# 熟食食品质检报告范文(共50篇)

来源：网络 作者：风华正茂 更新时间：2025-05-09

*熟食食品质检报告范文 第一篇一、成立了食品安全工作领导小组组长：常巨权副组长：万学岩丁秀芸成员：黄进强 王玉霞 张爱民 金玉蓉 张建莉 黄晓娉 于建茹 黄晓娴 魏瑞丽二、基本情况全校共有9个教学班，学生271人。学校设有专门的`营养餐室一间...*

**熟食食品质检报告范文 第一篇**

一、成立了食品安全工作领导小组

组长：常巨权

副组长：万学岩丁秀芸

成员：黄进强 王玉霞 张爱民 金玉蓉 张建莉 黄晓娉 于建茹 黄晓娴 魏瑞丽

二、基本情况

全校共有9个教学班，学生271人。学校设有专门的`营养餐室一间。

三、工作措施

我校食品卫生安全工作在上级部门的正确指导下，在相关部门的大力支持下和学校的共同努力下，学校食品卫生安全工作进展顺利，学校食品安全事故得到有效遏制。截止目前，全校无一例学校食品卫生安全事故发生最新20xx年食品安全自查报告最新20xx年食品安全自查报告。我们的作法主要有：

1、学校食品卫生安全工作管理组织健全。学校成立了“食品安全管理工作领导小组”，实行目标责任制，分管副校长具体抓，相关人员配合抓，制定了相关的制度和职责。

2、加强学校食品卫生安全教育。学校将健康教育和食品卫生安全教育列入日常教学内容，通过国话旗下演讲，召开安全教育大会，召开食品安全班会等多种形式加强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，逐步培养学生养成良好的个人食品卫生习惯

3、加强营养餐工作的管理。学校严格按照上级的安排，对学校的营养餐管理工作高度重视，实行管理人员和班主任定点负责制，早读教师按时跟餐制度，做好日常的营养餐发放及安全食用工作最新20xx年食品安全自查报告工作报告。

四、今后努力的方向

切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广大学生的身体和生命安全，在今后的工作中，我们打算：

1、进一步加大食品卫生安全知识的宣传力度，提高学校的食品卫生安全责任意识和广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、监督的次数，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，为构建和谐双语做出更大贡献。

**熟食食品质检报告范文 第二篇**

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照上级工作要求， 对学校食堂食品安全进行了一次详细的检查，现将食堂食品安全自查工作汇报如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水\*、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：周校长为组长，张校长为副组长，成员为各班生活委员。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

组长：

副组长：

成员：各班生活委员

二、自查情况

在学校食堂用餐的：现有学生400余人左右。学校本着勤俭节约，让利学生的原则，做好食堂销售管理工作，把食品安全做为学校工作的重中之重，制定并完善了食堂管理的各项规章制度。

(一)、卫生制度：

a、食品卫生：

1、应采购新鲜、卫生、无污染的菜肉米面等食品，不得采购和销售腐败、变质、过期食品以及不符合卫生标准的食品。

2、食品的防蝇、防鼠、防尘、防腐设施应正常使用。

3、生熟食品分开存放，切生、熟食品的刀具及砧板分开使用。

4、加工前，菜必须洗净，食物要煮熟，保证饭菜卫生、安全。

5、盛放食品的餐具洗净，定期消毒，销售熟食品必须使用食品夹，不得随意用手取食。

b、个人卫生：

1、食堂工作人员要严格按照上级的要求进行体检，符合要求者才能上岗。

2、要讲究个人卫生，工作时穿戴好清洁工作衣帽，勤洗手，勤剪指甲，勤洗澡和理发，勤洗、勤换工作衣帽。

c、环境卫生：

**熟食食品质检报告范文 第三篇**

作为食品质量安全与控制专业的一名学生，为了对食品这个行业有一个初步的认识和了解，xx年x月在导师和其他老师的带领下我有幸地参加了为期x个月的实习活动。这次实习我分别到了香港xx雪糕有限公司、香港xx食品有限公司。现将实习总结如下。

