

# 2023年食品添加剂自查报告(实用6篇)

报告在传达信息、分析问题和提出建议方面发挥着重要作用。通过报告，人们可以获取最新的信息，深入分析问题，并采取相应的行动。下面是小编带来的优秀报告范文，希望大家能够喜欢!

## 食品添加剂自查报告篇一

在接到市局下发的《XX年XX市保健食品药品监督管理执法检查工作实施方案》后，我局立即召开了局务会，部署执法工作自查，由XXX局长负责，XXX副局长负责组织开展具体工作，局机关全体工作人员共同参与完成。

### (一) 自查阶段

是否已经建立了行政执法台帐，行政许可实施情况等进行了检查，对已结案的案卷进行了整理归档。

### (二) 总结阶段

对自查发现的问题能改正的及时进行了改正，对不能更改的提出了整改的意见，要求在以后的工作中要及时改进，不能犯同样的错误。经自查发现的主要问题有：

- 1、因县局行政许可事项不多故未对《行政许可法》实施工作进行部署和落实。
- 2、有的案件无充分的理由减轻了处罚。
- 3、有一个案件涉及到没收物品不应当适用简易程序而适用简易程序。
- 4、有2个案件没有完全执行而没有办理延缓、免交手续。

5、有的行政处罚案件文书记录字迹潦草、不易辨认、语句不通、词不达意、处罚决定书有错字。

6、由于县局编制不足故未设立专职的法制人员对行政处罚案件进行审核。

在以后的行政执法工作中要落实《药品管理法》、《医疗器械监督管理条例》、《行政处罚法》、《药品监督行政处罚程序》，规范执法行为、规范文书书写，部署实施《行政许可法》，设立专职的法制人员对行政处罚案件进行审核，将执法工作细化、量化，将责任落实到人。

## 食品添加剂自查报告篇二

根据《辽宁省教育厅关于朝阳建平县学校突发公共卫生事件的紧急通报》精神，结合《辽宁省学校食品卫生安全专项整治行动检查评估细则》，我们对学校食堂各方面的工作进行自查，通过自查我们认为学校食堂能够按照各级有关食堂方面的要求去做，能够在客观的条件不太好的情况下尽力做好工作。

我校食堂建于2019年，建筑面积为106平方米，后经过改建装修，现有加工间、烹饪间、配餐间、储藏间、教师餐厅和学生餐厅等6个区域，可容纳140人同时就餐。学校现有学生、幼儿358人，教职工20人，日常在食堂就餐人数近百人。

1、学校组织健全。开学初就成立了食品卫生工作领导小组，由校长任组长，卫生教师和食堂管理员任副组长，制订了工作计划，对学校食堂进行监管工作。

2、健全制度、责任到人。校长是食堂卫生安全的第一责任人，食堂管理员负责具体的管理工作，卫生教师负责监督管理。同时建立了一系列的规章制度，如餐饮卫生管理制度、食堂管理制度、食堂消毒制度、采购食品制度、采购索证制度、

食品验收制度、食品仓储卫生制度、粗加工间卫生制度、烹调间卫生制度、从业人员体检培训制度等。

3、抓好源头管理。为确保师生饮食安全，把好食品采购关，严防食物的中毒事故的发生，食堂与各食品供应商签订了食品蔬菜供货协议，认真做好取证，索证工作，坚决不购买无证商贩的食品蔬菜。

4、把好食品蔬菜的验收关。仓库验收员工作认真负责，每次购进的食品、蔬菜和调味品等都要进行仔细的检查验收，严格保证食品蔬菜的质量，保证劣质食品与三无食品不进仓库。

5、把好食品卫生关。在保证食品蔬菜质量的同时，认真做好消毒、清洗等食品卫生工作，确保师生吃上放心菜，洗菜按照流程进行，从洗菜到烧菜层层落实，责任到人。不提供凉拌食物。

6、保证就餐卫生。师生就餐采取分餐形式，个人从配餐间领取食物，每人一个餐盘，使用一次性筷子，确保不发生传染性疾病。

7、坚持留样制度。每个品种的留样量均不少于100克，在冷藏条件下存放48小时。

8、从业人员持证上岗，规范操作。食堂从业人员定期参加卫生防疫部门体检与食品卫生知识培训，按规定穿戴工作服、工作帽，并能做到不留长发，不留长指甲，不戴手饰，注意个人卫生与环境卫生。有专用衣橱，个人衣物不带入食品处理区。每天不定期进行垃圾清理，食堂各个区域的卫生情况良好。严禁非食堂工作人员进入操作间。

