

最新食品自检自查报告(优秀5篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

食品自检自查报告篇一

- 1、食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。接受社会监督，承担主体责任。
- 2、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人严格落实监管部门的监管意见和整改要求。
- 3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。
- 4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。
- 5、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。
- 6、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

7、食品安全管理组织及食品安全管理员每周1-2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

8、各种检查结果记录归档备查。

食品经营单位负责人（或者委托人）签字或加盖公章

年 月 日

食品自检自查报告篇二

1. 制订定期或不定期食品安全检查计划，全面检查与抽查、自查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。
2. 根据食品安全风险等级制定日常自查频率。高风险食品及其经营过程至少每周自查1次，中风险食品及其经营过程至少每月自查1次，低风险食品及其经营过程至少每季度自查1次。
3. 应当定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存、销售散装食品，应当在贮存位置和散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、及生产者等内容。经营进口的预包装食品，应当有中文标签、中文说明书，载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。
4. 食品安全管理人员每周1-2次对各餐饮部位进行全面现场检查，严格从业人员卫生操作程序，同时检查自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。
5. 检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交有关部门按有关规定处理，严重的交食品药品监督管理局按有关法律法规处理。

6. 本单位食品经营活动过程中从食品药品监督管理部门、消费者投诉、供货者通知等渠道获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。自查发现不符合操作规程的立即纠正，发现不合格食品的应执行不合格食品处置制度，发现有食品安全事故潜在风险的应立即停止相关食品经营活动，并向区食品药品监督管理部门报告。

食品自检自查报告篇三

1、依照法律、法规和食品安全标准从事经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在经营场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。

2、建立健全本公司食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本公司食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品经营全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

3、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全实施培训、员工健康管理、索证索票、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

4、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5、食品安全管理员每天在食品经营时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监管局按有关法律法规处理。

7、定期进行食品安全自查，对检查出的问题进行整改，形成自查报告并报送市场监管部门。

食品安全管理员制度

一、负责组织从业人员参加食品安全知识的学习培训，并做好建立培训档案工作。

二、负责组织从业人员年度健康检查并做好建立健康档案工作，督促患有有碍食品安全疾病的人员调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

三、制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度等，并对执行情况进行监督检查。

四、负责检查记录餐饮服务经营过程的食品安全状况，并对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止和提出处理意见。

五、负责受理投诉举报工作，对每起投诉举报要认真记录并配合监管部门调查处理。

六、接受和配合食品药品监督管理部门对本单位的食品安全进行监督检查，并如是提供相关资料和情况。

食品经营过程与控制制度

1、制定食品采购计划，选择供应商，保证食品的来源合法，签订购货合同，索取食品的相关材料，对食品进行查验，按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时

清理变质或者超出保质期的食品。

2、贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。销售散装食品，要在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式内容。

3、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

食品自检自查报告篇四

一、食品销售经营者应当建立食品安全自查制度，根据《食品安全法》等法律法规和规章制度以及保证食品安全的自律管理制度制定、实施自查计划，定期对食品安全状况进行检查评价。

二、食品安全自查由负责人或食品安全管理员组织实施，并负责不合格项的整改工作。

三、食品安全自查一般分为定期自查和专项自查，定期自查应当根据所经营的食物风险等级确定频次，专项自查应当根据市场监管部门、消费者、媒体舆情等渠道获知的食品安全风险信息立即实施，并严格按照“十查十看”要求，开展自查。

四、经营场所布局、制作工艺流程、内部管理流程等重点管理项发生变化的，应当立即组织食品安全自查。

五、食品安全自查不合格项应当查清原因、立即整改。有证据表明可能危害食品安全的食品，应当立即停止销售并向辖区市场监管部门报告，待问题排查整改到位后方可重新销售。

六、食品安全自查应当建立自查档案，如实记录食品安全自查组织实施的时间、计划、人员、结果和排查整改情况，不得涂改或污损，保存时限不得少于2年。

食品经营者名称：负责人：

食品自检自查报告篇五

为规范餐饮服务食品安全内部管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，并定期对本单位食品安全状况进行检查评价。按照许可范围依法经营，在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食品安全管理员每天至少进行一次食品安全检查，检查相关岗位食品安全制度的落实情况，发现经营条件不符合食

品安全要求的，应及时采取改进措施，有发生食品安全潜在风险的，应立即停止食品生产经营行为，并向所在地市场监管部门报告。。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理员每周1-2次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

八、检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

九、各种检查结果记录归档备查。