

食品安全状况报告表(优质5篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。报告帮助人们了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面是我给大家整理的报告范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

食品安全状况报告表篇一

xx县积极探索，构建了以食品安全责任为核心，地方政府负总责、监管部门各负其责、食品企业为第一责任人的食品安全责任体系。

要监管部门也相应建立了食品安全领导组织，明确了分管领导、落实了职能科室和监管人员，建立三级监管责任体系。

二是健全监管责任机制。为进一步加强我县食品安全工作，提高辖县食品安全保障水平，县政府每年都与乡镇和相关部门签订《食品安全工作目标责任书》。各乡镇与村、各监管部门与食品经营户签订了目标责任书，通过层层签订责任状，进一步明确乡镇、主要监管部门和村基层组织食品安全监管责任，形成一级抓一级、一级对一级负责的食品安全责任体系。

三是健全监管网络机制。依托村基层组织，在全县x个行政村聘请食品安全协管员，将监管机制延伸到最基层，做到辖县内无监管盲区，形成“纵向到底、横向到边”的群众监督网。同时，制定了《xx县食品安全协管员管理办法》及《xx县食品安全协管员工作职责》。组织食品安全协管员结合当前食品安全监管现状，就食品生产加工、餐饮消费等监管环节的工作要点和重点，食物中毒知识和案例分析以及食品安全协管员的工作职责进行学习。通过学习培训，使食品安全协管员

掌握了对涉食单位的常规检查内容和查找食品安全隐患的方法，对其增强食品安全隐患意识和提高应急处理能力起到积极的推动作用。

四是健全制度建设机制。为进一步落实食品安全工作责任制，建立健全食品安全工作制度，结合工作实际，认真制定了食品安全责任制和责任追究制度、食品安全举报制度、食品安全信息发布制度等工作制度，进一步明确了食品安全工作职责、任务、措施和责任，为食品安全工作的顺利开展奠定了坚实的基础。

五是健全督导考核机制。为全面了解各乡镇、各监管部门食品安全监管工作的开展情况，及时发现工作中存在的问题和不足，县食安办组织成立督导组，定期或不定期对各乡镇、各监管部门工作开展情况进行督导检查，重点对农产品质量安全、食品生产加工、食品流通、餐饮消费及畜禽屠宰等环节工作开展情况进行督导检查。

食品安全状况报告表篇二

元旦、春节前，我镇以宣传《食品安全法》为契机，积极采取墙报、标语、宣传车、集中咨询、分发传单资料等多种形式开展了宣传活动，广泛宣传了有关食品安全法律法规和食品安全科普知识，及时对存在安全隐患的食品发出消费警示，大力加强了舆论监督和社会监督，强化了食品生产经营者第一责任人的法律意识、责任意识、诚信意识，进一步提高了消费者的食品安全维权意识和识别假冒伪劣食品的能力。在此期间，全镇共发送各种宣传资料近13000份，接受群众咨询4500余人次，大力营造了人人关注、人人重视、积极参与和支持食品安全工作的社会氛围。

食品安全状况报告表篇三

为进一步加强食品安全监管，促进企业提高产品质量，给广

大市民提供更安全、更放心的健康食品，在区财政的大力支持下□20xx年开发区食品安全办公室在全区范围内开展了食品飞行抽检。

今年的食品飞行抽检覆盖了食品生产、流通、消费环节的酱腌菜、肉制品、粉丝、干货、膨化食品、水产品、糕点、乳制品、茶叶、调味料、面条、蜜饯、消毒餐具等十几大类；抽检范围涵盖全区主要的大超市、卖场、批发集贸市场、街道作坊、零售商铺和宾馆酒店，共抽取各类食品合计503个批次，其中合格批次数为458，不合格批次数为45，总体合格率为91%。

