抽样工作作出了具体部署。

二、成立了餐饮服务食品安全监督抽检工作领导小组。分局局长和副局长分别为组长和副组长。有关科室主要负责人为成员。市场监管人员为工作人员。领导小组设立了办公室，明确了餐饮服务食品安全监督抽样工作职责；明确了负责餐饮服务食品安全监督抽样工作情况的汇总和上报的经办人员。

三、制定了餐饮服务食品安全监督抽检工作方案。其内容包括：明确抽样范围，确定抽样种类，把握抽样数量，强化抽样质量，落实抽样责任，严明抽样纪律。坚持依法、科

学、客观、公正的原则。坚持四个结合，一是城镇区域与农村区域覆盖抽样相结合，二是大中型餐饮企业与小型便民饮食店抽样相结合，三是中餐餐饮服务消费与火锅餐饮服务消费抽样相结合，四是对外公众餐饮消费与对内学生职工食堂用餐抽样相结合。

四、提前完成餐饮服务食品安全监督抽样180批次。从11月30日到12月9日，集中10天时间，先后深入城厢、凤凰、上磺、文峰、下堡、徐家共6个片区，在全县具有代表性的61家餐饮单位抽取样品180批次，其中产品类140批次，包括凉卤菜27批次、植物油29批次、火锅底料21批次，豆制品28批次，现场配制饮料9批次，腌腊制品26批次，非产品类40批次，包括消毒餐具20批次，餐饮工用具20批次。全面完成了重庆市食品药品\_下达的20\_年餐饮服务食品安全监督抽样目标任务。

五、依法按程序实施餐饮服务食品安全监督抽样。在抽样过程中，抽样人员严格执行《餐饮服务食品安全监督抽检工作规范》，向被抽检单位出示了执法证件，发出监督抽检通知书180份，向被抽样单位告知了监督抽检的性质和抽样内容。准确、客观、完整地填写了《产品样品采样记录》140份和《非产品样品采样记录》40份。抽样人员还耐心细致地向被抽样单位作好《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全监督抽检工作规范》等餐饮服务食品安全监督抽检有关法律法规规章的宣传解释，赢得了被抽样单位的理解和支持。

六、与检验机构签订技术鉴定委托书。按照就近检验的原则，确定了具有认证认可资质的巫溪县疾病预防控制中心为20\_年餐饮服务食品安全监督抽样检验机构，并与其签订了技术鉴定委托书，使其成为较稳定的餐饮服务环节食品安全检验技术支撑渠道，为餐饮监管许可、日常监督、举报投诉处置、违法行为取证等工作中涉及的食品检验奠定了基础。根据巫溪实际，还邀请了委托鉴定机构巫溪县疾病预防控制中心相关专业技术人员协助进行了抽样和样品预处理以及备检样品、复检样品的封样保存等工作。

七、餐饮服务食品安全监督抽样检验结果。巫溪县疾病预防控制中心出具《检测结果报告单》180份，其中合格的142批次，其中产品类102批次，主要包括凉卤菜27批次、植物油29批次、火锅底料21批次，现场配制饮料9批次，腌腊制品16批次，非产品类40批次，主要包括消毒餐具20批次，餐饮工用具20批次。产品样品不合格38批次，主要包括直接入口非发酵豆制品28批次，餐饮单位自制腌腊制品10批次，不合格率21%。县疾病预防控制中心出具了不合格产品《检验报告书》38份，同时还出具了不合格产品《卫生学评价书》38份。

八、餐饮服务食品安全监督抽样检验结果不合格产品分析。直接入口非发酵豆制品不合格28批次，判定标准

酸价检出值超限量值mpn∕100g≤150的10品种。38批次不合格产品详见《不合格产品信息表》。

九、监督抽检中发现的不合格食品的处理。在本次监督抽检中发现的不合格食品共38批次，其中直接入口非发酵豆制品不合格28批次，餐饮单位自制腌腊制品不合格10批次，在履行告知、确认、复检程序后，将依法处理。