9、附属设施比较齐全。各门窗有防蝇、防尘设施；有5个分别用于洗菜、洗餐具、洗手等专用的洗洁盆；有专用的餐具消毒

桶;有专用的半成品、成品的工具和容器，有明显的标志并能分开使用;食品加工区有专用带盖的废弃物容器;食品仓库有防鼠板，有食品存放架，做到分类存放，保证有良好的通风效果。

10、坚持实行消毒制度。餐用具使用后能及时洗净、消毒，消毒后存放在专用保洁柜中，保洁柜能定期清洗，保持洁净。

11、水质保证，周边环境良好。学校统一使用自来水公司提供的自来水，水质达标，食堂周边无污染源。

12、存在问题。流水洗手设施简陋、数量少，不能保证多数人同时使用。

## 食品添加剂自查报告篇三

本企业位于xx县xx镇x市场首层1、2两卡，营业面积85平方米，本店在硬件方面：包括其布局、柜台、养护等设施设备，都能够达到xx市保健食品零售企业的有关要求。

### 1、人员管理

本店设有食品质量管理员一名，具有药学初级资格，熟悉保健食品有关的法律法规和技术规范。所有从业人员均已通过健康检查，具备健康证。本店所有员工均参加过本店组织的保健食品法律法规培训，有培训记录。

### 2、质量管理

我店已建立比较齐全的质量管理制度，包括有索证管理制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、召回制度、培训制度等。我店已索取供货方提供的加盖供货方公章的生产企业卫生许可证、营业执照、批准证书复印件及购进的产品检验报告等资料建档保

全。我单位已建立真实完整的保健食品购进记录，内容包括进货时间、产品名称、数量、批号、供货单件等信息。

### 3、经营及储存条件

本店经营场所面积与经营规模相适应，场所整洁、干净；周围无污染源。配备有专用保健食品陈列橱柜，并有空调、风扇等用于保健食品储存的温控设施。

经自查，我店符合《广东省保健食品零售企业卫生许可现场验收工作指导原则》规定，现申请验收。

封开县xx镇xx药房

20xx年5月29日

## 食品添加剂自查报告篇四

xx厂，地处xx□主要从事蔬菜制品（酱腌菜）的生产和销售。

从最初组织生产开始，厂里一直严格遵照食品卫生法的要求，步步为营，坚实走好发展的每一步。在厂子的组建和发展过程中，得到了xx食品药品监督管理局大量的无私帮助，厂子一直有着明确的方向和正确的道路。本厂的产品质量一直很有保障，没有出现过什么质量事故。

厂里所用的主要原料及食品添加剂有食盐、氯化钙等，这些原料都是经过正规的渠道，从取得生产许可证的厂家购进，并附有出厂检验报告，质量要求很严格，符合国家对该食品的卫生要求。

为了响应食品药品监督管理局关于加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任的要求，我厂成立了质量安全管理小组，由厂长何康任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产

加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体责任情况自查表》，从企业资质变化情况，采购进货查验落实情况、生产过程控制情况、食品出厂检验情况、不合格产品管理情况、食品标注标识情况、食品销售台账记录情况等14个方面，逐条进行自查。根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业自查情况汇报如下：

一、企业资质变化情况：企业名称为xx□厂址是xx□检验方式为自行检验，经营范围是蔬菜制品（酱腌菜），生产许可证编号为xx□

二、采购进货查验落实情况：本厂主要采购的原料及食品添加剂有xx等。所有物品均从具有合法资格的企业购进，购进时索取了企业相关资质证明。生产过程中使用的食品原料及添加剂都详细的相应记录。食品添加剂还具有有单独的备案。

三、生产过程控制情况：我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产设备。从原料到成品及成品库均保持独立空间，没有交叉污染。

四、食品出厂检验落实情况：我厂配备了架盘天平、分析天平、电热干燥箱、、分光光度计□ph计、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。按

照国家标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

五、不合格品的管理情况：我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

六、食品标识标注情况：我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

七、食品销售台账记录情况：我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

八、产品标准执行情况：企业积极并严格执行各个产品的国家标准和企业标准。

九、不安全食品召回记录情况：我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未出现生产不安全食品及召回的情况。

十、从业人员：我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书（健康证），并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训。

二、对消费者投诉登记及处理记录：我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照

产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未出现消费者投诉情况。

十三、收集风险监测及评估信息的记录：我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉情况，能及时做出反应，力保消费者权益。