>一、实习目的

这次实习是在学习课程的基础上所进行的实践环节，也就为了以后更有效地深入了解这个行业运作，通过到工厂生产环节的实习和观摩进一步巩固加深课堂所学习的理论知识，将理论和生产实践的认识结合在一起奠定了基础，使我们对雪糕、冷饮食品、肉业及食品机械加工等企业有了一个初步的了解。

>二、实习内容及实习总结

1、xx雪糕有限公司

xx雪糕有限公司主要生产雪糕及羊肉的加工产品品种繁多、口味多元化，冷饮有棒类、筒类、三文治、多件装、家庭装餐饮装。知名度最高的产品有：神奇杯、奇脆冰、红豆霸、巴里千层筒、二色甜筒及大福糯米糍等。

开始的时候，我原以为在xx雪糕有限公司实习岗位是对应专业的“化验员”“qc”的质量管理层，为此我做了很多相关的复习，但事实往往不如所愿，这次实习我被分配到包装部雪条二线组做一个最普通的生产线工人，心里不禁失落，之前对这次实习的所做的复习和准备都白费了。做一个普通的生产工能学到什么?能达到这次实习的目的吗?同时我也对学校的教案产生了质疑。

工作时是站着的，x天要站x个钟真的好累，开始时真的很不适应，脚特别痛，长这么大还没试过这么辛苦，不过凭着对事认真负责的态度我还是坚持到实习的最后一天。其实从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力。

在实习过程中，我还总结出一些经验，下面就让我简单介绍一下它们的生产工艺吧：

冰淇淋的生产工艺流程：原料选择→按配方混合→杀菌→均质→冷却→成熟→凝冻→包装→速冻硬化→冷藏。

对冰淇淋混合料的消毒，阿波罗一般采用巴氏杀菌，采用x℃保持x分钟或x℃保持x分钟。采用这样的较低温杀菌制度，既可杀死致病性细菌和绝大多数非致病性细菌，又可避免产生蒸煮味和造成蛋白质变性。混合料经低温杀菌后，迅速通过均质机进行均质。均质时温度为x℃。混合料均质后，粘度增加，可提高膨胀率，组织润滑，防止脂肪分离。此外脂肪的消化率也比较好，成品的稳定性增加，不容易融化。均质完成后，迅速冷却到x℃，并在此温度下保持x小时，这个过程称为混合料的“成熟”，或称“老化”。目的是增加混合料的粘度，有利于提高膨胀率。接下来进行凝冻，就是将成熟的混合料，装入凝冻机搅拌桶内，在强烈搅拌下进行冷冻，使空气以极小的气泡状态均匀分布于全部混合料中，一部分水成为微细结晶体的过程。凝冻后的冰淇淋直接装入容器中，不经硬化，称为软质冰淇淋，装入容器后，置于—x℃以下保持一段时间，即进行硬化处理。这种冰淇淋称为硬质冰淇淋。

在x接触的最多的是基层管理，即车间管理，如生产计划的安排，成本控制，卫生的控制以及车间内各分工协作部门间的协调等。尤其是在我们亲身担任生产工期间更让我们深入了解了对员工的管理，并且学习到了许多实用的管理方法。

质检是一项具有高度责任心的工作，需要一定的技术性和协调性，是企业中的“大盖帽”，具有一定的裁判权利。但同时也是一个费力不讨好的差使，因为对于生产部门来说，质检就是要给他们“挑毛病”，如果认真了，难免就会得罪人，但质检敷衍、不认真，吃亏的最终还是企业本身。所以，质检一定要由认真负责的人来做，在生产时严格按照规定要求员工，施行硬性管理，但这样使人产生压抑情绪甚至逆反心理，并且把这种情绪带到工作生产中去还会“染给”他人。所以单是用“硬”是不行的，所以要“软硬兼施”在生活上注意关心员工，保证员在完成生产任务的前提下使他们的情感需要得到满足，以极大化他们的工作热情，充分调动他们的生产积极性和创造性，产品是员工直接制造出来的!在当代以质量求生存求发展的企业如能有效的组织管理员工，那么企业将取得卓越的成就。实现辉煌腾达。