十、监督抽样中产生的体会和存在的主要问题。本次实施的食品安全监督抽样是《食品安全法》正式实施以来，餐饮服务食品安全监管职能正在调整中所承担的第一次规模较大、抽样品种较全、涉及餐饮服务类别较广的一次监督性抽样。这对于了解餐饮单位的食品安全现状，排除食品安全隐患、预防食品安全事故的发生具有积极意义。存在的主要问题主要包括，一是部分餐饮单位未办理《餐饮服务许可证》、二是部分餐饮单位从业人员未进行健康检查，三是部分餐饮单位采购大宗食品未索证索票，四是部分餐饮单位设备设施简陋，五是部分餐饮单位卫生环境较差。xxxxxx局

二〇一〇年十二月二十九日篇三：20\_年餐饮服务食品安全监督抽检工作总结报告 20\_年餐饮服务食品安全监督抽检工作 项目完成单位：

报告编制时间：

总结报告

摘要： 为加强我县餐饮服务环节食品安全监管，评价餐饮服务食品安全质量，及时发现和查处不合格食品，预防餐饮服务环节食品安全事故的发生，分局高度重视本次监督抽检工作，成立了由####为组长的领导小组，#####负责具体抽检工作。本次抽检场所涵盖各类业态的餐饮服务单位、学校食堂及周边地区、旅游景区餐饮单位、火锅馆、接办宴席餐饮单位、饮品店及各县内年抽检中检出不合格产品的餐饮单位。共抽检#####户次，抽检必选品种#####类和限选品种#####类共#####个样品，所抽样品分别送#####质量监测院和#####质量检测中心，合格率为#####。其中，送#####院的30个样品经检验合格率达100%；送#####质量检测中心的180个样品经检验合格率为。根据检验报告，执法人员立即下发《检验结果告知书》13份、对不合格样品进行查封扣押并对该餐饮服务单位立案查处。

一、组织实施情况

（一）组织领导。分局高度重视本次监督抽检工作，成立了由#####为组长的领导小组，分管副局长#####为副组长的领导小组；#####负责具体抽检工作，根据《餐饮服务食品安全监督抽检工作规范》的要求制定了具体的抽检方案。并要求#####质量检测中心全程参与抽检工作，双方及时签订了合同和技术鉴定委托书，确定待检的品种和检测项目，现整个抽检工作已圆满完成。

（二）采样分布。本次抽检共分二个阶段，抽检场所包括各类业态的餐饮服务单位、学校食堂及周边地区、旅游景区餐饮单位、火锅馆、接办宴席餐饮单位、饮品店及各县内年抽检中检出不合格产品的餐饮单位，共抽检79户次。第一阶段抽检时间为7月30日-8月8日，共抽检37户餐饮服务单位，其中大型餐馆28户、中型餐馆7户、小型餐馆1户、食堂1户。抽检品种为：凉卤菜17个批次、直接入口非发酵豆制品10个批次、油炸食品10个批次、泡椒食品6个批次、皮蛋5个批次、自制饮料8个批次、火锅汤料10个批次、火锅菜品6个批次、食用植物油20个批次、生鲜猪肉10个批次、腊肉4个批次，合计116个批次。

第二阶段抽检时间为9月11-13日，共对41个餐饮服务单位进行抽检，其中，大型餐馆3户、中型餐馆17户、小型餐馆13户、食堂4户、快餐店2户、饮品店2户。抽检品种为：自制火锅底料20个批次、凉卤菜3个批次、泡椒食品4个批次、皮蛋15个批次、自制饮料2个批次、火锅菜品14个批次、腊肉7个批次、食用冰4个批次、消毒餐具25个批次，合计94个批次。

