# 学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告【三篇】

来源：网络 作者：平静如水 更新时间：2025-03-07

*总结是指对某一阶段工作、学习、思想中的各种经验或情况进行分析研究，得出指导性结论。 以下是为大家整理的关于学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告的文章3篇 ,欢迎品鉴！学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告篇1　　我局对照本部门职责...*

总结是指对某一阶段工作、学习、思想中的各种经验或情况进行分析研究，得出指导性结论。 以下是为大家整理的关于学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告的文章3篇 ,欢迎品鉴！

**学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告篇1**

　　我局对照本部门职责与《食品安全法》、《药品管理法》的相关要求，对我县2024年的食品药品安全工作进行了自检自查。现将自检自查情况报告如下：

　>　一、加强领导，健全机构

　　为切实加强对食品安全保障工作的领导，保证各项工作顺利开展，我局成立了以局长为组长，分管领导为副组长，相关股室负责人为成员的食品药品安全工作领导小组，负责组织指导、协调全县商务系统的食品安全工作，督促检查食品安全工作的落实和进展情况。明确专人负责专项整治日常工作，确保食品药品安全工作落实到部门，明确到责任人。

　>　二、任务明确，重点突出

　　2024年，我局继续坚持“标本兼治、着力治本”原则，严厉防范含瘦肉精等药用物质生猪进入屠宰环节，严厉打击生猪屠宰环节中注水和注入其他物质的违法犯罪行为，依法严惩违法犯罪分子，将整治与规范、监管与自律的各项措施有效结合，建立健全长效监管机制。

　　一加强屠宰环节瘦肉精的抽验，落实宰前尿样抽检制度，明确了定点屠宰厂负责人和生猪供应商为第一责任人。二是进一步加强了生猪定点屠宰厂(场)、点生猪屠宰宰前宰后的检疫检验工作。三是加强了鲜肉批发环节监管，严把肉品质量关，严禁不合格的肉品批发上市销售，杜绝未经检疫检验或检疫检验不合格的猪肉产品流入市场。四是对检疫不合格的生猪和检验不合格的肉品进行无害化处理，并做好相关文字记录。五是进一步加大了鲜肉市场的监督检查力度。七是商务局与县生猪定点屠宰厂签订了《食品安全承诺书》。

　>　三、超前谋划，制定方案

　　肉品质量安全是关系到广大群众身体健康和生命安全的大事。县商务局高度重视，为有效遏制“含瘦肉精”残留猪肉、病害肉、注水肉等流入消费领域，确保上市肉品质量安全，结合我县商贸流通系统实际，召开了全县生猪定点屠宰企业打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议，传达了全国、省、市打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作会议精神，并明确了专项整治工作的任务和职责。

>　　四、精心组织，落实有力

　　自我局成立以来，坚持以人为本，求真务实，树立科学发展观，针对关系群众生命健康、社会危害严重的猪肉食品问题，深入开展全县猪肉及肉食品添加非食用物质和食品添加剂专项整治，通过集中整治与制度建设、严格执法与科学管理、打劣与扶优相结合等措施，“含瘦肉精”残留猪肉、非法屠宰、“注水肉”等违法行为得到有效遏制。我县猪肉食品安全状况得到进一步改善，市场秩序明显好转。

　　对重点对市场上的肉摊实行每周统查与每日抽查相结合的检查方式。认真检查上市销售的猪肉是否有未经检验的“白皮肉”或虽经检验，但检验不合格的肉品上市销售。整治期间，我县猪肉及肉食品没有检测到“瘦肉精”及添加非食用物质和食品添加剂现象，没有接到举报投诉。

>　　五、多举并措，力争实效

　　一是加强生猪定点屠宰企业的监督管理。要求生猪定点屠宰企业必须按照生猪定点屠宰工艺流程和技术规范屠宰生猪，认真做好产地检疫、宰前宰后检验，经检验不合格的猪肉一律不准上市销售。严禁屠宰病死猪，凡未经肉品品质检验人员检疫屠宰企业不得擅自屠宰生猪，实行谁屠宰谁负责的责任制度。

　　二是加强市场监管人员的监督管理。严格要求县屠宰办的市场监管人员认真履行工作职责，按时上岗，对擅离职守，不认真履行工作职责的市场监管人员按有关规定给予严肃处理。

　　三是建立健全猪肉食品安全报告制度。要求市场监管人员一旦发现有出售未经检验的猪肉，或虽经检验但检验不合格的猪肉上市销售，做到及时报告，商务局组织有关人员及时查处。对报告不及时造成严重后果的，追究有关人员的相关责任。