为更真实的体现辖区食品安全状况，在不同时间段有针对性的对特定食品展开了突击抽查，现将情况分析如下：

5月上、中旬，在辖区小吃店和集贸市场抽查了12个批次的米粉和10个批次的热干面食品，主要对其中的大肠菌群、霉菌、致病菌、蜡样芽孢杆菌、总砷、铅、黄曲霉毒素b1□汞、镉、亚硝酸盐等指标进行了检测，其中11个批次的米粉样品和9个批次的热干面产品因微生物超标不合格，米粉和热干面的合格率分别只有8.3%和10%，这主要是因为米粉、热干面营养丰富、水分含量较高，在温度较高时易滋生微生物，因此对生产、运输和保藏的条件要求较高，而本次飞行抽检中抽查的几家小吃店和集贸市场的摊贩中在售卖过程中没有进行冷藏，直接放在外面，并且直接用手接触，很容易滋生微生物，说明部分小吃店和集贸市场的从业人员质量意识还有待提高，并且售卖的场所环境条件还有待进一步的改善。

5月下旬，在辖区集贸市场内抽查了12个批次腐竹、11个批次干粉丝产品，主要进行了二氧化硫项目的检测，其中腐竹不合格批次数为1个，合格率为91.7%，干粉丝全部合格。二氧化硫在腐竹和粉丝中主要起使产品色泽亮丽，韧度高久煮不糊的作用，一些不法分子，为了追求利润有时将易分解出二氧化硫的焦亚硫酸钠添加到腐竹和干粉丝中。但由于二氧化硫一

直都是腐竹和干粉丝的重点检查项目，因此现在的腐竹和粉丝中二氧化硫残留量超出国家标准值要求的产品较少，这也说明生产企业的重视，另一方面也说明流通环节的销售商在采购时索票、索证制度的完善。

6月份，在辖区集贸市场、超市、专卖店共抽取18个批次的熟肉制品，其中10个批次的样品微生物不合格，合格率为44.4%。本次飞检抽查的18个批次样品重点检查的项目有铅、无机砷、镉、总汞、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目。其中主要存在的不合格项目是微生物不合格。肉制品本身营养和水分丰富，易受外界微生物污染而腐败变质，如果在生产出来后不及时采用灭菌包装，那么从生产到运输过程中是极易引起细菌繁殖，尤其是天气变热以后，细菌更容易繁殖，微生物更容易超标，食用之后易引起腹泻等不适。熟肉制品是市民喜爱的食品，针对熟肉制品的特性，建议发布醒示，提醒夏天购买熟肉制品一次不要购太多，同时不要食用隔夜的熟肉制品。

下半年，区食安办主要对辖区生产及流通领域的饮料、干货、蜜饯、调味料、米酒等14大类的食品实施了抽查监测。为了提高飞行抽检的抽查对象覆盖率，下半年抽检对象与原来小型生产及流通领域不同的是主要为大型购物超市，由于大型购物超市食品种类较齐全为了尽可能地提高抽查产品的覆盖率，因此抽检的产品种类较多，抽查的产品检测项目主要针对此类产品中容易出现的问题而制定，下半年总共抽检了440个批次的产品，其中合格430批次，10个批次的产品质量不合格，合格率为98%，发现的主要问题是：添加剂、糕点中铝残留量超标，食用菌水分超标。

依照《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》，对酱腌菜的防腐剂：山梨酸、苯甲酸；甜味剂：糖精钠、安赛蜜、甜蜜素；色素：胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄进行检测时，总共发现有4个批次的食品中因添加剂超出标准要求判定为不合格，占到不合格产品中9.8%，这其中主要包括酱制品中的防腐剂、

酱油和炒货的色素、蜜饯中的甜味剂。

防腐剂添加到食品中能够抑制微生物繁殖，延长食品保质期；而甜味剂添加到食品中主要起到改善食品风味的作用；色素在食品中主要用来改善食品的颜色，但长期食用添加剂超标的食品，会对人体健康带来不利影响。企业超量使用添加剂造成产品质量不合格，其原因可能是企业操作人员失误或者未按照标准操作，重复添加，从而反应了企业的质量管理意识淡薄。

