

2023年食品安全整改报告和整改措施(通用5篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面我给大家整理了一些优秀的报告范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

食品安全整改报告和整改措施篇一

1、中心校和各小学食堂营养餐相关领导小组基本健全，各学校成立有学校营养改善计划工作领导小组、营养餐供餐领导小组和监督小组，各领导小组职责明确，落实到位。各领导小组成员名单和职责已制定上墙和装档。

2、中心校和各小学制定了营养改善计划实施方案和各项工作管理制度，有营养改善计划经费管理办法，食堂管理各项制度，学生实名制管理岗位责任制，有食品原材料采购验收、保鲜、加工、发放、食用、安全、留样、废物回收等的操作规程。

3、中心校与各学校、学校与相关食堂管理人员、班主任、食堂工人层层签订有食品安全目标责任书、协议。

1、全镇10所小学均办有《餐饮服务许可证》、《食品卫生许可证》，食堂工人均持有《健康证》和《上岗证》，建立有食堂从业人员健康检查制度。

2、所有食堂从业人员都参加过于20xx年3月16日由镇党委政府、镇卫生院、镇派出所、镇中心校联合组织的食品安全、食品安全法律法规、规章、标准等相关知识的学习培训。

3、各学校食品原材料采购均有如实记录和相关销售票据。

4、各学校食堂对维护食品加工、储存、陈列的设施设备、餐具、炉灶等定期进行清洗，做到卫生整洁。

5、各学校不存在违规加工制冷、荤、凉菜和豆角等行为。每天对食用的饭菜等进行按标准留样，留样时间达72小时。

6、各校均建立有由教师、学生、家长和教育、卫生、镇负责人共同参与的膳食管理委员会，履职情况基本正常。

7、观风海镇中心、观风海二小、四十五户小学、七舍学校、果化小学、塘房小学设置有专用的储藏室，其余学校因房间调节困难无专用储藏室，储存设备基本能保证食品储藏安全卫生。有专人管理，相关制度、食品入库、出库有专人登记。

8、各校均有校领导、教师自费陪餐。

1、自实施“计划”以来，我镇任何学校不存在资金违规操作情况，教育局每次将50天学生营养餐专款划到核算中心后，再由各学校每次按10天计划使用款项写出营养餐专款计划使用申请报告，报中心校审批后，由中心校核实将各学校10天计划资金直接划拨到学校营养餐计划资金专户投入使用，专门用于采购食品原材料。

2、中心校从无违规下拨“计划”专款行为。学校每次将“计划”专项资金存放到学校开设的“计划”资金专户，划入和拨出都必须经过该专户。学校建立有“计划”专项资金使用管理责任制，明确专人管理“计划”专项资金。

3、各学校对“计划”专项资金进行单独核算，建立有“计划”专项资金使用台账，并能加强“计划”专项资金的财务管理和监督管理，无任何学校存在挪用、挤占、截留、浪费或套取、违规使用“计划”专款行为。

4、所有支出有票据，据实核算入账。食品原材料购买物资质

量符合卫生要求。

5、各学校食品原材料采购价格一般要求不高于批发市场和零售市场批发价，无任何学校存在擅自提高运输成本和水、电、煤等使用成本。“计划”专项资金账目清楚，无违反财经纪律、虚列支出、弄虚作假、虚设“小金库”等现象存在。

6、各学校与食堂从业人员均签订有一年一次的聘用协议，建立有财务公开制度，且能将资金使用情况、每日菜谱、下周食谱落实公开。

1、各学校有“计划”管理责任人，设立监督举报电话和意见箱，明确有采购监督员，建立有采购台账。

2、各学校经常对学生进行食用营养餐过程中的安全自我保护教育。学生使用营养午餐均不存在浪费情况。各校在制度中指定各班班主任作为本班营养餐观察员，负责组织本班学生就餐，食后观察有无疑似中毒情况发生，反馈到学校。

3、各校制定有营养餐安全事故应急预案，严格规定了事故发生报告制度。

4、各学校每次采购的食品原材料有食堂出入库记录，并与现金日记账相符。

1、各学校当日食用菜谱和下周预计食谱一般能公示。

2、每月能将上月资金使用情况结算在学校公开栏进行公示，公示内容与实名制名册学生人数一致。

自实施“计划”以来，我镇各学校均以尽量让学生吃饱午餐为目的核算供餐，全镇各校每天统一菜谱，实行一菜一汤或两菜一汤。基本按每天人均3.00元核算使用，供餐质量基本能让学生、家长和教师满意。

1、通过此次排查统计，我镇10所小学校园周边100米以内共有零售销售摊点20个。其中观风海镇中心校周边2个、第二小学周边2个、四十五户小学周边2个、七舍小学周边地摊4个、沙子小学周边3个、南园小学周边地摊4个、塘房小学周边地摊1个、果化小学周边地摊1个、箐河小学周边地摊1个。

2、经过实地排查摊点内零售饮料和食品，发现确有过期、厂家不明、质量难断、卫生较差等危害人生安全的食品安全隐患存在。针对上述情况，工商部门、卫生部门要求摊主及时整改并收缴了过期食品和“三无”食品。