虽然这次实习没有把我放在自己想要的岗位上，但是我感觉自己还是学习到了很多东西。第一次这么真实，这么接近地了解速冻食品行业的基本运作模式，和管理方法，以及公司的整个体制。这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理，实践基础。

2、xx食品有限公司

因之前在xx雪糕有限公司实习过，对食品行业的规章制度及食品质量管理方面有了一定的了解和掌握，所以这次很容易就进入了xx食品有限公司顶岗实习，心里很高兴，终于如愿以偿的当上了“化验员”。

水产品含有丰富的蛋白质、脂肪、矿物质和维生素等，营养价值较高，是人类的主要食物来源之一。随着世界海洋渔业、水产养殖及水产加工业的迅速发展和全球经济一体化进程的加快，随着我国经济的发展，水产品贸易在我国国际贸易中的地位更加重要。与此同时，人们对水产品质量安全的要求也越来越高。为适应生产发展和国际贸易的需要，许多国家制定了相应法律法规与水产品质量安全卫生标准。水产品的质量安全不仅是进口国的要求，也是我国广大消费者的要求。

化验员是依据法律法规与质量安全卫生标准对水产品实施检验，是一批依据法律法规与质量安全卫生标准对水产品实施检验的人员，加强了水产品质量监督管理，促进了水产品国际国内贸易，也有效地保证水产品安全地送达消费者手中和进入国际市场。

现在就简单介绍一下我所从事的主要工作内容：

(1)每天抽取车间水样检测水中余氯的含量，并在x个月内抽检完所有水龙头，余氯的作用是保证持续杀菌，也可防止水受到再污染。但如果余氯量超标，可能会加重水中酚和其它有机物产生的味和臭，还有可能生成氯仿等有三致作用的有机氯代物。测定水中余氯含量和存在状态，对做好饮水消毒工作和保证水卫生学安全极为重要的。除此之外还要定期检验生产工具及人员卫生，主要检测细菌总数、大肠菌群及金黄色葡萄球菌。这些都在加工过程中与食品直接接触的，是控制食品质量与安全的关键。

(2)每天抽取水产品样品，进行制备和保存。

(3)对水产品样品的色泽、组织形态、风味及气味等进行感官检验。

感官指标：

a、外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类(螺、蚌、蚬)壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲守则类(虾、蟹)甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类(龟、鳖)体表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类(养殖蛙类)体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

b、色泽：保持活体状态固有本色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

c、气味：无异味。

d、组织：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

e、鲜活度：鱼虾类要求是活体或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是活体。

(4)对水产品样品的水分、ph值、脂肪、蛋白质、灰分等进行理化指标检验；

(5)对水产品样品的寄生虫、菌落总数、大肠菌群、致病菌等微生物指标进行检验。

(6)根据检验结果对水产品产品质量进行评价。

虽然每天都做着重复的事，但我从不觉得枯燥乏味，因为这不是一件可以随便敷衍了事的事，这关系着广大消费者的健康安全，也关系着一个企业乃至整个中国的信誉，所以在工作中我不敢有一丝一毫的怠慢，反而做一个称职的化验员必须具备对工作认真、细心、负责的态度，在实验过程稍微出错不注意都会影响到检测的准确性、真实性，例如：人员卫生消毒不完全；培养基配方比例不对；培养基灭菌时间、温度不够就会灭菌不完全，但时间过长或温度过高都会破坏培养基里的营养成份，这样就影响到菌的生长；培养温度时间等等看似没关系，不会让人注意的“小问题”往往是造成实验失败的因素。在这次实习中，不但是巩固加深了我所学的知识，更重要的是改变了我对事对人的态度，也让我的生活习惯变得更有条理和节奏。