食用菌由于其味美、营养丰富，深受消费者的喜爱，也是超市中一年四季必备的商品。本次飞行监测共抽检了7个批次的食用菌产品，其中在“武汉市家乐福二七店”抽查的由“山东金城股份有限公司”生产的“黑木耳”（规格为75g/袋，商标为：丝宝宝，生产日期为□20xx-05-02□水分含量为15%，高于gb/t6192-20xx□黑木耳》中规定的14%，判定为不合格，其余的食用菌产品经检测全部合格。

食用菌水分超标，可能的.原因是：

（1）个别加工企业在生产或分装过程中，对烘干工艺控制不严导致。

（2）部分商品包装工艺差，在运输、贮存等过程中包装不密封吸潮所致。

（3）个别加工企业为了追求利益，在加工时对产品烘干不彻底，而成使产品“压秤”。水分过多易让食用菌在储藏过程中霉烂变质，而消费者食用很可能引起中毒。这说明部分加工企业生产意识较差，工艺控制不严；另一方面又说明可能存在着部分经销商在产品运输和贮存时条件控制不当。

另外，抽查中发现有一家糕点生产企业加工生产的糕点中铝的残留量超出国家标准值要求。糕点中铝残留量不合格可能

的原因是企业在生产过程中添加了过多的含铝泡打粉。泡打粉是生产企业在加工糕点时为了使产品蓬松口感更好而加入的产品品质改良剂。一些企业在生产中偷工减料，但为了不影响产品的蓬松度，就过量地加入含铝泡打粉，那么这样生产出来的产品铝含量就会大大超出国家标准值要求。铝是一种金属元素，如果长期摄入会导致记忆力减退、智力低下、行动迟钝、催人衰老，甚至可能导致人的记忆力丧失。

对于飞检不合格的品种，区食安办已分次下发督办函，责令相关监管环节予以处罚，有力的警醒企业自律。

飞行抽检结果可以大致反应一个地区食品安全的总体水平，今年全区食品飞行抽检的结果总体情况良好，虽然不能以偏概全，但还是可以说明生产企业、流通和餐饮环节和对食品质量有所重视，往后，区食安办会继续加大飞检力度，及时发现和清理出辖区内的不合格食品，确保辖区人民群众身体健康。

食品安全状况报告表篇四

(1)、加大宣传教育力度，增强幼儿食品卫生、安全意识。幼儿园通过课堂教育、板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全方面的知识深入人心，自觉抵制假冒、伪劣产品，维护自身健康。

(2)、加大管理力度，杜绝校门流动摊点的食品流入幼儿园；食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(3)、不使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(4)、通过健康教育，教育幼儿不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育幼儿增强自我防护意识。利用广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，培养

幼儿养成良好的卫生生活习惯。教育幼儿不到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

食品安全状况报告表篇五

为了保障元旦、春节期间的公众食品消费安全，我镇严格按照县食品药品安全监管领导小组的统一部署，结合节日食品消费特点，突出食品生产加工和消费重点环节，突出学校食堂、工地等重点场所，突出农家乐、农村和城乡结合部重点区域，突出酒类、肉类制品、月饼、糕点、饮料等节日消费量大的重点食品，扎实开展了节假日期间的食品安全监管。镇内各相关职能部门在继续强化打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行动和做好食品安全日常监管的基础上，积极组织监管执法力量，加大了对全镇食品安全监管的检查力度，认真做到开展专项检查不留缝隙，不留死角，全面排查了食品安全工作存在的问题，严厉打击了各种违法违规行为，消除了安全隐患，杜绝了瘦肉精等食品安全事件发生。各村认真履行监管职责，积极配合各相关部门，通力合作，确保了辖区内食品安全。截止目前，在今年元旦、春节两节期间全镇组建专班4个，检查了食品生产加工经营单位22户、餐饮业11户、养鸡、养羊、养牛场5个。通过检查，总体情况良好，未发现异常情况，营造了安全祥和的节日氛围。