（三）抽检品种及项目

1、凉卤菜。共抽检20个批次中大型餐馆6个批次、中型餐馆13个批次、小型餐馆1个批次，检测项目为:沙门氏

菌、金黄色葡萄菌、副溶血性弧菌。

2、非发酵性豆制品。共抽检10个批次中大型餐馆6个批次、中型餐馆4个批次，检测项目为:沙门氏菌、金黄色葡萄菌、志贺氏菌、大肠菌群、菌落总数和次硫酸氢钠甲醛。

3、油炸食品。共抽检10个批次中大型餐馆3个批次、中型餐馆7个批次，检测项目为:酸价、过氧化值、铝、铅、总砷。

4、自制饮料。共抽检10个批次中大型餐馆2个批次、中型餐馆8个批次，检测项目为:沙门氏菌、金黄色葡萄菌和志贺氏菌。

5、火锅底料。共抽检20个批次中大型餐馆1个批次、中型餐馆9个批次、小型餐馆10个批次，检测项目为:酸价、过氧化值、铅和砷

6、火锅汤料。共抽检10个批次中中型餐馆10个批次，检测项目为:酸价、过氧化值。

7、火锅毛肚及鸭肠。共抽检20个批次中中型餐馆17个批次、小型餐馆3个批次，检测项目为:甲醛、二氧化硫。

8、消毒餐具。共抽检25个批次中小型餐馆14个批次、食堂11个批次，检测项目为:沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄菌、副溶血性弧菌、大肠菌群。

9、腊肉。共抽检11个批次，包括大型餐馆6个批次、中型餐馆4个批次、小型餐馆1个批次，检测项目为酸价和

过氧化值。

10、泡椒食品。共抽检10个批次，包括大型餐馆1个批次、中型餐馆8个批次、小型餐馆1个批次，检测项目:为铅、无机砷（限泡椒肉食品）、总砷（限泡椒蔬菜食品）、二氧化硫残留量、亚硝酸盐、细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌。

11、皮蛋。共抽检20个批次，包括大型餐馆1个批次、中型餐馆15个批次、小型餐馆4个批次，检测项目为:铅、锌、无机砷、细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

12、食用植物油。共抽检20个批次，包括大型餐馆5个批次、中型餐馆14个批次、小型餐馆1个批次，检测项目为：酸价、过氧化、羰基价、极性组分。

13、生鲜猪肉。共抽检11个批次，包括大型餐馆6个批次、中型餐馆4个批次、小型餐馆1个批次，检测项目为：沙丁胺醇、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺。

14、食用冰；共抽检4个批次，包括快餐店2个批次、饮品店2个批次，检测项目为：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

15、调味品。共抽检10个批次，包括中型餐馆10个批次，检测项目为：罗丹明b。

二、抽检结果分析篇四：春节期间食品安全检查工作总结 20\_年春节期间食品安全

检查工作总结

为确保春节期间食品安全生产，按照锦州市食品药品监督管理局及太和区食品监督管理局文件精神，我科室对辖区内餐饮单位进行了专项检查，以确保餐饮加工环节食品安全。20\_年1月6日---20\_年1月10日，我科室共15人次，车辆4台次对辖区66家餐饮单位进行了现场检查，重点检查从业人员是否持有效健康合格证上岗；食品加工过程卫生是否符合要求；食品采购有无索证、台帐记录是否齐全，餐饮具消毒及保洁过程中是否符合卫生要求。在检查中着重强调餐具清洗、消毒、保洁等必须符合餐饮业卫生规范要求。对辖区内大型餐饮单位共下发了卫生监督意见书10份，要求大中型餐饮单位节假日期间婚礼、寿宴菜肴应按卫生要求留样48小时，以备查验。

辖区内餐饮单位非常重视节假日期间的餐饮安全，整体卫生环境基本良好，各项管理制度基本健全，从业人员能做到持证上岗。但也存在一些问题；凉菜间消毒灯老化照度下降，冰箱、冰柜内食品生熟混放，个别单位消毒柜不能正常使用，食品采购台帐登记不详细，个别单位餐具保洁柜未做到密闭，根据存在的问题，监督人员当面告知，共下发卫生监督意见书12份，无证经营停业4家。

节假日期间，我科室人员将进一步加大检查力度，为广大群众提供安全卫生的就餐环境。

监督 科

20\_年1月10日篇五：食品安全,专项检查,工作总结

食品安全专项自检自查工作总结

按照《卫生处关于加强食堂食品安全工作的通知》（中原石油勘探局处室文件卫生【20\_】3号）的要求，\*\*\*\*（以下简称我公司）全面开展了食堂食品安全自检自查工作，现将自查情况报告如下：

