

# 2023年食品库房工作总结报告 食品工作总结(精选10篇)

在当下这个社会，报告的使用成为日常生活的常态，报告具有成文事后性的特点。报告书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇报告呢？下面是小编为大家整理的报告范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 食品库房工作总结报告 食品工作总结篇一

我园的食品卫生工作历来做到主要领导亲自抓、分管领导具体抓，责任到人，把食品卫生安全工作列入了幼儿园工作的重要议事日程。

2、分别召开教职工大会，组织学习关于食品卫生方面的文件精神，做到随时提高食品卫生安全防范意识。

3、组织教职工特别是后勤人员学习《中华人民共和国食品卫生法》、《饮食卫生“五四”制度》等有关食品卫生的法律法规及文件。增强安全意识，做到警钟长鸣，切实认识到幼儿食品卫生安全工作的重要性，确保幼儿的安全与健康。

1、制定完善各种食品卫生安全制度共制定并上墙。

2、食堂卫生管理保持食堂内环境整洁，有“三防”措施，室内无苍蝇、无灰尘、无蟑螂、无鼠迹，坚持每天大扫除，做到地面、用具见本色；食堂室内室外卫生实行分片包干，保持用具清洁、干净，做到清洁卫生专人负责，明确任务，坚持做到：墙壁、屋顶经常清扫无黑垢、油污、蛛网，门窗干净明亮；纱窗完好，无灰尘油垢，餐具清洁明亮。厨房用具(砧板等)和餐具每餐做到一洗、二刷、三冲、四消毒，清洗后存放在保洁橱内；使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害；工作人员在工作中合理使用各种设施、设备和用具，不违规使

用和强行工作;工作人员下班前认真检查门窗水电,防止火灾、失盗、投毒等事故的发生,确保各项安全。

### 3、食品采购、加工、存放管理

加强对食品采购、加工、存放等关口的管理,确保所购食品和原料卫生安全,符合国家卫生要求,采购时坚持索证索票,并进行验收登记。存放食品和原料的场所有专人管理,非直接工作人员不得接近;厨房内设有专用洗刷水池,盛放生、熟、浑、素食品的用具严格分开,摆放整齐,加工生、熟食品的砧板及刀具有明确标志,严格生熟分放和加工处理制度,并严格执行饭菜单日制作,当日食用制度,以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害,教师要严把喂养关,杜绝把过期、变质、腐烂的食品让幼儿食用。禁止采购、加工制作和出售野生菌、四季豆、发芽土豆和凉拌菜。

### 4、个人卫生管理

## 食品库房工作总结报告 食品工作总结篇二

您们好!

### 1、商品管理

### 2、仓库管理

七月份我们对五楼仓库进行了大规模整理,改掉以前那种杂、乱的陈列,重新安装货架,进行分类存放。真正做到了库存商品易存、易拿的陈列,也使得库存管理更加方便。

### 3、卫生管理

货架的清洁工作及全方位的灭蟑螂、灭蝇工作;

b□ 每周一进行卫生检查，时时督促员工做好卖场卫生工作。

#### 4、 其他方面

a□ 人心齐、泰山移。在今年的五一文化节“拔河”比赛中，我们二楼的家人们不负众望，拿到第一名，也赢得了三连冠这个荣誉。

b□ 从十月份开始举行pk大会这个新形式。从根本上调动了卖场管理人员及员工的销售积极性（虽然pk从未赢过），让我们时刻都能感受到压力的存在。同时也锻炼了员工学习表演节目的能力，丰富了业余生活。

c□ 在今年的活动促销中，活动商品未出现断货这一现象；及时有效的安排员工倒班时间，未出现空岗情况。

3、防损工作一直是我们的弱项，防损员的业务培训未能及时有效的跟进；

4、 坚持做好市调工作，保证卖场低价形象；

5、 让客诉变财富。做为零售服务行业，必然会有形形色色的客诉。客诉就是一面镜子，它能让我们认识到自身的不足，并断提高和完善我们的服务水平。正确巧妙的处理客诉，增加消费者对我们的信任度。

6、 员工是一切发展之根本。一支好的团队、一名优秀的管理者离不开员工队伍这个坚实的根基。及时做好与主管、员工的沟通工作，了解其内心想法，想员工之所想，急员工之所急。