　　四是加大鲜猪肉市场查处力度。县屠宰办督查组定期或不定期地对猪肉批发、零售市场开展明察暗访，凡发现变质变味猪肉一律予以没收销毁。

　　今年以来，通过积极推进生猪定点屠宰和检验检疫工作，严厉打击私屠滥宰、“含瘦肉精”残留猪肉、制售注水肉和病害肉的违法行为，认真组织开展打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作，私屠滥宰现象得到扼制，净化了肉类市场，市场猪肉品品质得到提高，确保了人民群众吃上放心肉。县城生猪定点屠宰率达100%，检疫率实现100%。同时，乡镇生猪定点屠宰厂也在下一步规划之中。

>　　六、扩大宣传，普及认识

　　为了做好肉品安全宣传工作，增强宣传效果，扩大社会影响，使广大消费者充分了解食品安全知识，树立自我保护意识，县商务局以今年“食品安全年”为契机，组织县屠宰办执法大队成员，在县城内开展了食品安全宣传活动，通过拉跨街横幅，张贴宣传标语，散发宣传材料，设立咨询服务等形式，进行了广泛宣传，使肉品安全知识得到了一定的普及，产生了良好的社会效果。

　>　七、存在的问题

　　一是屠宰场检验人员业务水平有待进一步提高，检验设备落后，对“瘦肉精”等一些最新检测设备相对缺失。目前，乡镇未建设屠宰厂，私屠滥宰的局面还不能得到有效控制，造成对乡镇肉品监管的难度增大、监测难。乡镇屠宰户以人工屠宰为主，屠宰工具、方式都不能适应食品安全工作的需要，希望各乡镇将生猪定点屠宰厂的建设纳入乡镇建设总体规划。

　　二是食品安全监管工作量大与执法力量缺少之间的矛盾日益加大，导致监管工作还不够到位。

>　　八、下一步的工作打算

　　1、进一步强化对薄弱环节的整治，通过规范监管制度，积极探索对生猪定点屠宰的长效管理机制。做到边整治、边检查、边总结、边推广，努力做到不留空白和死角。加强执法队伍建设，推进综合执法，重点加大对县城的执法力度。

　　2、加强部门协调和部门联动，形成对猪肉质量安全专项整治和对生猪屠宰日常监管的合力。把解决当前存在突出问题的各项措施与加强长效机制建设结合起来，做到标本兼治。把专项整治与强化全过程监管结合起来，建立从养殖、屠宰、加工、流通和消费环节全过程监管链条，完善猪肉质量追溯体系和责任追究体系，综合运用法律、经济、行政手段，形成政府监管、行业自律、社会监督的猪肉质量安全监管网络。

**学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告篇2**

　　县食办：

　　根据罗平县人民政府办公《关于做好迎接省政府开展食品安全专项督查工作的通知》的要求马街镇政府高度重视，把此项工作作为近段工作的重中之重，加强领导，强化措施，全面开展食品安全专项整治活动。目前，活动已取得预期效果，正不断引向深入。现将检查情况报告如下：

　>　一、主要做法

　　（一）提高认识，统一思想。为了确保专项检查工作扎实开展，镇政府召开专题会议进行研究部署，本着“细而又细、实而又实、严而又严”的原则，高度重视，精心组织，全力开展此项工作，切实推进“三个形成”：一是形成共识。食品安全检查活动关系到全镇人民的身心健康和生命安全，维系着千家万户的生活幸福，不仅关系到全镇社会的安定和人心的凝聚，还关系到党和政府的形象和威信，因此大意不得，马虎不得，必须切实增强责任感和紧迫感。二是形成合力。食品安全涉及生产、生活方方面面，贯穿经济社会发展始终，必须形成和强化“政府重视质量，部门监管质量，企业提升质量，社会关注质量”的工作合力。三是形成声势。通过标语、板报、广播等宣传形式，广泛宣传食品安全检查的有关内容，营造专项整治声势，形成“人人关心、人人支持、人人参与”食品安全良好舆论氛围。