一、加强领导、明确目标、强化意识、完善机制

1、加强领导

为切实贯彻落实食品安全整治工作，进一步完善食品安全监督体系，构建安全责任网络，成立了由\*\*\*\*\*为组长，\*\*\*\*\*副组长，\*\*\*\*全体人员为成员的食品安全领导小组，根据本单位实际情况，有组织、有步骤地对机关食堂、前指食堂、前线餐厅深入开展食品安全自检自查工作，对各个食品安全的环节进行有效的管控。

2、明确目标

领导小组首先明确了目标：高度重视职工食堂餐饮食品安全工作，坚决杜绝食品安全出现任何问题；工作小组细化了工作目标和任务，明确了工作进度和时间安排,严格按照工作目标、工作要求、积极部署、落实、监督、检查食品安全管理工作。

3、强化意识

以维护职工食品安全为出发点，以提高后勤人员食品药品安全知识的了解、增强食品安全意识目标，紧紧围绕工作实际，创新工作思路，多方位多角度开展食品安全检查和宣传工作，营造关心支持食品监督工作的良好氛围。

4、完善机制

工作小组在各食堂进行巡查的过程中，努力发现制度中存在的不完善之处，提出细化和整改意见，要求相关方限期进行整改和完善。

二、自检自查情况汇报

1、落实索证、索票制度

针对各餐厅采购环节的控制和管理，要求供货商必须提供肉食品的票据，要求验收环节也要严格把关，对不符合要求的食材，一律作退、换货处理，牢牢把住食品安全的第一道关口。

2、餐具清洗、消毒坚持标准化、常态化

对各餐厅的餐具的清洗、消毒情况进行深入了解，在现场，工作组要检查生活组的《餐具消毒记录》，并对餐具消毒情况（如消毒温

度控制、时间长度等问题）现场询问相关人员，确认日常餐具清洗、消毒管理的落实情况，要求服务人员对清洗、消毒进行常态化管理。

3、健全食品卫生管理制度，责任到人

食品卫生管理制度形成并进行目视化管理，所有制度上墙公示，各岗位人员熟知各项食品卫生管理制度，并确定相关责任落实到指定的人身上，以确保不出现多头管理或无人过问的情况，不出现管理真空。

4、餐饮服务许可管理

餐饮服务许可管理是所有餐饮服务管理的前置程序，必须在相关

方取得相应的资质后，方可进行餐饮服务工作，工作组认真仔细检查所有食堂是否已办理完成《餐饮服务许可证》、是否存在超许可范围经营服务，且许可证都在有效期内。

5、加强从业人员健康管理

餐饮从业人员的健康管理在《食品安全法》中有明确的规定，所有从业人员必须持健康证方可从事餐饮服务工作，并且每年都要进行健康体检，工作组在检查中，认真仔细查看从业人员的健康证，确认证件正规和超过期限，确定食品加工从业人员的健康状态，从而进一步保障食品安全工作。

6、加强食品加工环节的控制管理

食品加工环节的管理需遵循各项制度的要求，只有从业人员严格遵守了食品加工各个环节的相关规定，才能做出安全美味的食品，工作组认真仔细查看了现场的设备设施，生熟食品的规范存放、从业人员加工环节的行为等。

7、明确食品添加剂的规范使用

食品添加剂的规范使用，涉及到食品安全和职工健康，工作组在巡查过程中对各餐厅的资料库房进行认真细查，查找有没有国家明令禁止使用和过期的添加剂，对白案间使用的添加剂，检查其有无使用记录，保障安全、规范使用食品添加剂。

**食品公司抽查工作总结14**

根据《\_\_县食品安全委员会办公室关于做好20\_\_年五一节期间食品安全工作的通知》(资食安办[20\_\_]3号)文件要求，我镇认真安排部署“五一”期间食品安全工作，并切实开展检查整治工作，确保了“五一”期间未发生食品安全事件，现将工作开展情况总结如下：

一、加强领导、落实责任

镇党委政府高度重视食品安全工作，为确保食品安全工作各项措施落到实处，镇政府成立了以镇长为组长，分管领导为副组长，相关职能部门负责人为成员的食品安全领导小组，专门负责“五一”期间的食品安全工作，明确各部门的。检查、监督职能职责，务必把食品安全工作抓到位，保证“五一”期间不发生食品安全事故或事件。