语言是花朵，行动是果实。说的好不如做的好，在即将到来的20xx年春节，我会做好一切准备，迎接新年第一个销售高峰期，用实际行动来回报公司。

## 食品库房工作总结报告 食品工作总结篇三

时间过得真快，转眼间20xx年4月份就要结束，迎来的是5月份新的开始，在这期间回顾这几个月来的工作，并将工作总结如下。

2、负责所有有关原辅材料、中药材、危险品、化试、冷藏物品等的入库、出库工作，按标准操作程序和标准管理制度做好各项工作及记录。

2、配合以上各车间的领料工作，及时填写货位卡，分类帐，核准现场物料等，做到帐目清晰，可查。发现问题及时汇报，改正。

1、配合做好了各车间gmp认证所需大量的调帐工作；

3、配合化验中心做好现场核准工作。

1、做好洁净区空调机组的维护工作；

2、每个星期一做好洁净区的清洁工作及填写相关记录；

3、化验中心、质保部取样后，做好清洁工作；

4、分料后，做好清洁工作及清场记录，并及时做好个人工作计划。

1、负责中药材外加工所需材料的入库，领料工作及相关记录；

4、配合化验中心的取样工作；

5、每月协助财务做好盘点工作；

6、配合成品保管员做好出库、退货、搬运工作，辅助包材保质。

## 食品库房工作总结报告 食品工作总结篇四

xxx年10月，我加入了xxxx□记得刚进来时我对库房工作很好奇，因为我从来没有接触过这方面的工作，在我的脑海里，库房工作很简单，无非就是每天收发登记一下备件。所以能够加入公司做这方面的工作让我感到很幸运。但是，现实与理想的差距非常巨大，我的美好想法很快就像肥皂泡一样破灭。刚开始的时候，收发、登记，入库、还库，工作程序非常多，让我不断出现这样那样的错误，这些错误让我曾经想放弃。因为这个库房并不像想象中的那么简单，每天有很多繁琐的事情要做，就算是微不足道的一件事情，它的每一个细节都不可忽视，都必须执行所规定的流程以免发生错漏，所以工作让我感觉很混很杂，心里又很怕出错而造成公司的损失。那段日子，每一天精神都很紧张，特别的累。

但是，随着时间的流逝，在我熟悉了库房流程之后，我就逐渐喜欢上了这份感觉，融入了这份工作。它让我感到既有压力，又有动力，既有成功之处，又有不足的地方。每天收到从不同地方发来的备件，我就很高兴、很兴奋，因为想到这些备件都是用来解决用户机器故障，让用户机器可以恢复正常使用的，而我作为库房，起到了一个非常重要的管理这些重要备件，不让它们出现问题的作用。看到工程师用我所管理的备件以最短的时间、最快的速度为用户成功修复设备时，我就很开心，这让我深深的感受到了自己的成就感和责任感。

好的备件为用户解决故障。工作程序环环相扣，怎样更好地完成这样一个简单而又复杂的过程，正是考验一个人的工作能力的最好体现！

我很感谢我的经理和同事，因为当我遇到困境时，是他们在支持我、包容着我，更是手把手的教导我，让我一直走到了

今天。我更感谢公司给了我这个机会，让我学到了很多，让我逐渐变得成熟、坚韧。

一个人在困难和逆境中得到的锻炼更能让人成长，我很幸运，能在金牌服务网经历过这种锻炼，这让我在以后的道路中能轻松面对各种困难。所以，我想说，作为xxxx的一个员工，我感到无比骄傲和自豪！

一、从我个人来说，根据公司的销售策略和产品组合的增加，加大了工作力度，从而务必做到仔细认真地管理库房产品，做好产品的组合拆分，做好北京下达的每一项任务。

二. 通过这一年的工作，我深深感到工作的压力和强度，但正由于这种压力，才使我不断提升自己的思想，化压力为动力。公司的销售策略不断提升，所以自己的能力必须提高，才能适应公司人才的需要，使自己的工作能力提高。

三. 货物的管理方面，在这一年中公司产品的种类不断增加，出售产品的组合也不断增多，作为自己必须保证出货的准确：  
1. 每天清点库存发货后的库存实数并对账，2. 保证组合拆分的准确，并认真的做好记录。3. 做好产品破损和预报损的记录。4. 做好产品生产日期的准确记录，对临期产品，准确及时的上报。5. 认真做好金蝶的录入，必须保证金蝶录入的及时性和准确性。6. 做好库存实数的记录，对短货的产品，及时呈报，保证货物能按时发出。虽然我在这一年中某些地方做的不够出色，但是我会通过自己的过错，不断提升自己，使自己对库房管理方面的知识倍感兴趣，通过学习一些书籍，使自己的能力提升。