**熟食食品质检报告范文 第四篇**

20xx年以来在县委、县\*的正确领导下，在县食品药品监督安全领导小组的精心指导下，镇\*高度重视食品药品安全工作。根据县里统一部署下，我们努力解决我镇食品安全存在的问题，保障了群众饮食安全和身体健康。使我镇食品安全工作取得明显成效，现将工作汇报如下：

一、领导重视，机构健全，落实责任

1、加强领导，落实食品药品安全工作责任。为加强食品安全工作的领导，镇领导班子专门召开党政联席及专题会议研究部署食品药品安全工作，将食品药品安全工作列入镇级考核内容，建立了由镇长同志担任主任，副镇长担任副主任，安全办、经贸办、卫生院、工商所等部门负责人为成员的食品药品安全委员会，成立了由三人组成的安全办公室，配备了专门的车辆和办公室，从组织上保证了全镇食品药品安全工作的有效有序开展。

2、落实食品药品安全责任制，签订监管责任书。为了进一步落实食品药品安全责任制，镇\*与各村、食品生产加工企业及餐饮服务单位签订了食品药品质量安全监管责任书，落实食品企业安全主体责任。

4、制订规范食品安全事故应急处理机制。为了进一步完善工作机制，镇\*制定了《食品安全事故应急预案》、《镇关于确保重大节假日期间食品安全保障工作实施方案》以及《镇关于节假日期间的食品安全保障工作应急预案》，指导和规范全镇食品安全事故的应急处置工作。

二、明确目标，落实任务，扎实工作

近年来，围绕县里下达的目标任务，认真执行目标要求，从本镇实际出发，有计划、分阶段认真组织实施，专项整治与日常监管有机结合，预防和控制食品安全事故。

1、开展专项整治，改善食品药品各个环节的安全状况。根据县药监局统一要求，我镇安全办每年组织餐饮服务行业及食品从业人员进行查体。在县局统一安排后，我们对全镇药品经营业户、餐饮服务单位定期进行检查，对违规现象进行查处并限期整改，有效保证了我镇人民的用餐用药安全。

2、加强日常监管，预防食品安全事故发生。加强食品安全管理是一项长期艰巨的任务，由于食品生产涉及多个环节，相应的涉及多个管理职能部门，按照一个监管环节由一个部门监管的原则，镇食品药品安全委员会统一领导，按照年度工作计划，各职能部门协调配合，切实加强各环节的日常管理。特别做好元旦、春节、五一等重大节日期间食品安全保障工作，重点抓好节前食品安全监督检查工作，尤其是圣母月期间，我们专门成立圣母月期间食品安全安全领导小组，加强了对餐饮服务单位的监管，指派专人盯靠在重点岗位，确保来朝拜人员的用餐安全。今年以来，我镇的食品安全管理始终坚持做好初级农产品生产环节、食品生产加工环节、食品流通环节、食品消费环节等的`齐抓共管。通过宣传教育，深入现场检查，食品消费\*监督等多种渠道做好管理。镇食品药品安全委员会每逢节日期间组织各相关部门、集中人力、时间开展全面检查。三年来来累计食品专项检查100余次，出动检查人员400多人次，责令整改伪劣变质食品经营单位47家。有效维护食品市场，消除食品安全隐患。

3、加强监管学校、企业食堂食品安全。近几年来，我镇多次联合文教、工商、卫生、供销社等部门组成食品安全执法队伍，重点整治全镇餐饮店、学校食堂以及学校周边的食品店、流动摊档，着重检查食品生产经营单位的卫生许可、从业人员的健康状况、食品加工经营场所的布局及环境卫生、采购食品及食品原料索证和入库登记、餐饮用具的清洗消毒、落实食品卫生安全责任制等情况。近期我们对学校食堂进行了检查，并对其下达了整改通知。有效保证了我镇企业职工及学生的用餐安全；食品市场经营秩序明显好转；食品安全监管人员岗位培训实现规范化、制度化，科学监管能力明显增强。