二、明确检查时间

确定了从20\_\_年4月26日到20\_\_年5月3日为全镇食品安全检查整治阶段。

三、明确了检查重点

此次检查抓住了餐饮服务经营单位、农家乐、学校食堂等重点餐饮场所，检查了各单位落实食品安全管理制度情况;加大了节日期间食品安全的管理和控制，防止了群体性食物中毒事故的发生;加大了对农村流动厨师的管理和群体性聚餐的现场指导，强化了群体性聚餐的申报备案工作。

四、严格工作要求和措施

1、部署到位、责任到位，镇政府根据我镇实际制定了工作方案，对食品安全进行了专题安排部署，并层层落实监管责任，认真组织贯彻实施，切实加强了节日期间食品安全监督管理，保障了广大人民群众身体健康和生命安全。

2、扎实开展整治，查处违法行为，检查组严格按照职责分工，切实履职，对餐饮消费环节发现的不合格产品，均按要求上报，并协助调查处理。

3、做好了食品安全突发事件的应急处置工作，加强了节日期间食品安全值班工作，切实抓好了餐饮食品安全等突发事件应急处理的各项准备工作，一旦发生了食品安全突发事件均按程序及时上报并协助处理。

4、加强了信息报送，工作期间严格要求各部门和各村社一旦有情况发生，严格按照程序上报，并加大宣传教育，切实提高消费者自我保护能力，努力减少食品安全事件的发生。

**食品公司抽查工作总结15**

附件5：

绿色食品生产资料产品质量年度抽检工作管理办法

第一章 总则

第一条 为了进一步规范绿色食品生产资料质量年度抽检（以下简称绿色生资抽检）工作，加强对绿色生资抽检工作的管理，提高绿色生资抽检工作的科学性、公正性、权威性，依据《绿色食品生产资料标志管理办法》及其《实施细则》,制定本办法。

第二条 绿色生资抽检是指中国绿色食品协会（以下简称协会），对已获得绿色生资标志使用许可的产品（以下简称获证产品）采取的监督性抽查检验,是企业年度检查工作的重要组成部分。

第三条 所有获得绿色生资标志使用许可的企业（以下简称获证企业），必须接受绿色生资抽检。

第四条 申请续展的绿色生资产品，其当年的抽检检验报告可作为绿色生资标志使用续展审核的依据。

第二章 机构及其职责

第五条 绿色生资抽检工作由协会负责制定抽检计划，委托相关绿色生资质量监测机构（以下简称监测机构）按计划实施，省级绿色食品工作机构（以下简称省绿办）予以配合。

（一）协会的绿色生资抽检工作职责： 1.制定全国抽检工作的有关规定；

2.确定具有法定资质的监测单位承担绿色生资产品抽检工作，作为绿色生资定点监测机构；

3.组织开展全国的抽检工作；

4.下达年度抽检计划（企业名称、产品名称、检测项目、加检项目及其标准、时限）；

5.根据食品安全风险监测及生资安全性评估的有关信息，或接到举报发现生资可能存在安全隐患时，立即组织绿色生资专项检测；

6.指导、监督和考核各监测机构的抽检工作；

7.依据有关规定，对抽检不合格的产品做出整改或取消绿色生资标志使用权的决定，并予以通报或公告；

8.及时向省绿办和监测机构公布有效使用绿色生资标志企业及其产品名录。

（二）省绿办的绿色生资抽检工作职责：

1.向协会推荐具有资质的监测单位，经协会审核备案后，承担绿色生资产品抽检工作；

2.依据本管理办法制定本地区实施细则；

3.配合协会及监测机构开展绿色生资抽检和专项检测工作； 4.向协会提出绿色生资抽检工作计划的建议；

5.根据协会对抽检不合格产品做出的整改决定，督促企业按时完成整改，并组织验收，同时抽样寄送协会指定监测机构；

6.及时向协会报告企业的变更情况，包括企业名称、通讯地址、法人代表以及企业停产、转产等情况。

（三）监测机构的绿色生资抽检工作职责： 1.根据协会下达的抽检计划制定具体实施方案；2.按时完成协会下达的检测（包括专项检测）任务； 3.按规定时间及方式向协会、省绿办和企业出具检验报告； 4.向协会及时报告抽检中出现的问题和有关企业产品质量信息。