四. 货物的出入库管理：1. 对于采购和调拨的产品，认真核实货物实数与采购调拨数量相对应。2. 对于发出的货物做好清点，认真的装配和封箱。做好货物发出的完好性，减少退回和破损数量。3. 对于库存的货物，做好防潮，和清洁工作，货物必须整齐的放在托盘上，每天按时清扫库房地面，在这

一年中做好库房整体的保洁工作。

五. 配合其他的工作：这一年的工作中，在自己的工作完成的同时，也得向其他员工进行沟通，有困难的地方，大家一起解决，只有这样，才能形成完整的工作流程，不但使自己的知识丰富，而且使自己的工作更轻松，完成的更完美！

六. 自我学习和总结：在这一年的工作中都有很多问题发生，我们要善于发现问题，把握问题，并在第一时间去解决，来提升自身的业务能力。这也要求我们不断的学习，提升，学习业务知识和掌握专业技能；交流，了解，吸取经验；学习仓储保管，装配作业，货物记帐等业务知识，这是我还有所欠缺的。还有要学习物流相关知识，使自己的能力提升，把工作做的更好，更专业！

## **食品库房工作总结报告 食品工作总结篇五**

1. 库管员必须合理设置商品的明细帐簿和台帐。

2. 财务部门与仓库所建帐簿及顺序编码必须相互统一、相互一致。

3. 仓库保管员对当日发生的业务必须及时登记手工明细帐。

1. 物料入库时，库管员必须凭送货单、检验单办理入库手续，杜绝只见发票不见实物或边办理入库边发货。

2. 入库时库管员必须清点物料类别、数量、规格型号，做到“三清”（数量清、类别清、规格型号清）。

3. 物料入库后，需按不同类别、规格型号摆放整齐。库房需保持干净整洁。

1. 库管员根据商品部的配货单出货。

2. 每日下午18:00库房必须将当日出库统计单上交财务。

1. 每月盘点一次，盘点期间不发货。

2. 对常用或每日有变动的物料随时盘点，在盘点中发现问题和差错，应及时查明原因，并进行相应处理。

对残货、次货能修理的尽量修理，不能修理的退回厂家，并及时做好残次品台帐。

## **食品库房工作总结报告 食品工作总结篇六**

二、采购食品时应向供货方索取购货凭证，并做好采购记录；

五、保持食品仓库房分开设置；

六、食品和非食品库房分开设置；

八、入库食品应分类逐项登记，定期检查核对；

九、库房内的食品遵循先进先出的原则，定期检查库房食品卫生，对无标识、标识不全或超过保质期等不符合相关食品安全要求的食品予以销毁。

## **食品库房工作总结报告 食品工作总结篇七**

20xx年上半年，本人在公司各级领导的正确领导下，在同事们的团结合作和关心帮助下，较好地完成了上半年的各项工作任务，在业务素质和思想政治主面都有了更进一步的提高。现将20xx年上半年的各项工作总结如下，敬请各位领导提出宝贵的意见。

半年来，本人认真遵守劳动纪律，按时出勤，有效利用工作时间，坚守岗位，需要加班完成工作按时加班加点，保证工

作能按时完成，认真学习法律知识；爱岗敬业，具有强烈的责任感和事业心。积极主动学习专业知识，工作态度端正，认真负责地对待每一项工作。

我的工作岗位是销售内勤和仓管。主要负责统计公司线缆的发运数、上货数。另外就是将每天发货的数量报给客户，核对客户收货情况与数量，整理现款现货的客户开出收据，统计每天入库和出库的数量。

1、统计情况：能及时做到电话跟踪客户收货情况与数量核对，做到发运数与收货数统计准确。

2、收货情况：原材料厂家报的收货数量，跟我接收的数量要核对准确。如有多或是少的情况，要及时汇报给采购部。

3、仓管报表：做好每天出库、入库的台账数据，就能做到周报表和月报表的数量基本准确。

总结半年的来的工作，虽然取得了一定的成绩，自身也有了很大的进步，但是还存在着以下不足。

一是有时工作的质量和标准与领导的要求还有一定差距。一方面，由于个人能力素质不够高，成品仓库和原材料仓库收发数有时统计存在一定的差错；另一方面，就是有的时候工作量多，时间比较紧，工作效率不高。