十四、企业处置食品安全事故的情况：我厂定期检查各项食品安全防范措施，并定期组织生产人员及负责人学习食品安全法律法规，目前尚未出现食品安全事故情况。

经过此次自查，我厂基本符合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。

## 食品添加剂自查报告篇五

天桥区嘉荣食品厂，坐落在济南市天桥区联四路，地段繁华，车来人往，商业繁茂。优利的地理位置，给企业的宣传销售带来很多方便。在企业的成长发展过程中，得到了济南市质监局天桥分局的大力辅助和支持，他们对企业是既监管又服务，所以，企业始终有着正确的发展方向，走在一条稳健发展的道路上。但是，因为我们生产的是大众化食品，利润薄弱，这也是企业面临的挑战。

本厂的主导产品是面包，本厂所用到的主要原料有面粉，白糖、奶油、食用植物油等。这些原料都通过正规的渠道，从取得生产许可证的厂家购进，并附有出厂检验报告，质量要求很严格，必须符合国家对该食品的卫生要求，比如面粉要符合ls/t3201的要求，白糖要符合gb 317的要求，等等。

本厂所涉及食品添加剂主要有丙酸钙、面包改良剂、酵母等，这些食品添加剂，逐一在济南质量技术监督局天桥分局，



做了备案。备案的技术内容，严格执行了gb 2760-的要求。我厂的生产，严格执行备案标准。食品添加剂有专门的进货台账，和有专门的使用台账，安排专人进行管理，并按照实地盘存法，每月盘存一次，确保使用安全。

前段时间，接到了天桥分局的通知，通知内容是：加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任。我厂成立了质量管理小组，由法人郑进杰任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体责任情况自查表》，对企业的现有状况进行了一次彻底核查。核查的过程是一次自我检验的过程，也是一次对全厂职工进行质量安全教育的过程。

核查的内容主要有：企业资质情况、原材物料采购进货查验落实情况、生产过程控制情况、食品出厂检验情况、不合格产品管理情况、食品标注标识情况、食品销售台账记录情况等10个方面，逐条检查制度的健全情况和相关记录的完善情况。根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能达到的情况汇报如下：

一、企业资质情况：企业名称为济南市天桥区嘉荣食品厂，厂址在济南市天桥区联四路，出厂检验方式为企业自检。生产许可的编号为：，工商营业执照的编号为：。本厂证照齐全，经营范围是烘烤类糕点。

二、采购进货查验落实情况：本厂主要采购的原料为面粉、白砂糖、奶油、食盐、酵母、丙酸钙、面包改良剂、复合包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业购进，购进时索取了企业相关资质证明。我厂使用的食品添加剂，严格遵照了gb 2760-的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账和使用台账。食品添加剂的使用情况已经在长清分局备案。

三、生产过程控制情况：我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产场区。

但是，由于厂区面积比较小，生产的过程中，出现过器物杂乱的现象。目前，在天桥分局的督促下，已经彻底改正，并通过验收。

四、食品出厂检验落实情况：我厂配备了架盘天平、电子分析天平、电热干燥箱、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照产品标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

五、不合格品的管理情况和不安全食品召回记录情况：我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

六、食品标识标注情况：我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

七、食品销售台账记录情况：我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

八、产品标准执行情况：企业积极并严格执行各个产品的国家标准和行业标准等。面包执行的是gb/t 20981-[]原材物料也都是执行的现行有效的备案标准。

九、企业人员培训、体检情况：我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书(健康证)，并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训，并备有员工培训记录。

十、企业售后服务和食品安全预警和风险评估：我厂主要消费者都是回头客，目前为止，还没有接到过消费者投诉。我厂定期对消费者进行满意程度调查，及时反馈消费者意见，做到对自己的产品心中有数。我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉情况，能及时做出反应，力保消费者权益。

除此之外，我厂的各项管理制度健全，记录表格完善，人员配备合理，职责明晰。这些软硬件的建设，也为企业的前行，铺平了道路。

经过此次自查，我厂基本符合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。

## 食品添加剂自查报告篇六

一、根据《食品安全法》《保健食品良好生产规范》等法律法规，制定公司产品质量安全责任书，明确公司各部门负责

人是本部的食品质量安全的第一责任人。

二、做好保健食品原辅料采购索证检验工作，做到不合格原辅料不进厂，保证所有的原辅料、添加剂等符合国家有关规定，并做好采购记录台帐。

三、生产环境符合gmp要求，加工工艺流程科学合理，生产加工过程严格规范，对生产关键工序进行严格控制，生产记录完整。

四、做好保健食品出厂检验工作，未经检验或检验不合格产品决不出厂。

五、加强库房卫生管理，保持良好的原辅料、成品库房环境。

六、严格按照gb7718《预包装食品标签通则》和《保健食品标识规定》制作产品标签和说明书。