　　（二）加强领导，精心组织。为了确保食品安全检查活动取得实效，镇政府成立了由镇长任组长，分管镇任副组长，相关部门主要负责人为成员的食品安全检查领导小组。食品安全协管站、派出所、工商所、企业办、卫生院、兽医站为成员单位，建立政府主导，部门参与配合的工作机制，切实把部门职责与与专项整治工作有机结合，形成食品安全检查的工作合力。成立了安全检查督查组和专项整治队伍，摸清底子，全面登记，形成经常抓，抓经常的工作局面。领导小组主要领导定期听取工作开展情况汇报，发现问题，及时研究，及时解决，真正做到认识到位、组织到位、措施到位，为食品安全检查工作顺利开展提供了组织保证。

　　（三）突出重点，综合整治。紧紧围绕食品安全工作是一项民心工程这一宗旨，突出重点，认真开展食品添加剂、“地沟油”、奶粉及乳制品、“瘦肉精”、学校食堂等专项整治工作。9月7日、8日两天，由分管领导带队，对全镇境内的食品生产、加工、销售、企业商户进行一次“拉网式”检查，先后检查了24个商户。餐饮业，主要检查了“三证”办理情况、有无使用“地沟油”、内部设施情况，有无防蝇设施和冷藏设施，以及环境条件等；糕点店，主要检查原料采购、包装、操作间是否符合卫生条件，重点检查非法使用食品添加剂；农贸市场，主要检查“瘦肉精”、畜禽产品及内部管理情况；超市主要查“三证”情况、不合格、过期产品是否上架，奶粉及乳制品等情况；小企业、小作坊主要检查设备是否安全，是否存在安全隐患，各种证照是否齐全，以及卫生环境条件等。对粮、肉、蔬菜、奶制品、水产品、月饼、儿童食品、酒类等十大类重点产品进行实地检查。

　　共检查学校食堂2所，幼儿园食堂个，农贸市场个，超市5家，小集头5个，蛋糕加工销售店2家，饭店食馆5家，包子店家。检查中，工作人员一方面检查企业、商户生产经营食品方面存在的问题，一方面向生产经营人员讲解食品卫生安全知识，同时对部分购买群众进行宣传教育，不断提高他们的食品安全卫生意识。对发现的问题，能当场整改的，当场整改，不能当场整改，责令限期整改。对2家饭店，2家豆腐店、2家百货店，家超市，家蛋糕店下发了限期整改通知。目前已全部整改到位。

　>　二、存在问题

　　通过食品安全检查，净化了全镇食品生产经营市场，公众的食品安全卫生意识得到加强，专项整治活动取得了阶段性成效。但检查中也发现一些薄弱环节，有的问题还比较突出，急待解决。主要表现在以下两个方面：一是检验人员业务水平有待进一步提高，检验设备落后，对使用食品添加剂、“瘦肉精”等一些检测设备缺失。二是食品安全监管工作量大与执法力量缺少之间的矛盾日益加大，导致监管工作还不够到位。

>　　三、下步工作打算

　　一是加大宣传力度，通过召开会议、印发食品安全卫生小册子，对广大生产者和消费者进行宣传教育，通过宣传，提高广大生产者和费者的食品安全卫生意识，自觉养成良好的食品卫生安全习惯，自觉抵制不良卫生食品，增强自律和他律意识，增强食品安全卫生意识。

　　二是加大整改力度。对不合格的食品要全部下架、封存、销毁。对限期整改不到位，坚决予以关停，并给予相应的经济处罚，确保整改到位。

　　三是加大督查力度。把食品安全检查工作作为一项长期性、经营性工作抓下去，建立专业队伍，积极探索建立食品安全监管长效机制，提高对突发性、重大食品安全事件的处置能力，不断建立“群众参与、部门配合、多方协调、上下联动”的食品安全卫生监管机制，确保全镇食品安全卫生工作健康有序发展，切实保障全镇人民群众健康。

**学校卫生防疫与食品安全工作自查总结自查报告篇3**

　　为了保障食品质量安全，着重生产细节控制，细化生产过程管理，搞好环境卫生，提升人员素质，加强巡检与出厂检验，杜绝不合格产品流入市场，杜绝安全事故的发生。根据落实质量安全主题责任监督检查规定，及新郑市质量技术监督局，郑州市质量技术监督局食品生产加工企业落实质量安全主体责任的具体要求。我司高度重视并安排专人对落实质量安全主体责任监督检查规定进行了自查，现将企业自查情况汇报如下：