二是有时工作敏感性还不是很强，对领导交办的事不够敏感，有时工作没有提前完成，上报情况不够及时。

一是加强工作统筹，根据公司领导的年度工作要求，对下半年工作进行具体谋划，明确内容、时限和需要达到的目标，加强部门与部门之间的协同配合，把各项工作有机地结合起来，理清工作思路，提高办事效率，增强工作实效。

二是加强工作培养。始终保持良好的精神状态，发扬吃苦耐劳、知难而进、精益求精、严谨细致、积极进取的工作作风。

## 食品库房工作总结报告 食品工作总结篇八

为了加强食堂食品卫生安全工作，确保师生身体健康，学校成立了安全领导小组：校长为组长，实行分工负责，层层落实。领导小组成员坚持每天对学校食堂食品卫生，及安全工作情况进行检查，发现问题及时整改。

组长□xxx

副组长□xxx

成员□xxx

领导小组下设办公室，由总务办公室负责收集整理资料归档工作。

我校在学校食堂用餐的学生239人。学校本着为学生服好务的原则，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定了食堂管理的各项规章制度。

加强学习，提高安全意识。

1、提高安全作业观念，认真做好防火、防盗、防毒工作，门窗无人时要上锁。

2、食堂操作场所和贮存室禁止非工作人员进入，不准在厨房卖小食及点心。学校教职工及学生未经工作人员允许，不得进入食堂，更不准进入操作间、原料间。

3、发现从业人员有疑似传染病者立即采取相关措施。

- 4、保管员及时做好食堂实物帐，保管好食堂物资(含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料)。
- 5、全面检查水、电、炉具、消毒柜、冰箱等均正常工作。下班要关好水、电闸、总阀门及门、窗等，做好防范工作。
- 6、积极做好预防和控制食物中毒，一旦发生情况,立即向学校分管领导及校长汇报，并保护好现场，封存可疑食品，以便查清事故原因，追究责任。
- 7、每餐都及时留有样品。严禁供应剩饭剩菜。及时清扫食堂卫生，保持整洁。
- 8、学校及时收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的'意见和建议，定期检查饭菜质量及数量。
- 9、进一步落实监督检查工作，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开食堂工作人员的会议，经常组织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。
- 10、进一步规范内部管理。从人员、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行细化并狠抓落实。
- 11、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用班会、对学生进行食品卫生宣传教育，教育学生不到校外购买“三无”食品。搞好个人卫生和环境卫生，要求学生做到勤洗手、勤剪指甲、勤换晒衣被，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防知识。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。
- 12、学校食堂校舍房屋条件不符合相关要求，对此学校安全工作领导小组将作为工作重心，加强检查管理。
- 13、对于检查过程中也发现存在的部分问题。例如：工作人员卫生防护措施不到位，偶有个别不戴帽的现象；学校将加强

检查督促，杜绝此类现象的发生。

14、确立人员，从今以后，坚持校长试尝并签名。

15、学校安全工作领导小组已经安排专人坚持对食堂工作人员坚持晨检。

利用黑板报、手抄报等多种途径，以班级为单位，积极开展食品安全知识宣传活动。在校园内营造良好的食品安全氛围的同时，着力提高学生的自我保护能力和卫生防病意识。

班主任老师利用晨会、主题班会等丰富的教育活动反复教育学生不得购买路边小摊贩的不洁食品，告诫学生饭前、便后勤洗手，谨防病从口入。不断增强学生食品安全意识。把食品安全宣传教育有机地融入日常教育教学工作中，让学生在愉快的学习、活动中提高了食品安全意识和自我保护意识，从而有效地保障了师生的身心健康。

今后，学校将以这次食品安全教育活动周为契机，进一步加大监管教育工作的力度，不断改善，使学校食品安全工作再上新的台阶。

## **食品库房工作总结报告 食品工作总结篇九**

根据市委、市政府统一部署，市食品药品监督管理局认真履行职责，强化日常监管，开展专项整治，严格规范执法，全市食品药品监管体系逐步完善，食品药品生产经营秩序持续好转，食品药品监管能力进一步提高，确保了我市食品药品市场的安全、有序、可控，为人民群众的食品药品安全提供了有力保障，没有发生重大食品药品安全事件，食品药品安全形势总体稳定并保持向好的趋势。