3、对于在门面内经营的业主，工商部门要求及时办证，规范经营，不能出售过期食品和“三无”食品。

1、“计划”实施过程中，食堂管理相关人员均为兼职教师，有的兼课节数较多，工作业务量大，精力不足，经验不足。

2、部分学校食堂供餐面积小，炉灶、设施设备、操作及储藏房间并用，规范整洁和食品隔离存放难以做到标准化。

3、食堂用水、电、及燃煤进源缺乏，消耗量大，学校公用经费垫支难以保证实施需求，七舍学校、果化小学、勺口教学点严重缺水，李子小学学生人数较少，生均公用经费不多，又特别边远，生均公用经费难以支撑营养餐工程。

4、大部分学校购买蔬菜等食品运费报销困难。

5、尽快改善食堂条件，满足“计划”需求。

6、尽可能力争将食堂设备设施添补、食堂能耗、工人工资纳入财政预算。

7、建议教育局考虑解决运费报销难的问题。

食品安全整改报告和整改措施篇二

学校于20xx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。11月1日3日由中心学校校长牵头挂帅，各校负责人、食堂管理人员积极参与配合，对各校食堂、小卖部等进行全面的检查，尤其对食品卫生、餐饮人员的个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、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。

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。

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。

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。

食品安全整改报告和整改措施篇三

1、成立以刘校长为首的食品安全领导小组，以高度的政治责任感，高度重视学校食品卫生安全工作，落实第一领导亲自抓，分管领导具体抓。层层负责，层层落实食品卫生安全责任制。广大师生和食堂工作人员严格按照《食品卫生法》和《学校食堂和学生团体餐饮卫生管理条例》的要求，提高了政治意识、法律意识、规范意识和责任意识，严格要求，严格预防和严格预防食物中毒事故。

2、加强宣传。学校利用学校广播向全体师生宣传食品安全知识，认真组织师生和食品从业人员学习食品卫生法律法规和相关文件精神，提高员工食品安全意识，切实履行职责，强化食品卫生安全的重要性和必要性。严格要求、严格管理、严格监督，约束员工行为，确保师生身心健康。

1、学校一开学，就组织全体员工到医院进行全面健康检查，并申请健康证明。所有员工都持有证书。

2、领导小组仔细调查了我们学校的食堂。“三不”产品严禁进入学校。根据《食品卫生法》的要求，严格控制学校食堂的食品卫生，如采购、清洗、分类、烹饪等。严格按照标准操作流程，在指定区域内操作。烹饪时，必须戴上口罩、手套和帽子，避免用手直接接触餐具和食物，防止交叉污染。本次调查未发现过期、变质或发霉的食品。

3、检查结束后，及时召开相关人员会议，第二天对检查中发现的员工卫生差、着装不规范等问题进行整改。会后，重新建立了规章制度体系。学校重新制定了食品采购与卫生制度、食品仓库储存卫生制度、食品卫生管理制度、食品卫生制度和个人卫生制度，重申了健康责任追究制度，严防食物中毒事故的发生。修订了食物中毒应急预案。

4、加强食品卫生监督。学校主管领导坚持每天到现场检查食品卫生，了解员工健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，继续实行48小时留样制度。

检查中发现的卫生不整洁、员工着装不规范、制度不完善等问题，第二天要求整改。学校食品卫生是一项日常工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了必要的成效，但也必须警钟长鸣，抓紧食品安全工作。努力工作，为建设和谐安全的学校而不懈努力！

食品安全整改报告和整改措施篇四

酒店食品安全事故主要是指前来酒店就餐过程中发生的造成社会公众健康严重损害的重大食品安全事件。

预案目的

能有效处置食品安全重特大事故和重大隐患，快速、及时、妥善控制和消除酒店突发食品安全重大事故第一文库网危害，减少人员伤亡、保障人民群众的身体健康和生命安全，维护酒店在社会的形象。

编制原则

本着抢险先救人的原则，在处置食品安全事故时要以生命救助为主，高效及时救人，最大限度地减少人员伤亡，果断科学排险，消除事故对人民身体健康和生命安全的威胁。

处置原则

预防为主，常备不懈。卫生小组应加强食品卫生安全检查，积极开展食品安全事故预防工作，如实做好实施预案的各项准备工作。统一领导，部门联动，由任组长，、、任组员的安全事故应急小组，进行食品的安全事故应急处置工作。

安全事故应战组接到事故报告后，要在第一时间赶到现场，指导急救人员展开抢救工作，及时向单位法人报告情况，对事故可能造成的危害，协助相关部门迅速采取措施予以防范，并做好事件现场的卫生防疫工作。

采取果断措施控制事态发展，抢救伤员，减少损失。具体步骤：

- 1、事故发生时间、地点；
- 2、事故简要经过，伤亡人数，直接经济损失，潜在危险，危害程度估计及发展趋势的初步评估；
- 3、事故发生的原因初步判断；
- 4、事故发生后采取的措施及事故控制情况。