第三章 工作程序

第六条 协会于每年3月底前制定绿色生资抽检计划，并下达有关监测机构和省绿办。

第七条 监测机构根据抽检计划和专项检测任务，适时派专人赴相关企业规范随机抽取样品，也可以委托相关省绿办协助进行，由绿色生资管理员抽样并寄送监测机构，封样前应与企业有关人员办理签字手续，确保样品的代表性。

第八条 监测机构应及时进行样品检验，出具检验报告（一式三份），检验报告结论要明确、完整，检测项目指标齐全，检验报告应以特快专递方式分别寄送协会、相关省绿办和企业。

第九条 监测机构应于时限前完成抽检，并将检验报告分别寄送协会、相关省绿办和企业。

第十条 监测机构须于每年12月20日前将绿色生资抽检汇总表及总结报送协会，专项检测汇总表及总结必须于时限前报送协会。总结内容应全面、详细、客观，未完成抽检任务的应说明原因。

第四章 计划的制定与实施

第十一条 制定绿色生资抽检计划必须遵循科学、高效、公正、公开的原则，突出重点生资和关键指标，并考虑上年度抽检计划完成情况及当年任务量。

第十二条 监测机构必须承检协会要求检测的项目，未经协会同意，不得擅自增减检测项目。

第十三条 对当年应续展的产品，监测机构应及时抽样检验并将检验报告提供给企业，以便作为续展审核的依据。

第五章 问题的处理

第十四条 绿色生资抽检中出现倒闭、无故拒检或提出自行放弃绿色生资标志使用权的企业，监测机构应及时报告协会及相关省绿办。

第十五条 企业对检验报告如有异议，应于收到报告之日起（以当地邮局邮戳为准）15日内向协会提出书面复议申请，未在规定时限内提出异议的，视为认可检验结果。对检出不合格项目的绿色生资产品，监测机构不得擅自通知获证企业送样复检。

第十六条 绿色生资抽检结论为产品包装及标签（标识）、感（外）官指标不合格，或绿色生资标志使用不规范的，协会通知企业整改，企业须于接到通知之日起一个月内完成整改，并将整改措施和结果报告省绿办，省绿办应及时组织整改验收。需复检的，抽样寄送绿色生资定点监测机构检验。监测机构应及时进行检验，出具检验报告，并以特快邮递方式将检验报告分别寄送协会和有关省绿办。复检合格的可继续使用绿色生资标志，复检不合格的取消其标志使用权。

第十七条 绿色生资抽检结论为主要技术指标（有效成分或主 4 要营养成分）、限量指标（卫生指标）不合格，或有绿色生资禁用品的，报请中国绿色食品协会取消企业及产品的绿色生资标志使用权。协会及时通知企业及相关省绿办，并予以公告。

第六章 工作考核与奖惩

第十八条 协会对监测机构工作进行考核，并根据考核结果予以奖惩，具体办法另行制定。

第十九条 监测机构出具虚假报告，或出具错误数据造成不良影响的，或发生严重失职和违反规定的，协会将按照《绿色食品生产资料监测机构管理办法》做出暂停或取消对其业务委托的处理，并予以通报或公告，必要时进一步追究其责任。

第七章 附则

第二十条 本办法由协会负责解释。第二十一条 本办法自颁布之日起施行。

食品抽检工作简报......

食品抽检工作简报食品抽检工作简报一：连日来，临泽县板桥镇联合县食品药品监督管理局业务骨干对辖区内的餐饮服务单位开展了随机式的餐饮具抽样检验工作，进一步加强了餐饮服务食......

食品监督抽检计划食品监督抽检计划为全面掌握全县的食品安全状况，主动发现食品安全存在的问题，推进监检结合，发挥技术监督在食品安全监管中的作用，根据《\_食品安全......

第1篇：物资工作汇报篇1：物资管理工作汇报六月份 物资管理工作汇报一、计划管理我部根据大西公司物设部要求，按时编制了物资需求计划，尤其是编制了应急采购计划，编制了预制箱梁用......