今年8月，市委、市政府对食品监管体制进行了调整，一是成立了以市长别必雄为主任的食品安全委员会，成员单位由原

来的16个扩大为26个，同时从工作机制、目标考核、应急处置、财政保障等方面明确了各部门责任。食安办设在食品药品监督管理局。二是我局开始履行餐饮服务环节食品监管职能（原由卫生部门承担）。

今年以来，以食品非法添加和滥用食品添加剂专项整治为着力点，组织各部门开展食品市场联合检查、积极开展食品安全考核、评价督察活动，推进食品安全无缝隙监管。

深入开展“建设诚信襄阳，保障食品安全”主题实践活动，广泛开展《食品安全法》和食品安全知识宣传。大力推进餐饮服务食品安全示范创建，8月，省食安办授予县全省首批餐饮服务食品安全先进县，并推荐xx县创建全国餐饮服务食品安全先进县。

今年，开展各类食品安全专项整治8次、“四大家”领导参加的大型集中宣传活动4次、食品安全“六进”活动10次、接受市民咨询1000多人次、发布食品安全消费警示2次，食品安全公益广告宣传持续半年，发放宣传资料2万余份、媒体刊发食品安全宣传稿件200多条。

我局履行餐饮服务监管职能后，迅速调查摸底，掌握餐饮服务企业基本情况，截至11月，我市有餐饮服务单位3654家，其中：大型餐饮150家、中型餐饮1386家、小型餐饮1635家、小吃店300家、食堂183家（其中学校食堂63家）；保健食品经营单位175家。

（一）规范餐饮服务行政许可。采取三项措施，加强餐饮服务行政许可工作，一是对市行政服务中心药监窗口进行调整充实，增加一名餐饮服务行政许可工作人员。二是建立完善责任制、服务承诺、限时办结、一次性告知等制度。三是及时做好现场核查。做到餐饮服务行政许可办事流程、申请材料、管理制度、受理窗口、验收标准、档案管理的“六统一”，规范了餐饮服务许可行为，提高了工作效率。

（二）全面实行量化分级管理。目前，我市“a”级餐饮服务企业16家□“b”级餐饮服务企业44家。在动态监管过程中巩固“a”级，指导“b”级，强化“c”级，形成了树立“a”级为样板，鼓励“b”级为示范，加大对“c”级监管力度的工作模式。

（三）建立“三本台账”全程监控餐饮服务企业食品安全。为做到全程监控餐饮服务食品安全，建立了餐饮服务台账管理制度，印制了《餐饮服务单位进货查验台账》、《餐饮服务单位食品添加剂使用台账》和《餐饮服务单位餐厨垃圾流向台账》，要求实名记录食品进货和食品添加剂采购使用和餐厨垃圾流向情况。为进一步强化食品添加剂监管，要求实行专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专人保存的“五专”管理。“三本台账”的建立把食品原料、食品添加剂的采购和餐厨垃圾流向全程各环节纳入可追溯监管，防止餐饮单位采购和使用来路不明、不合格的食品原料。9月起，结合日常监管工作免费向全市餐饮服务单位发放台账记录本，到11月底，共发放台账1万多本。

（四）组织开展专项整治行动。截至11月底，先后组织开展了非法添加食品添加剂和滥用食品添加剂专项整治、学校食堂食品安全专项整治、保健食品专项整治和餐具消毒效果监测专项工作。监督检查248家餐饮服务企业、学校食堂，下达限期整改意见书80余份，督促125名从业人员进行了健康体检，20家食堂维修完善了餐具消毒、防鼠防蝇设施。随机抽取57家餐饮服务企业餐具样品进行消毒效果监测，责令3家存在安全隐患的餐饮服务企业限期整改到位。

（五）认真做好重大活动餐饮服务食品安全保障工作。9月以来，为确保重大活动期间餐饮服务食品安全，按照《重大活动餐饮服务食品安全保障规范》要求，采取强化组织领导、明晰安全责任、向接待任务酒店派驻执法人员、对餐饮具和重点食品实施采样检测、对饮食菜单进行审核把关等措施，为“襄阳市三级干部会议”、“诸葛亮文化旅游节”、“央企

投资考察”等多项重大活动提供了优质的餐饮服务化妆品安全保障，受到市委、市政府的肯定。

### （一）切实加强基本药物监管。

一是开展基本药物生产工艺和处方核查建档。我市有基本药物品种154种，其中正在生产品种92种，核查品种92种，通过对基本药物品种进行质量评价和风险评估，降低了随意改变生产处方和工艺的可能性以及随意改变生产工艺和处方所带来的风险。