善后处理

主要任务是做好赔付，及安抚工作，事故通报及调查报告。事故处置过程中，要做好食品安全事故的勘查和取证工作，及时掌握事故的有关情况，并将调查结果及时报告。

事故处置完毕后，尽快写出事故调查报告，及时总结事故教训，提出改进工作的建议，并报送相关部门。

单位：

月日

食品食物中毒应急预案

一、指导方针

本预案设定于所在本单位用餐食物中毒后的紧急处置，要求本单位相关小组在一旦发生食物中毒事件时，要沉着对应，要在保护自身的前提下，协助防疫部门做好查清毒源工作，防止二次中毒污染，同时要求稳定职工情绪，保障秩序的下常运行。

二、适用范围

当所在本单位用餐人员食物中毒时，启动本预案

三、各负责人职责

- 1、大堂经理负责协助现场指挥、现场控制。
- 2、厨房负责人控制现场的后勤保障，及时封闭食品毒源，协助防疫人员查清食品中毒源，防止二次中毒。
- 3、办公室负责通讯及联系（县疾控中心：8622934；急救中心：120；）

四、工作程序

1、报警

当发现当事人出现呕吐症状，疑似食物中毒，立即向主管领导报警，主管食堂负责人应立即赶到现场，掌握现场情况，首先查明是否是食物中毒和发生的时间、人数等第一手资料。

- 2、主管食堂负责人协助控制现场，严禁人员接触食物毒源。

3、根据中毒的情况由本单位负责人拨打（县疾控中心：8622934；急救中心：120；）请求支援。

4、核时上报，负责人根据情况做作出决策，请求有关部门和有关单位进行抢救，

5、控制中毒现场，封闭食品毒源，协助县疾控中心查明毒源，防止二次中毒。

五、指挥

1、单位负责人接到报告后，立即启动应急预案，必要时可成立临时指挥小组，由现场最高领导任指挥长。

2、发生重大食品中毒事件时，单位负责人应立即赶往现场指挥。

3、首先组织人员隔离、封闭食品中毒源，做好通风工作，确保

现场人员安全，稳定员工情绪，阻止事态的进一步发展。

4、根据事态发展性质，配合协助公安、卫生采取相应的处理办法进行抢救，尽量减轻损失。

六、抢救结束后的处理

1、做好赔付，及安抚工作，事故通报及调查报告。

2、对制作现场及餐具、灶具、厨具进行清洗、消毒、通风防止二次中毒，由食堂负责人将善后处理结果向总负责人报告。

3、对冷藏、冷冻食品经有关部门检验合格后方可用于加工及食用。

4、事故处理完毕后，本单位负责人总结工作经验和教训，接受各级部门领导的改进意见，同时对本单位的各级部门提出改进工作的建议。

5、通过进一步完善预案，本单位应加强管理和领导，防止食品食物中毒的再一次发生。

单位：

20月日

食品安全整改报告和整改措施篇五

1、成立以刘校长为首的食品安全工作领导小组，以强烈的政治责任感，狠抓学校食品卫生安全工作，实行一把手亲自抓，分管领导具体抓。一级抓一级，一级对一级负责，层层落实食品卫生安全责任制。严格按照《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，提高了广大师生和食堂工作人员的政治意识、法律意识、规范意识、责任意识，从严要求，严防死守，杜绝食物中毒事故的发生。

2、加强宣传，学校利用校园广播在全校师生中宣传食品安全知识，并认真组织广大师生和食品从业人员学习食品卫生的法律法规和相关的文件精神，从而增强了从业人员对食品安全的忧患意识，认真履行工作职责，强化了对食品卫生安全的重要性和必要性。用严格要求、严格管理、严格监督来约束从业人员的行为，保证广大师生的身心健康。

1、一开学，学校组织所有从业人员到医院进行了一次全面健康检查，并办理了健康证，所有从业人员均持证上岗。

2、领导小组对我校食堂进行认真排查。严禁“三无”产品进校园，对照《食品卫生法》的要求，对学校食堂的食品卫生严把进货关、洗拣关、烹饪关。严格按照规范的操作流程，

在规定的区域内操作，打饭打菜时必须戴口罩，手套和帽子避免用手直接接触餐具和食品以防造成交叉污染。在本次排查中，未发现有过期，变质，变霉食品。

3、检查后及时召开有关人员会议，对检查中发现的卫生较差和从业人员服装不规范的问题要求在第二天完成整改。会后重新建章立制，学校重新制订了食品采购卫生制度、食品库储卫生制度、食品卫生管理制度、饮食卫生制度、个人卫生制度，重申卫生责任追究制，严防食物中毒事故的发生。重新修订了食物中毒的应急预案。

4、强化对食品卫生的监督。分管的学校领导坚持天天深入现场，检查食品卫生，了解工作人员的健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，并继续实行48小时留样制。

在检查中发现的卫生不整洁、从业人员服装不规范和制度不健全问题，要求第二天全部整改完成。

学校的食品卫生工作是常规工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了一定的实效，但还必须警钟长鸣，紧紧绷住食品安全工作这根弦。扎实工作，为构建和谐平安校园而不懈努力！