　　企业质量安全主体责任落实情况：

　>　一、企业应保持资质的一致性。

　　我司手续一应俱全，营业执照及全国工业产品生产许可证中的厂名，厂址和法人代表都完全一致，符合本条要求。

　　(一)企业实际生产食品的场所，生产食品的范围等应与食品生产许可证书内容一致;我司的厂址在薛店镇食品工业园，获证单品台湾烤肠(熏蒸香肠火腿制品)与生产许可证内容完全一致。

　　(二)企业在生产许可证有效期内，生产条件，检验手段，生产技术或者工艺发生变化的，应按规定报告。

　　我司目前生产条件，检验手段，生产技术和工艺都与取证时一致，以后如有调整将及时向上级主管部门汇报备案。

　　(三)食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。

　　食品生产许可证载明的企业名称与营业执照的字号名称都是河南省弘润食品有限公司，完全一致。

>　　二、企业应建立进货查验记录制度。

　　(一)企业采购食品原料，主要食品相关产品应建立和保存进货查验记录，向供货者索取许可证复印件(指按照相关法律法规规定，应当取得许可的)和购进批次产品相适应的索取许可证复印件。我司采购的原料肉批次进行了采购索证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证。并向供货商索取了包装袋的许可证复印件。

　　(二)对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，企业应依照食品安全标准自行检验或委托检验，并保存检验记录：

　　我公司采购的原料：鸡肉、鸡皮、猪分割肉等批次进行了索取三证(动检证、非疫区证明、车辆运输消毒证);辅料：白糖、淀粉、食品添加剂(磷酸盐、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、卡拉胶、)等均购自取得生产许可证的合法企业;采购的包装袋均批次进行了采购验证并进行记录、索证(包装袋的许可证复印件)。

　　(三)企业采购进口需法定检验的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的，应当向供货者索取有效的检验检疫证明。

　　到目前为止，我司采用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品均系国内生产，均索取了有效的检验、检疫证明。

　　(四)企业生产加工食品所使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种应与进货采用记录的内容一致。

　　我司使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与进货查验记录内容一致，如换品牌均及时索证备案。

　　(五)企业应建立和包材各种购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库等记录;我司已建立原料肉、辅料、包装袋、的储存、保管、领用、出库等记录。

　　(六)企业不应使用回收食品作为食品原料生产加工食品;我司的退货均按规定做无害化处理，从不使用回收食品作为食品原料。

　>　三.企业应建立生产过程控制制度。

　　(一)企业应定期对厂区内环境，生产场所和设施清洁卫生状况自查，并保存自查记录;我公司内环境卫生，生产场所和设施清洁卫生均有本厂职工轮番排班打扫又有主管副总监督。

　　(二)企业应定期对必备生产设备，设施维护保养和清洗消毒并保存记录，同时应建立和保存停产复产记录及复产时生产设备，设施等安全控制记录;我司对生产设备、设施维护保养和清洁消毒由主管吴建华负责并记录，同时记录停产及复产时生产设备、设施等安全控制等详细内容，从而保证能随时开机生产。

　　(三)企业应建立和保存生产投料记录，包括投料种类，品名，生产日期或批号使用数量等。我司生产投料记录，包括投料种类，品名，生产日期或批号，使用数量等均有生产主管牛红月记录并保存备查。

　　(四)企业应建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，包括必要的半成品检验记录，温度控制，车间洁净度控制等;我司生产过程中关键控制点的控制情况及腌制工序的原料解冻程度，投料搅拌温度、时间、抽真空时间等由品控员叶晓光负责;蒸制记录由工段长唐丽和程荣欣负责监督并记录。

　　(五)企业生产现场应避免人流，物流交叉污染，避免原料，半产品，成品交叉污染，保证设备，设施正常运行。，现场人员应进行卫生防护，不应使用回收食品等;生产过程中严格要求工人不得串岗，遵守厂规及操作规程，生熟区分开，避免原料，半成品，成品交叉污染，保证设备设施正常运行，本项工作由车间主任李俊钊和李瑞彩负责。

>　　四.企业应建立出厂检验制度。

　　(一)企业应建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称，规格，数量，生产日期，生产批号，执行标准，检验结论，检验人员，检验合格证号或检验报告编号，检验时间等记录内容。我司出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验人员、检验合格证号或检验报告编号，检验时间等内容均由化验员作详尽记录并保存备查。

　　(二)企业的检验人员应具备相应能力。

　　我司化验员\_\_\_\_\_\_是经过正规培训学习并拿有化验员资格证书的专业化验员。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！