二是开展基本药物专项监督检查。按照国家局、省局要求，以药典标准执行情况、生产工艺和处方、中药饮片提取物以及其他原辅料的采购、检验、投料制备物料平衡等为重点，对20个基本药物品种进行了监督检查，没有发现违法行为，对检查中发现的11项一般性问题，责令限期整改。

三是按期完成基本药物电子赋码工作，入网率100%，并获得省局的通报表扬。

（二）强化诚信机制建设。以评估分级为重点，建立健全质量安全教育培训、责任告知、诚信承诺和示范创建制度，开展从业人员教育培训，引导企业自律，强化企业“第一责任人”责任意识。今年以来，开展培训活动3次，一是100多家餐饮服务企业质量负责人进行了《食品安全法》和餐饮服务法规知识培训。二是对全系统执法人员进行了法制培训。三是对药品从业人员进行了药品安全知识培训，参训人员达500多人次。

对800多家药品、医疗器械经营企业进行诚信评定，16家药店评定为“省级示范药店”，55家药店评定为警示企业，32家药店评定为失信企业。

### （三）日常监管工作有新举措

建立日常监管□gmp□gsp跟踪检查、基本药物监督检查、特殊药品监督检查与打假规范“五合一”“大稽查模式”，监管效能得到大幅提升。在对1300多家药品经营企业、医疗机构开展日常监管工作中，26家企业因存在较严重违法经营行为被立案查处，责令13家违反gsp但情节轻微的企业限期整改□xx市局针对乡镇以下医疗机构点多面广的实际，对农村医疗机构和药店进行拉网式大检查，做到了镇不漏村、村不漏点□xx市局与法院、检察、公安、邮政等部门建立联防联控工作机制，取得良好效果。

#### （四）药品检验工作取得新成绩

今年，上级下达我市承检国家基本药物检品数202批，实际完成227批，检出不合格药品1批，合格率为99.6%；完成上级指定经营企业、使用单位基本药物抽样415批次、生产中标国家基本药物抽样241批；完成日常监督抽验722批次，检出不合格药品93批，检出不合格药品不合格率为12.9%。药品检测车运行40次62天，行程7500公里，覆盖全市56个乡镇，监督检查涉药单位307家，筛查药品20xx批，发现可疑药品456批

（其中2批经协查确认为假药），药品监督抽验454批，占全年日常监督抽验检品数的62.9%；经法定检验确认不合格药品72批，靶向命中率为16.2%。

经省确认，我市新创“小儿氨酚黄那敏颗粒中人工牛黄的快速鉴别”、“蜂蜜的显微鉴别方法探讨”、“辛芳鼻炎胶囊快速显微鉴别法”、“润燥止痒胶囊快速显微鉴别法”4个快检方法。

今年以来，共开展中药饮片、疫苗、终止妊娠药品、“力百汀”、侵犯知识产权和制售假冒伪劣商品、药品生产流通环节开展食品非法添加和滥用食品添加剂等7次药品安全专项整治工作，调查处理举报投诉56件，查处药品医疗器械违法行为1000多起，对违法行为严重的401起案件按照一般程序进行

查处，销毁假劣药品、医疗器械699个品规。

虽然工作取得了一定的成绩，但我们清醒地认识到食品药品安全工作还存在着与区域性中心城市建设不相适应的问题。

目前，市食品安全委员会办公室设在食品药品监督管理局，职责是贯彻落实市政府关于食品安全工作的部署、承担综合协调、考核评价、组织开展专项整治，指导、协调食品安全事故处置及责任调查处理和宣传、培训等工作。宣传培训要经费开支，巡查监管要交通工具，综合协调、工作考核要成本，但食安办是一个临时性机构，没有编制、没有预算，行政运行缺乏保障，制约了食品安全工作的正常开展。

检验检测能力与省、市中心城市建设战略布局不相适应。经过多年的发展，市食品药品检验所虽然在业务建设方面具有一定优势、检验能力位于全省前列，但如果以区域性中心城市建设来定位其技术和人才支撑作用，还有非常大的距离。

餐饮服务监管能力亟待提高，餐饮服务监管职能调整以来，执法支队租用房屋办公，执法车辆、执法装备配备不足。小餐饮准入门槛低，无证经营的现象较为突出，管理比较薄弱，如果发生食品安全事件，影响重大；保健食品、化妆品监管还存在明显的薄弱环节和监管盲区。

此外，餐饮服务、保健食品、化妆品监管队伍规范化建设亟待加强。

围绕建设“四个襄阳”战略布局，强化目标意识、依法行政意识、主动服务意识、创新意识和治庸问责意识，以“六大”体系作支撑，打造服务企业、服务公众的食品药品安全工作品牌，全力保障人民群众饮食用药安全。

第一、进一步完善食品药品安全责任体系。找准在政府总责、部门本责、企业第一责任的结合点，形成完整的责任链，实

现无缝监管，使食品药品安全责任体系更加科学化、规范化、制度化，从体制上、机制上保障食品药品安全。

第二、进一步完善食品药品安全诚信体系。大力开展创建“诚信企业”活动，并以此为载体，加强药品、医疗器械、餐饮服务、保健食品、化妆品信用体系建设，建立信用信息数据库、建立企业信用激励约束机制、对信用差的企业特别是严重失信的企业，加大曝光力度，使守信企业得实惠、失信企业受惩戒，预防和减少企业失信行为发生。

## 食品库房工作总结报告 食品工作总结篇十

为了切实将此项工作落到实处，学校对这项活动十分重视，成立了以中心校校长为组长的食品安全整顿工作领导小组，明确了各部门的工作职责，划分了工作阶段，确保整顿工作如期完成。

1、建立健全管理制度。学校根据各级有关学校食品卫生安全工作的要求，结合我校实际，制定了相关的各种制度及工作职责，如食堂负责人职责、食堂从业人员职责、学校食堂管理制度，食品原材料采购制度、食堂卫生制度、餐饮具消毒制度、后勤食品卫生安全管理工作检查制度等。使学校食品卫生安全工作有法可依，有章可循，任务明确，责任具体。

2、按照学校食堂食品量化分级管理指标体系和教育部、卫生部颁布的《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》以及市县教育主管部门的相关建设规定，按照“经济实用、安全达标”的原则，不断加大食堂硬件投入，力求到20xx年底，村级小学师生食堂必须达到量化分级管理c级以上标准并通过认证，中心校食堂必须达到b级以上标准。

3、加强日常监管。学校成立了“伙管会”，对食堂实行量化考核。学校与食堂、小卖部、蛋奶管理相关人员层层签定了责任书，责任落实到人，做到一日三查，时时有人管，事事

有人抓。

4、严把食品原材料采购关。学校要求粮油供应商必须向学校提供产品合格证或质量检验报告单，对米、面、油等食品，实行集中采购，统一进货渠道登记台帐，统一质量，保证学校用粮安全。食品、原材料的采购实行登记、验收制度，专人负责，双方签字，验收记录要按月装订保存，以备查验。禁止购腐烂变质、发霉、酸败、生虫、掺杂掺假或其他感官性状异常的食品；禁止采购无检验合格证明的肉类食品、乳制品、调味品等。

5、加强食品从业人员和学生的食品安全知识教育和管理。学校要求承包经营业主必须在持有业主为法定代表人的有效卫生许可证，从业人员必须持有效的健康证并与学校明确经营关系，承诺无条件服从学校管理，承担食品安全主体责任。从业人员必须持健康证上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，不得留长指甲，涂指甲油，戴戒指加工食品。工作前、处理食品原料后，便后用肥皂或流动清水洗手，直接接触食品之前应洗手消毒。食品场所做到无蝇，无鼠、无蟑螂，环境整洁卫生。学校还加强了学生食品卫生安全知识教育，增强学生的食品卫生安全意识和自我保护意识，逐步培养学生养成“六要六不准”的个人食品卫生习惯。

6、做好了学校饮用水安全工作。学校定期对水井经行消毒，并加盖加锁，做好安全防护管理，防止发生安全事故。

7、学校制定了食物中毒事故应急处置预案，严防食物中毒事件发生，确保突发事件时及时报告，及时处置，尽力减少事故损失。

大学生的食品卫生知识及自我保护能力。

2、增加学校食品卫生安全工作日常检查、监督的频次，及时排查食品卫生安全隐患，牢固树立“安全第一”意识，服务

师生，保障安康，努力营造学校安全、良好的食品卫生环境，不断构建人民满意及和谐校园。

3、继续与相关部门积极配合，巩固学校食品卫生安全工作取得的成果，共同营造学校食品卫生安全的良好氛围。

二〇xx年五月二十八日