食品监督抽检的计划食品监督抽检的计划为全面掌握全县的食品安全状况，主动发现食品安全存在的问题，推进监检结合，发挥技术监督在食品安全监管中的作用，根据《\_食品......

**食品公司抽查工作总结16**

在秋季开学之际，为进一步加强学校食堂食品安全，预防和控制学校群体性食物中毒事故发生，保障学校师生饮食安全，按照相关要求，我局在全县学校食堂展开了食品安全专项整治行动，现总结如下：

>一、主要做法

1、执法人员现场排查食堂安全隐患，积极与学校交流执法过程中发现的问题，现场指导整改，加强执法效果；

2、与学校签订食品安全责任书，督促学校加强领导，认真落实食品安全主体责任，重申义务教育阶段学校食堂应由学校自主经营，统一管理，不得对外承包；

3、严格原材料采购索证索票及台账登记，从食品采购、加工、留样、供餐等环节指导食堂从业人员规范操作。

>二、检查情况

1、检查内容：“明厨亮灶”改造情况；餐饮服务许可情况；环境卫生、“三防”设施情况；从业人员健康管理；落实索证索票制度、食品贮存措施、加工制作管理、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒保洁、餐厨废弃物管理、留样登记管理、应急处置、用气用电安全等，另外还检查了农村暂无热餐供应的学校营养餐发放管理、留校学生住宿、学校保卫安全等情况。

2、检查情况：共检查学校（含托幼机构）20家，有学校食堂17家，有许可证17家，已完成“明厨亮灶”改造4家。此次下发监督意见书9份，责令整改9家。

3、存在问题：

（1）采购索证索票和验收登记不规范。部分学校食堂采购登记项目和品种不全，索证索票做得不够规范，特别是索取的采购发票不正规，多为手写单据。

（2）部分从业人员卫生意识差，操作期间不穿戴工作衣帽，不注意个人卫生。

（3）一些学校食堂本学期新招聘从业人员还未及时进行健康体检。

（4）食品留样不规范。个别学校食堂留样量少于150g且未标注具体日期，部分学校食堂留样登记不全。

（5）一些学校食堂环境卫生差，不能严格按照功能分区操作，物品堆放凌乱。

**食品公司抽查工作总结17**

为认真贯彻市食安委办《转发省食安委办公室关于开展全省食品安全大检查的通知》文件精神，确保中秋、国庆双节期间全县人民身体健康和生命安全，防止食品安全事故发生，我局积极组织执法人员对辖区内的餐饮服务单位开展了食品安全大检查活动，现将具体情况报告如下：

>一、活动开展情况

为确保餐饮食品安全大检查活动取得实效，我局主要做了以几方面的工作：

1、召开专门会议进行安排部署，并由分管领导带队，以小型餐饮服务单位、餐饮小摊点、学校食堂、旅游景区餐饮单位、建筑工地食堂和农家乐为重点，检查从业人员健康证明、食品安全知识培训和建立档案情况；食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验和索票索证制度及执行情况；餐具、饮具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器的清洗、消毒和保洁情况等。检查期间，共出动执法人员50人次，检查餐饮服务单位80家，学校食堂12户，农家乐2户，下发监督意见书7份，责令改正通知书4份。

2、对全县餐饮服务从业人员进行集中培训，提高从业人员的法律法规意识和服务水平，确保操作规范，不出任何问题。活动期间共培训从业人员124名。

3、进一步加大餐饮食品安全宣传力度，提高群众的自我保护和维权意识，营造全社会关注餐饮食品安全的良好工作氛围。

通过检查，切实规范了餐饮服务单位经营行为，严把饮食入口关，保障了全县人民群众饮食安全。

>二、存在的问题及下步工作打算

虽然集中检查活动取得了一定的成效，但仍存在一些不容忽视的问题，主要表现在：部分餐饮单位负责人法律意识不强，未及时向供货企业索取资质证明文件，进货台帐记录不规范、票据保存不完整，环境卫生不整洁，个别单位无必要的防蝇、防鼠、防尘设施和个别从业人员无健康证等问题。对以上存在的问题，我们将在今后的工作中采取切实有效的措施，认真加以解决。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn