

最新食品生产部总结(大全10篇)

总结是对某种工作实施结果的总鉴定和总结论，是对以往工作实践的一种理性认识。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是小编带来的优秀总结范文，希望大家能够喜欢！

食品生产部总结篇一

明确了整治目标和整治工作任务，以食品添加剂餐饮消费环节为重点，本着“标本兼治，着力治本”的原则，严禁在食品加工过程中添加非食用物质和滥用食品添加剂的违法犯罪行为，并将整治与规范、监管与自律有机结合起来，进一步完善长效监管机制，切实维护人民群众身体健康。

为了做好第一阶段自查自纠工作，我局在20xx年10月17日组织各餐饮单位管理人员进行了食品加工过程中添加非食用物质和滥用食品添加剂的专项培训，广泛宣传这次专项整治工作的目的、意义，让从业人员进一步熟悉相关法律法规以及卫生标准、卫生规范，深刻认识违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的危害及法律后果，促使其守法经营，加强自律，构建生产经营者诚信体系，促进餐饮业食品安全水平的进一步提高。

依法履行食品安全责任，严格执行查证验货、购销台账、过程控制等各项质量安全控制制度，杜绝使用非法添加物，规范使用食品添加剂，及时排查、整改安全隐患。建立食品安全控制关键岗位责任制，明确本单位负责人为防止非法添加和滥用食品添加剂的第一责任人，负责原材料采购和生产配料的人员为直接责任人，单位发生违法添加行为、直接责任人发现单位购入或使用非法添加物未及时向监管部门报告的，第一责任人和直接负责人必须承担法律责任。

严格执行食品添加剂进货查验、记录制度，不得购入标识不规范、来源不明的食品添加剂，严格按照相关法律法规和标准规定的范围和限量使用食品添加剂。加大监管力度，严格检查，禁止超范围、超限量等滥用食品添加剂的行为。重点加强火锅、自制饮料、自制调味料等服务使用食品添加剂的管理。

加强食品生产经营管理，推动诚信体系建设，在各岗位开展“讲诚信、保质量、树新风”活动，加强内部监督和培训，发现问题及时报告监管部门。树立安全发展、诚信经营的理念。切实负起行业自律责任，积极组织企业开展自查自纠。

从今年1月份开始开展餐饮服务食品安全专项整治行动在全县铺开，以城关为重点整治区域，检查全县餐饮服务行业205家，下达整改意见书165份，共出动执法人员446人次，执法车辆台次，通过整治，各餐饮服务行业的食品安全意识得到提高，及时阻止了违法添加和滥用食品添加剂行为。

在添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治中，我局未发现违法添加非食用物质和滥用食品添加剂等现象。

食品生产部总结篇二

1. 加强组织领导，明确责任分工。为认真贯彻落实上级部门对于食品安全的相关要求和指示精神，寿蜀产业园高度重视，始终将食品安全工作作为日常重点工作来抓。为确保园区食品安全相关工作的有序开展，寿蜀产业园成立专门领导小组，下设办公室在社会事业局，负责日常工作。

2. 加大宣传力度，提高安全意识。为确保各阶段食品安全工作的有序开展，根据上级部门食品安全有关文件要求，园区将食品安全宣传工作贯穿于整个食品安全监管工程中，利用宣传栏、例会、专题会议、悬挂横幅、室外显示屏等形式，

开展各种形式的食品安全宣传教育工作，大力营造企业人员、师生员工、个体经营者，关注食品安全、重视食品安全的良好氛围。

3. 深入开展“食品安全宣传周”活动。为了确保“食品安全宣传周”活动落到实处，园区管委会邀请安全专家，并安排园区安监局、社会事业局、园区城管等部门成立联合检查组，深入到企业、商铺、学校等场所，对食品卫生安全开展安全大检查，对商业门店、住宅小区、企业单位、学校进行全覆盖宣传大走访。通过检查宣传，提高了公众的食品消费信心和食品安全意识，增强了食品生产者守法经营责任意识，营造了良好的社会氛围，减少了各类食品安全事故的发生，确保了园区食品安全生产形势持续稳定。

4. 深入开展“食品安全五大问题专项整治”行动。结合园区实际，制定了《寿蜀产业园食品安全五大问题专项整治实施方案》，配合市场监管局新桥分局，重点对企业的原料来源、食品生产、食品作业现场卫生、食品流通以及过期食品处理等环节进行专项治理，要求各企业、学校、餐馆、小吃店要严格落实主体责任，完善管理，切实提高企业安全生产经营意识，强化食品安全源头质量监督把控措施，确保了食品各环节的绝对安全。

5. 持续强化重要节日、重大活动期间安全监管工作。在重要节日和重大活动期间，配合市场监管局新桥分局，重点检查食品安全生产经营保障条件及各类食品经营场所，提高安全生产意识做到责任、措施、管理“三落实”。结合“两节”前安全大检查工作要求，聘请第三方安全专家对园区内餐馆、超市、酒店等重点场所进行了专项检查。通过检查发现有19家单位存在不同形式的安全隐患，工作人员现场进行了拍照留样，填报安全隐患登记表，面对面向商户说明利害关系，明确整改意见，要求限期整改。有效防范和遏制了食品领域重特大事故发生。

6. 加强应急值守和信息报送工作。要求所有涉及食品安全企业、经营主体、学校，充分认识突发事件信息报告的极端重要性，出现食品安全突发事件，要第一时间上报园区和其他部门，积极配合做好处理工作，减少损失和人员伤害。

1. 服务企业，同市场监管局一起，指导食品生产销售企业健康发展，指导各类食品经营场所规范操作。

2. 督促各类食品安全生产、经营责任单位，多措并举开展食品安全宣传教育活动，提高食品安全意识。

3. 联合市场监管局新桥分局等执法部门增加检查频次，严格执行食品安全规章制度。

食品生产部总结篇三

紧张而充实的2010年已接近尾声，回顾今年在各级领导关怀指导，各位同事的共同努力下，本着脚踏实地边干边学习改进配合生产较好的完成本组的维修保养任务。

维修技能是需要一定的时间积累渐渐提高且机、电和操作技能相互交错的一个复合型的技能。维修又分故障的定位也就是说问题到哪里，故障的处理就是具体到针对故障怎么处理。

1: 故障的定位: 维修人员在分析确定故障部位的及时性和准确度就体现的他对设备的结构工作原理工件方式的熟悉程度上，对设备的各种性能越了解发现定位的故障部位就越准确及时。

2: 故障的处理: 具体的故障点上就细化为单个零部件的工作原理性能工作方式，一台设备由成百上千个配件组成，在区分故障的表象和实质，如何修需先处理什么后处理什么，如何防止故障的进一步扩大。修复到何精度为合格，故障产生的原因如何预防。此时需要的维修经验就占相当比重。

个人的维修经验是不能一下子提高的，但集体的整体水平可以通过互帮互学，取长补短来相互协作来提高。

针对上述情况下年在提高员工的操作技能和维修技能上采取

一：自立互学方式：对新入职员工安排一定时间针对工种安全机床性能工件原理进行的理论学习和实际培训。考核通过方可正式上岗。定期组织员工进行相关的操作和各种技能的交流活动，提供一个共同学习提高的平台。

二：走出去请进来的方式：对某些特种设备可以派相关人员去设备厂参加各种培训。外培人员再回来传授一批，带动一批。也可以请相关的专业人员来我公司组织员工进行培训。

1)：本年度中后期也对油品进行了相关的工作安排，但因管理制度的不细致人员的调动更换，新员工对油品的不熟悉，在使用和库存管理上的要求有所下降，目前还发现有的操作工将含水油加入设备的，合格油品容器与废油品容器混用的情况，尽快制定油品的详细管理规定，加大使用过程控制，保证油品的正确使用和废油的及时回收。

2)：分批组织操作、维修工针对所使用、维修责任区内的设备进行润滑点润滑部位，润滑油的牌号、使用更换周期的要求进行讲解。

3)：编制设备的润滑油更换、过滤周期表，油品领用去向，做到有据可查。加强监督检查。

三：备品备件的出入库管理、维修成本的控制；公司主要设备大多是在2008年至2009年安装投入使用，此类设备的滤芯、液压油、易损件也相继进入了一个更换、调整维修周期，相对前两年备品备件的零星、单件、单批采购，零库存。转变成批套；维修量的增加，对维修成本的控制就显得相对重要啦。

备品备件出入库管理

1: 备品备件的采购及入库验收: 主要配件采购原则上以设备生产厂商提供为主, 验收环节上应由有相关经验的质检员检验, 而不是流于表面形式; 拒不合格品于入库前。

2: 加强库存管理, 1) 硬件上专用备品备件, 分类专架, 明码标号, (型号, 生产日期, 所属设备,) 做好防锈防尘。软件上做到帐物相符, 每月进行一次盘点汇总。

一、(附照片现各车间工具箱), 建议统一定制。

1-2: 如下年结束转子支架的生产, 建议热处理炉在现车间南侧仓库东安装, 一可以挪出更多的空间让位于生产, 二消除起重机吊运过程中的安全隐患, 三优化车间环境, 四; 随着法兰车间的改造, 可以挪出一根120mm² 电缆用于法兰车间。

1-3: 车间西大门可增设一公示栏, (车间设备、工段布局、生产情况、通告、等); 1-4: 立车, 钻床铁屑建议一是用沉坑(安全问题可以解决, 一次性投资大)。二每班清理车间外放置(一次投资小但长期人工费增加) 1-5: 车间北侧原氧气存放点拆除, 可再建于集中供气区适当位置, 内钢丝绳等完好材料应入库存放, 杂物清理。

1-5: 定期清理车间角落杂物, 拆除自建躺坐椅。

2: 加强仓储管理: 应让它们存在于应该在的位置上(各车间螺栓, 焊丝、焊剂、油漆: 采取计划多少领多少固定统一摆放规范使用) 半成品(吊具、模具、pvc管等) 控制。

3; 生活方面: 食堂饭盘, 汤桶, 残菜回收, 确有许多不尽人意之处; 真是汤撒饭盘; 饭粒黄, 饭盘地上, 饭粒躺。汤桶周围, 似海洋。

4: 安全方面:

4-1: 车间大门原为上挂式, 现下加滑轮, 门重且高, 年久恐风吹门倒生隐患, 改之。4-2: 部分配电箱, 消防栓前安全操作距离不够, 或有杂物等堵塞操作区, 有个别消防箱门还无法打开。

4-3□

2、4号起重机小车跑偏, 起重机明年五月份需进行安全及质量验收, 在此前需进行整改。

以上即我这一年来的工作总结, 仔细想想真的是酸甜苦辣五味陈杂, 该说的不该说的都说了, 该做的不该做的也都做了, 亲戚朋友由于耿直的性格更是没少得罪, 回味下来这一年虽然没有轰轰烈烈的战果, 但也算经历了一段不平凡的磨砺与考验, 更是坚定了来年接受考验与磨砺的决心, 本着负责任的态度, 一定会做好本职工作, 为公司创造贡献。另提出车间的一些设备、设施所存在的安全隐患, 望领导能尽快解决, 肺腑之言, 请领导审查。其间辛酸吾自知, 曲折艰难与谁道, 如今确需反思量, 放开手脚天地宽!

食品生产部总结篇四

本站发布2019年第一季度末食品生产工作总结, 更多2019年第一季度末食品生产工作总结相关信息请访问本站工作总结频道。

1、第x季度接到管理中心《关于加强电视卫生安全的紧急通知》后, 我嘉诚公司首先成立了电视卫生安全检查小组, 明确了任务, 并对工作区和设备、库房进行了责任区、责任人的划分, 使安全责任和卫生区的责任落实到位到人, 强化了员工的安全意识和责任意识。

2、健全、完善有关电视卫生安全工作制度，在基础上制定了《食品卫生安全预防措施》，《食品卫生中毒预案》，建立了食品卫生安全检查制度，完善了食品采购，入库检查制度，做到层层把关，责任到人。

3、为使食品卫生工作能够更加明晰，明确，保证各项岗位职责与操作规程更加规范，因而制作了各类制度牌15块并张贴上墙；改造，新增食品存放加工等部位的设施，把陈旧的洗碗池更换上了不锈钢池，还增加了两个凉菜间，还安装上了电视和紫外线消毒灯，还把后厨不规范的线路和开关重新进行了改造。

4、各公寓、平房、办公楼除了每周两次的班组安全学习外，这个季度，各部门每周又增加了关于“服务礼仪，职业道德”的电教课，并制作了300张温馨提示“节约用电，小心地滑”；对新来的员工进行了安全知识培训，除每周日检查外我公司针对各部门进行了一次安全卫生大检查，每月一次针对员工进行安全常识和如何正确使用消防器材进行抽考。

5、锅炉班、维修班、综合班，第x季度除了每周二次的班组安全学习以外，我们特意在八月份组织每周一次的电视电教课，内容包括“礼貌礼节”“职业道德”；锅炉班八月份对东院锅炉房陈旧的管道和设施进行了除锈补漆工作；维修班每周二次对箱变和配电室进行安全检查和打扫卫生，发现隐患及时处理，并制作了“安全管理流程图”1块，“燃气泄漏应急处理流程图”2块，“火警应急处理流程图”2块，“消防应急处理流程图”1块。

6、我公司每月1号对整个联合基地274个灭火器，76个消防栓进行检查，并填写卡片。8月份我公司进行一次消防疏散演练和“安康杯”消防疏散演练签名活动，参加人数：117人次；还对全体员工进行了一次关于“安全知识”，“服务礼仪、职业道德、职业技能”的考试，参加人数103人，还进行一次“安全知识”的电教课，参加人数：118人次。

小结：从第x季度的“安全生产”工作来看，我公司在今后的工作中仍然把“安全生产”做为主题，逐步推行“以人为本，预防为主”“预防为主，防消结合”的安全管理模式，安全管理从事后被动变为事前主动，从专人管理转变为全员管理，今后除了继续开展消防演练和疏散演练、设备安全大检查、现场隐患大排查等系列活动外，重点推行，安全知识竞赛和演讲，安全座谈会等安全文化建设活动，从而营造人人重视安全，人人维护安全，时时处处安全的和谐氛围。

食品生产部总结篇五

一、基本情况

我县共有获证生产企业5家，其中一家面包加工，4家蜜饯生产属于季节性生产。共有食品加工作坊152家，主要集中在碗托、豆腐等传统食品。按上级要求对我局食品加工环节实施网格化监管，并给食品安全工作人员共6人配备手机。今年受理投诉举报案件1起，处理1起，销毁“问题豆芽”300余公斤。

二、加强组织领导，强化队伍建设

一是我局党组高度重视安全工作，努力建设一支政治强、业务精、作风正的执法队伍。强化食品安全队伍能力建设，规范执法监督行为，确保食品质量监督工作质量。二是建立健全相关工作制度和岗位职责，全面落实食品安全责任制，层层签订食品质量安全目标责任书，强化目标考核。三是加强理论和业务学习，提高人员综合素质，增强责任意识。四是强化服务意识，引导执法人员改进服务态度、提高服务质量、拓展服务空间、提高服务有效性，努力提高质监队伍的综合素质，全面提升质监部门形象。

三、加强日常监管

一是加强对食品生产加工企业监管。继续完善食品生产企业档案，督促食品生产企业建立健全各项生产规章制度，完善食品原料、食品添加剂进销货台帐。对获证企业加大监督巡查、回访、年审、监督抽查的力度，确保生产条件持续稳定。

二是深化食品生产加工小作坊整治。我县出台《保德县食品加工作坊管理办法》以后，我局对具有一定条件的食品加工作坊进行帮扶，督促其改善厂房条件、完善生产设施。目前共帮扶食品加工作坊40余家。

四、“七项专项整治”情况

一是深化食品非法添加和滥用食品添加剂专项治理行动。我局制定整治工作方案，成立整治工作领导小组，组织企业自查自纠，宣贯有关法律法规和《食品添加剂使用卫生标准》，整治工作效果明显。检查其有无违法添加非食用物质和滥用添加剂现象，监督其食品添加剂使用情况，查阅食品添加剂使用台帐，并检查食品标识是否规范，同时加大日常巡查力度，密切关注其食品添加剂使用情况。

二是深化乳制品、食用油、肉类、水产品、酒类、食醋、食品添加剂和保健食品等八个重点品种的综合治理。在五一、端午和中秋、国庆等节日开展专项检查，以节日热销产品为重点品种，依法打击制售假冒伪劣食品等违法行为，杜绝发生食品安全事故。

2

三是开展食品集中交易市场、城乡结合部、城中村、建筑工地、中小学校园及周边等重点场所的食品安全专项整治。在食安委的领导下，多次对食品加工小作坊进行专项检查，对不符合要求的小作坊进行停产整顿。并多次进行回访，巩固

专项整治成果。多部门联合执法，对无证、不符合食品安全卫生标准的4家豆腐加工作坊、3家豆芽生产作坊、1家面皮加工作坊进行了依法取缔，当场扣押了锅炉4台、磨豆机4台，销毁模具40余个，“问题”豆芽1000余公斤。

五、开展食品安全宣传和培训活动

3月20日，我局召开食品安全责任知责履责培训会，对全体工作人员进行知责教育，并学习相关法律法规。

3月27日，我局再次召开食品安全责任知责履责培训会，对5家食品企业负责人和22家涉及添加剂的食品小作坊负责人进行了培训。

充分利用报刊、电视等媒体，编发简报12期，采用电视专访形式大力宣传食品安全知识，在保德电视台滚动播出，普及食品安全常识。在3·15、食品安全周、质量月等活动，大力宣传食品安全法律知识，普及食品安全科学常识，报道食品安全工作成果以及优质食品、优良品牌和优秀企业，强化企业食品安全责任意识，引导广大生产负责人诚信守法经营，提高人民群众自我保护能力和食品安全意识，营造人人关注、人人重视食品安全监管的社会氛围。

六、下年工作计划

1、进一步全面排查食品生产小作坊底数。

3、查处在食品加工领域内滥用食品添加剂行为，主要对食品加工小作坊使用乳制品和各类添加剂使用情况进行专项检查。

5、检查生产企业，督促企业建立全过程质量安全制度，落实企业主体责任制，监督检查食品生产企业进货台账和销售台账。通过检查，督促企业落实各项安全质量控制制度。

《食品生产安全监管工作总结》全文内容当前网页未完全显示，剩余内容请访问下一页查看。

一、我市食品生产加工企业基本情况

梧州市辖三县一市（苍梧县、藤县、蒙山县、岑溪市），设三个城区（万秀区、长洲区、龙圩区），全市（含三县一市）共有食品生产许可证318张，企业300家，食品添加剂生产企业4家。产品主要为胶原蛋白肠衣、糕点、茶叶（六堡茶）、罐头（龟苓膏）、饮料、粮食加工品、调味品、食品添加剂松香甘油酯等，梧州没有乳制品生产企业。

责事权在市局，城区局只负责小作坊的备案登记和监管工作。

三、职能承接后开展的主要工作

（一）2017年12月20日召开全市生产加工环节食品安全工作会议，共有140多家食品、食品添加剂生产加工企业负责人参加会议。会上介绍了机构改革监管职能移交以及检验机构的相关情况，同时每个企业代表在会议现场签订了食品安全承诺书，承诺遵守国家有关法律法规，确保食品安全。

（二）食品生产许可工作连续顺畅。许可工作作为生产环节食品安全监管工作的重要一环，我局坚持一手抓改革一手抓业务，保持食品生产许可工作的连续贯通、运转顺畅。今年上半年，我局的技术评审中心已经成立，有工作人员2人，已经按照《食品生产许可工作规范》开展许可业务中的受理、审查两个环节工作，截止至5月底，我局共受理、审查、批准50多家企业的食品生产许可申请。

共培训新上岗监管人员80多人次，有效地提升基层食品监管人员业务水平。

（四）按照区局部署开展各类专项整治和监督检查。今来我

局已经开展的各类专项整治和监督检查，包括十大重点节日食品生产整治工作、鲜湿米粉零点整治行动、桶装水监督检查、食用明胶和使用明胶生产加工食品专项整治、食品标签专项整治、白酒生产企业隐患排查、“护卫舌尖上的安全”食品生产经营整治大行动。通过各类食品安全专项整治和监督检查，有限地做到排查食品安全隐患，发现问题和风险并及时地处置，确保我市生产加工环节的食品安全。

（五）做好不合格食品的后处理工作。根据抽样检验反馈的情况，有对检验不合格的企业及时移交给稽查部门处理，下达责令改正通知书，要求限期整改。

四、各类专项整治完成情况

（一）十大重点节日食品生产整治工作。本次整治工作中全市共出动162人次对辖区内（含三县一市）42家获证食品生产企业进行检查，共抽样23批次。对5家食品生产企业的监督检查共下达整改意见5条，没有发现涉及食品安全的严重不合格项。

明物质抽样3批次。检查没有发现问题样品。

《食品生产安全监管工作总结》全文内容当前网页未完全显示，剩余内容请访问下一页查看。

（三）桶装水监督检查。对辖区内3家获证企业进行监督检查，抽取样品3个，不合格样品2个，分别是产品标签和细菌总数项目不合格。

（四）食用明胶和使用明胶生产加工食品专项整治。经排查，我市没有生产食用明胶和使用明胶生产加工食品的企业。

（五）食品标签专项整治。1-4月份，我局共出动监管人员30多人次，检查食品生产加工企业20家，排查食品标签 11份，

发现有问题的并责令整改的食品标签3份。重点检查生产加工企业的食品标签的真实性、规范性等重点内容，以食品标签标识屡次被投诉举报及抽检不合格企业为重点对象，要求食品生产加工企业严格执行gb7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定，产品标识不符合要求的不得出厂。办理食品生产许可证的企业，将食品标签内容列入检验范围，凡是标签标识不合格的，一律不予行政许可。

食品添加剂。梧州市白云山酒厂采用固态法生产，无使用香料香精等食品添加剂勾兑生产白酒。生产企业没有出现将液态法白酒、固液法白酒标注为固态法白酒的情况。

（七）“护卫舌尖上的安全”食品生产经营整治大行动。

1、根据要求，我局绕“三重一大”和“两超一非一标”工作重心，抓好“一排查三整治”。今年第二季度完成监督抽检样品茶叶15个，糕点5个，方便食品1个，蜂蜜产品1个，不合格产品为1个。继续开展鲜湿米粉、肉制品等食品生产企业开展监督检查，检查覆盖率达90%以上。没有发现企业有“两超一非”违法行为的。

2、开展食品生产加工小作坊专项整治。我局生产监管科在今年5月份对各县、城区局开展食品生产加工小作坊登记备案业务培训，指导各县、城区局按《广西壮族自治区食品生产加工小作坊登记备案办法（试行）》（桂食药监办〔2017〕2号）的要求开展登记备案工作，要求将小作坊纳入监管范围，加大对“黑作坊”、“黑窝点”的整治力度。

3、继续深入开展食品标签标识监督检查和专项治理。

五、存在问题

（一）由于市级食品生产监管科人员少，除了要完成生产许可、监督抽样工作以外，还要处理一些日常事务、数据上报、

信息汇总等大量工作，真正下企业开展检查、监管的时间有限，无法进行有效监管，容易造成监管缺失。

（二）生产加工环节的日常巡查、监管执法分工不明，局内部科室分工不清，仅仅依靠生产2名人员无法完成辖区内所有生产企业的日常巡查监管执法工作。

（三）城区食品药品监管机构刚刚组建，有关监管人员业务素质水平有待提高；小作坊登记备案工作刚刚开展，但是小作坊没有准入制度，有关监管的法律依据可操作性不强，不能开展有效监管。

（四）地方政府的食品安全监督抽查经费有限，没有纳入地方财政预算，食品生产加工环节的检验费和购买样品费没有保障，未能正常开展市级的食品安全专项整治和抽查。

（五）县级的食品安全检测机构力量薄弱。由于各个县局没有自己的食品检验机构，在质监部门的检测机构由于没有监管职责以后，装备、经费、人员的投入持续减少，检验力量得不到加强。建议区局重新规划和布局食药监系统的食品检验机构，并向地方政府建议重新整合各地的食品检验机构。

梧州市食品药品监督管理局

2017年6月16日

一、高度重视，强化组织领导

食品安全，关系群众身体健康和生命安全，关系社会稳定和经济发展。为进一步加强食品安全监管，消除食品安全隐患，我局成立了以局党组书记、局长**为组长的食品安全工作领导小组，副局长**、**为副组长，分别负责食品安全执法检查 and 食品安全日常检查，其它相关股、所分别按照各自职责具体执行食品安全日常巡查、执法检查、抽样检验等工作。

二、加强企业监管，强化建档和巡查工作

全登记、监管全记录”的监管目标。

日常巡查中，我局认真落实“3个环节、4本台帐、5项制度”工作。抓住“三个环节”，即日常巡查监管中抓住原辅料进货查验、生产过程、产品出厂检验三个重点环节；建立“四本台帐”，即指导企业建立原辅料进货台帐、生产投料记录台帐、检验台帐、产品销售台帐，并把四本台帐作为巡查的必查内容；健全“五项制度”，即督促企业建立健全原辅料进货查验制度、添加剂管理制度、产品出厂检验制度、不合格品召回管理制度、员工培训管理制度。此外，根据辖区企业的实际情况，我局通过分类监管、区域监管等模式，建立和完善食品安全信用体系和企业黑名单制度等长效机制。

三、扎实开展食品专项整治，严格落实企业主体责任

2017年，在市、县两级部门的安排部署下，我局继续深入推进“打击食品中非法添加和滥用食品添加剂”专项整治工作，并结合“百日行动”专项整治、食品安全大检查等行动，开展了“肉制品”、“调味料”、“大米”等11次专项整治，对专项整治中检查不合格的食品生产企业，按照《食品安全法》相关规定给予了处罚，极大规范了辖区食品生产企业的生产行为。

产加工企业食品安全质量公开承诺书》，要求企业在建立食品安全关键岗位责任制度、进货查验记录制度、生产过程控制制度、食品添加剂使用管理制度等方面予以承诺。通过承诺，促使企业进一步落实食品安全主体责任要求，严格按照规定组织生产，确保生产的食品符合国家相关法律、法规规定。

截至今年12月10日，我局在日常巡查和各类食品专项整治中，累计出动检查人员500余人次，车辆130余台次，累计巡查食

品生产企业227家次。通过定期和不定期的巡查及专项整治，2017年，辖区未发生一起食品安全事故，有效确保了辖区食品质量安全。

四、严格执行抽检计划，加大企业抽检力度

2017年，我局根据我县实际，并按照省、市两级监督抽检计划安排，全年接受80家次企业委托检验194个批次，委检不合格产品10个批次，委检合格率94.8%；按抽检计划抽查85家次食品生产企业的141个批次产品，其中抽查不合格产品8个批次，抽查合格率94.3%，较去年92.8%的抽检合格率上升1.5个百分点。对抽查不合格的生产企业，我局均约谈了不合格企业的主要负责人，责令其立即召回不合格产品及停产整改，查找分析产品不合格原因，写出整改报告，在整改验收合格后重新抽取产品进行复检，一切合格后方可恢复生产。

五、加强部门沟通合作，及时汇报工作情况

我局定期向市局和县食安办报送月报表和季度报表，并及时向上级部门提供所需工作材料，汇报工作情况。目前，我局共向市质监局、县食安办、县食药监局等各部门报送各类工作材料和总结报告近90余份。

六、拓展方式，加大宣传培训力度

（一）为树立企业负责人食品安全和主体责任意识，今年1月16日和4月24日，我局分别集中全县白酒作坊业主和全县取证食品生产企业负责人召开食品安全会议，组织企业学习《食品安全法》、《预包装食品标签通则》等食品质量安全监管相关法规文件，指导企业开展食品安全管理工作，并与到会小作坊业主、企业负责人分别签订了《小作坊质量安全承诺书》和《**市食品生产加工企业食品质量安全公开承诺书》。

（二）为提升群众辨别食品的能力，以及营造食品安全监管的良好社会氛围，6月11日，我局参加了食品安全周宣传活动，现场与20家食品生产企业代表签订了《**市食品生产加工企业食品质量安全公开承诺书》。并发放宣传资料3300余份，接受咨询260余次；9月14日，我局再次举行了政策现场咨询宣传轰动，发放宣传资料1200余份，接受咨询100余次。

通过培训宣传，极大的提升了企业的食品安全和主体责

任意识以及群众辨别食品安全的能力，为食品安全的监管营造了良好的社会氛围。

虽然今年是我局食品监管工作的最后一年，但我局仍严格按照上级工作安排和部署一如继往地的高度重视和开展食品安全工作，严格规范食品生产企业生产行为，严厉打击食品生产企业违法行为。本着“发现一起，查处一起，举报一起，查实一起”的原则和将食品安全工作监管到底的决心，认真履行质监职能职责，主动作为，奋发有为，确保了我县食品质量安全。

2017年12月26日

食品生产部总结篇六

一.

组织员工按规定的工艺程序生产，调动人员。

二.

组织员工按定货时限完成生产任务。

三.

组织设备检修及维护工作的开展。(如称具的校正)

四.

监督和检查生产流程工艺标准的执行工作。

五.

班后与部门质量工作具体负责人，分析当日的产品生产情况，对产品的合格情况做出理论方面的鉴定。

六.

班后办理产品入库手续，连同产品的合格情况，与保管员做产品交接。七.

负责生产车间生产过程中，及生产前，生产班后的安全检查工作。

八.

负责生产过程中，员工状态的考核工作。月末汇报。

九.

积极配合生产厂长完成临时交办任务。

十.

办理车间员工的考勤工作和卫生检查工作。

十一.

组织人员，协助装卸车工作的开展。

十二.

新进厂员工，执行技能培训，并对其实际工作状态给予鉴定。

十三.

日生产情况以生产日报的形式当日统计、汇报。汇报当中应包括原材料的消耗、成品产出、出品质量和设备运转状态情况。

车间品控员的岗位职责

一.

在得到原料保管的通知后，及时按扦样标准扦样。

二.

对外观检测不合格或掺假严重的原料有权按采购标准执行。

四.

实。外观检测不合格的产品在调查清楚原因并有准确处理意见之前，禁止出库放行。

六.

将检测结果及时回复给成品保管员。

八.

定期与业务人员沟通及时了解客户对产品的反映。

九.

结合原料和成品的外观状态和理化指标，以月份为时间单位，定期对原料和成品的稳定性给出综合客观的评价。并将原料的评价结果汇报给相关部门，成品的评价结果汇报给生产厂长及相关部门。

十.

原材料和成品的料样储存和保管，并实施状态变化观察。

原料保管员岗位职责

一.

进货验证

1. 通知车间品控员原料入厂，填写原料进货验证记录。
2. 验证原材料的包装、运输质量、生产厂家、产品批号等信息。
3. 数量检查，核准来货的数量。
4. 进货项目检查记录之后，转交给化验室（或品控部）保存，保存期一年。

二. 入库管理

1.

在品控员通知可以入库的原料，组织装运人员对原料按种类码放整齐。

2. 原材料入库以后，要求标注原材料的合格状态。建议采用待检、不合格标注，将正常品与非正常产品区分开来。待检标牌在检出结论为合格后撤掉。

3. 入库原材料的摆放应符合“卫生环境、安全”管理的要求。
4. 管理原材料的质量变化，保管员应定期对库存的原材料进行检查，发现异常及时与质检部联系。
5. 管理原材料的保质期，将近到期和已经过期的原材料一定要有标记，并且执行汇报制度。库存原材料的质量信息与技术、质检沟通，确定处理方案。
6. 每日对库存原料进行点库并完成相关报表。
7. 库存产品的管理坚持推陈储新的原则。
8. 按原料库存标准及时上报原料的库存情况。

成品保管员的岗位职责

一. 与生产班长核对当日的生产计划，对已完成生产的成品进行入库管理。

三.

组织生产人员对生产的成品按种类码放整齐并应符合“卫生环境、安全”管理的要求。

四.

掌握各种成品预定的出货时间，将已到出货时间而未及时出货的成品告知厂长及销售内勤。

五.

每日对库存成品进行点库，上报成品的库存情况。

配料员的岗位职责

一、预混料生产员的岗位职责

1.

准确称量原料，精确度20g□

2.

根据预混料原材料的特点，在配料时要严格遵循以下原则：

（1）维生素类原材料应保持避光、防潮，开启后立即使用，剩余原材料密封保存。

□2□

微量元素类原材料，主要考虑防止吸潮现象的发生。

（3）维生素、微量元素、氯化胆碱禁止同时配制。

3. 待生产的预混料原材料禁止敞口放置。

4. 保证配料使用的器具（配料时使用的编织袋）清洁，避免交叉污染。

5. 对配置完成预混料，按要求码放整齐，按种类码放或按锅次码放。

6. 严格按照投料顺序将称量准确的原料经投料口投入，待全部原料进入混合机后开始混合同时，混合时间3分钟。

7. 混合结束后按包装要求对成品预混料进行包装。

8. 每天对称量器具进行校正。

9. 生产结束后负责打扫配料区的环境卫生。

10. 积极配合生产班长完成临时交办任务。

二. 配小份配料员的岗位职责

1. 核对配方，根据配方的要求准确取用原料。

2. 准确称量各种原材料，精确至100g□

3. 对配置完成原料，按要求码放整齐（按种类码放或按锅次码放）。

4. 当取料人员取料时一定要和取料人员交待清楚，配置产品的种类和码放原则。

5. 每天对称量器具进行校正。

6. 生产结束后负责打扫配料区的环境卫生

7. 积极配合生产班长完成临时交办任务。

投料员的岗位职责

一.

与配料员核对生产产品的种类，确定取料原则。

二.

严格按照生产工艺要求进行投料。

四.

待全部原料进入混合机后，开始混合并负责混合计时。

五.

混合结束后通知接料员及时接料。

六. 生产结束后负责打扫投料区的环境卫生

七. 积极配合生产班长完成临时交办任务。

接料员的岗位职责

1. 每日接料前应对接料秤具校正或符合。
2. 与投料员沟通及时准确地完成接料任务。
3. 将生产的成品数量及时告知生产班长，并核对成品生产量是否与生产计划一致。
4. 按照车间品控员的要求完成对产品的留样。
5. 负责产品外观检测，发现异常情况及时品控员沟通。
6. 积极配合生产班长完成临时交办任务。

包装人员的岗位职责

- 一. 对产品的生产品种进行核对，取用合适的包装袋，并检查标签是否与内容物一致，包装袋有无坏袋的现象。
- 二. 对外观检测合格的产品及时包装。

食品生产部总结篇七

1. 学习并贯彻国家、地方政府以及主管部门有关安全生产、环境保护方面的法律法规以及管理制度，按照公司要求，结合我厂具体情况，制定相应管理制度。

2. 负责现场文明生产相应管理制度的制定、管理和考核。
3. 负责职工劳动保护与职业病防护工作。根据作业环境制定劳保品发放标准，掌握劳保用品使用情况，在以满足保护需要的原则下，根据需要及时调整。
4. 负责防暑降温用品的采购管理与发放。
5. 负责危险废物的管理，确定危险废物种类、管理办法、处置以及相关安全预案的制定。
6. 负责对有关制度、政策在本厂执行情况进行检查、指导、督促落实。
7. 负责与本岗位业务有关的国家法律法规、地方政府规定等资料的收集工作，负责本岗位有关文件办理、归档工作，并建立文件资料档案及目录。
8. 负责各项检查工作并应及时记录，及时发现和掌握各种安全隐患，并采取预防措施，对于已发生事故，落实“四不放过”原则。
9. 负责对我厂环境监测等有关工作。
10. 负责修订我厂环境、职业健康安全等各项规章制度，保证其可操作性。
11. 负责伤事故的调查分析及上报工作。
12. 负责按时向公司缴纳排污费。
13. 负责特殊工作作业证的办证和换证工作。
14. 负责全厂吊车年检工作，保证吊车年检率100%。

15. 负责组织职工进行体检工作。

16. 负责对全厂职工进行安全教育工作，负责对新入厂职工进行安全教育并做相关记录。

17. 负责锅炉及压力容器的年检工作。

食品生产部总结篇八

以科学发展观为指导，坚持以人为本，切实把食品安全工作放在突出位置，以对人民群众高度负责的态度，集中时间、集中力量，对食品生产、流通、运输、消费的各个领域、各个环节、各市场主体进行拉网式排查，统筹兼顾，突出重点，依法治理，促进食品产业的持续健康发展，消除重大食品安全隐患，遏制重特大食品安全事故的发生。全面提高全县食品质量安全水平。

成立以乡长吴达校同志为组长的领导小组，统一部署协调全乡食品安全整治工作。具体整治内容由相关主管副职负责，领导小组对所有生产、经营食品的企业、摊点、作坊等逐家进行监督检查，严厉查处和打击食品生产经营违法违规行为，实行“五个一批”，并实行不定期抽查和例会制度，听取各村、各单位的工作汇报，检查监督工作落实情况。

（一）抓好蔬菜等农产品质量安全整顿工作。针对当前种植业中存在的非法使用投入品及其它违禁物等突出问题，全面开展集中整治活动，切实规范农业投入品生产经营，加强对种植过程中的农药残留的监测，全面清查收缴高毒农药，严查生产经营使用违禁药物等行为。

（二）严格食品生产加工环节的监管。

（1）积极有效地进行食品安全检查，做到乡不漏村、村不漏企，开展对食品单位从原料到成品的全面排查，对发现的问

题迅速调查、果断处置。

(2) 坚决从源头把好原辅料、添加物、包装材料的质量安全关，严格落实索要索证制度，建立并完善企业进货台帐、食品添加物使用台帐和产品销售台帐，真正做到不合格的原辅料不进厂，不合格的产品不出厂。将质量安全关口前移，督促企业参与建立稳定可靠的原材料和半成品供应基地。

(3) 大力开展对食品加工小作坊的治理整顿，促进食品加工小作坊基本条件改善，帮扶具有一定生产能力的小作坊取得食品生产许可证；严格检查食品小作坊建立原辅材料进货、使用、销售台帐等记录制度的落实，建立和完善必要的溯源体系。

(三) 强化食品流通环节的监管。全面清理食品市场经营主体资格，彻底摸清底数，登记造册；严厉查处和取缔无证经营；督导食品经营单位严格自律，严厉打击食品经营中的各类违法违规行。重点整治清查食品批发零售企业流通环节中的酒类、饮品、蜂蜜、饮用水、调味品、肉制品、淀粉及淀粉制品、蜜钱、食品添加剂等9类所有品种，及保健品、食用植物油、儿童食品、乳制品、粮食加工品、蛋及蛋制品、生猪肉等7类16个重点品种。

(四) 加强餐饮消费环节的卫生监督。加强对餐饮消费安全的检查和专项整治，全面实施餐饮单位食品卫生监督量化管理制度，进一步规范卫生许可和监督工作。加强对学校、商店、餐馆等的食品卫生监管；严格推行餐饮业原料进货索证和验收制度；严厉查处采购、使用病死或死因不明的畜、禽等及其制品、劣质食用油、不合格调味品、工业用盐或非食品原料和滥用食品添加剂等违法行为。

健全完善农村食品安全监管责任网络和信息网络，实现农村食品安全信息及时传递、资源共享。进一步扩大农村专兼职食品安全监管队伍。落实区域监管措施，形成横向到边、纵

向到底、明确职责、协调配合、运转有序的农村食品安全监管体系。全乡启动突发食品安全检查事件应急处理机制，如遇到食品中毒和传染病等，发现后立即到乡卫生院治疗或卫生部门及公安部门紧急到事发现场急救，调查并上报乡食品安全协调领导小组，做到及时上报。

一是统一思想，做好食品安全对保障社会稳定、促进经济发展具有重大意义认识，树立长期坚持做好食品安全整治工作的思想。

二是坚持克服不足和困难，把食品安全整治工作作为日常工作抓紧、抓好、抓出成效。

三是加强联合监督检查力度，通过多单位多层次的联合检查，逐个地点、逐个区域、逐个村的帮助解决实际问题，不断规范企业的生产、经营行为。

四是加大宣传力度，营造人人关注食品安全，人人参与整治行动，维护食品安全的良好氛围。五是加大工作研究力度，认真总结经验做法，建立健全食品安全整治和监管长效机制，促进全乡食品安全工作长期取得实效，保障全乡人民健康安全，推动全乡经济社会稳定发展。

食品生产部总结篇九

一、研发部工作主要业绩

1、分厂自主产品研发工作：-年度分厂自主产品研发主要围绕顺喜系列产品展开，开发了x-饺x个口味和x-圆x个口味的产品，从x-度x月份开始立项，完成了成本毛利核算、产品配方和口味设计、包装设计、商品条码和标签认可、产品型式检验等一系列工作，至x月份新品正式上市，完成了一个完整的新品开发流程，为以后的自主产品开发打下了良好的基础。其中使用土豆泥作为填充物添加到顺喜汤圆产品馅料中，解

决了以前低档产品用淀粉作为填充物口感粗糙的弊病，并且大大降低了成本。

2、现有品种的改良工作主要包括以下几个项目：

5)-水饺改良项目，由于原材料价格飞涨，原研发的-水饺需要降低成本，本次改良对原配方的结构进行了大的调整，同时将面皮改成了-水饺面皮，口感得到了提升，同时成本和毛利达到了公司要求。

3、技术文件的制修订和管理工作

4)各品种配方交由专人管理，严格执行配方保密的相关规定，并根据公司技术中心的要求，及时进行更新和换发工作，并及时将相关信息转达计划、采购等部门，保证配方正确。

4、日常生产的工艺维护

研发部在完成产品研发任务的同时，没有放松对生产车间的工艺维护指导工作，定期进行工艺培训、深入一线指导员工、生产管理人员、在线qc的工作，及时发现和制止违反工艺事件的发生，确保了生产的正常运行，在-年度未发生重大质量事故和批量性顾客投诉问题。同时我们针对车间发生的投入产出不准确等问题及时进行了跟踪和原因分析，及时采取措施解决次品问题，确保各项产品的成本处于正常水平。

二、品控部工作主要业绩

1、原料验收和供应商管理方面

-年度原料、包装材料和辅助材料共计进货-多批次，其中退货处理-余批次，让步接受-余批次，填写原材料反馈表-余份，原料验收方面未出现大的责任事故。

对于三类(如芝麻、花生等)小供应商采取定期现场检查辅导的方式，积极为供方设备和工艺改良提供技术支持。在大宗粉类和菜类原料进货检验过程中，对理化检验水分含量和出菜率方面毫厘必争，以检验结果为依据，多次向供应商提出了相关扣点和索赔要求，维护了公司利益。

在处理-年-月份供应商-供我公司-g简易装汤圆袋的烂袋事件中，紧跟公司领导的思路，多次进行技术方面的探讨和研究，在公司总部尚无类似先例的情况下，促使供应商赔偿x万余元，为公司挽回了经济损失。

2、库存质量控制方面

库存质量控制依照公司相关的作业指导书为依据，定期进行现场检查、原料成品复检、库存条件监控等工作，严格紧急放行流程，-年度未出现大的质量事故。

3、现场控制方面

生产现场质量控制按照相关工艺作业指导书控制点和控制参数的要求，对人员工作进行了合理分工，明确职责，对各岗位的重点难点进行了培训，注意保持和生产管理人员的密切联系和良好沟通，保证了产品质量和工作的顺利进行，-年度全年西南分厂仅发生客诉x起。

4、成品质量检验方面

成品质量检验方面做到了每批必检，各项报告和原始记录齐全，产品按照要求进行留样，及时出具检验报告，检验业务方面严格按照标准规定的要求操作，和政府部门进行的实验室比对项目中均合格。

5、食品安全质量管理体系维护

按照公司质量手册和程序文件的要求，组织管理评审和内部审核，各项文件记录正确保存，在公司品保部组织的各基地质量体系和生产现场审核中都取得了较好的成绩。