三、加强宣传教育培训，提高全社会维护食品安全的意识和能力

宣传教育培训也是一种监管，通过宣传教育培训，提高广大人民群众对食品安全的参与权、知情权，增强\*意识，提高自我保护能力。镇里制订食品安全宣传工作方案，采用上街咨询，分发宣传单，制订宣传展板，悬挂横幅等形式开展广泛宣传。通过挂标语、宣传车、分发传单资料等手段广泛宣传食品安全的法律法规，提高生产者、经营者对实施“食品放心工程”的重要性的认识，科学引导正确的消费观，提高人民群众自我保护能力。共出动宣传车14次、张贴标语900多张，分发宣传资料8000多份，举办培训班4期形成了全社会重视食品安全的良好氛围。

通过近几年的工作发现当前食品安全存在几方面问题：

1、人员严重不足，食品安全工作涉及面广点多，执法检查压力大，人员多是兼职，无法保证精力。

2、缺乏执法力度，当前人员无法办理执法证件，虽已有执法装备却无执法资格，在执法中力不从心。

3、群众\*意识淡薄，明知被侵权却无法保存证据，给黑心商贩可乘之机。

以上是我单位工作，几年来我们取得了一些成绩，但和兄弟单位还有一些差距，我们将努力学习，加强我镇执法人员素质，强化执法，力争为我镇人民提供更好的食品药品环境。

食堂食品安全自检报告范文（通用8篇）（扩展4）

——学校食堂食品安全承诺书范文合集5篇

学校食堂食品安全承诺书范文合集5篇

**熟食食品质检报告范文 第五篇**

我校及时召开了学校食品卫生工作会议，对学校食品卫生工作作出了专门部署，以多种形式广泛宣传常见食物中毒及其预防知识，以学校食品卫生安全工作职责重于泰山，保证每位学生能够健康成长为工作重心，加强了广大师生的食品卫生的安全意识，营造了食品卫生安全在我身旁的浓厚氛围。现将我校食品安全、传染病防控等工作的自查报告如下：

一、加强组织领导，重视食品安全。

1、成立以刘校长为首的食品安全工作领导小组，以强烈的政治职责感，狠抓学校食品卫生安全工作，实行一把手亲自抓，分管领导具体抓。一级抓一级，一级对一级负责，层层落实食品卫生安全职责制。严格按照《食品卫生法》、《学校食堂与学生团体用餐卫生管理规定》的要求，提高了广大师生和食堂工作人员的政治意识、法律意识、规范意识、职责意识，从严要求，严防死守，杜绝食物中毒的事故发生。

2、加强宣传，学校利用学校广播在全校师生中宣传食品安全知识，并认真组织广大师生和食品从业人员学习食品卫生的法律法规和相关的文件精神，从而增强了从业人员对食品安全的忧患意识，认真履行工作职责，强化了对食品卫生安全的重要性和必要性。用严格要求、严格管理、严格监督来约束从业人员的行为，保证广大师生的身心健康。

二、落实到位，全面检查食品卫生安全工作

1、一开学，学校组织所有从业人员到医院进行了一次全面健康检查，并办理了健康证，所有从业人员均持证上岗。

2、领导小组对我校食堂进行认真排查。严禁“三无”产品进学校，对照《食品卫生法》的要求，对学校食堂的食品卫生严把进货关、洗拣关、烹饪关。严格按照规范的操作流程，在规定的区域内操作，打饭打菜时必须戴口罩，手套和帽子避免用手直接接触餐具和食品以防造成交叉污染。在本次排查中，未发现有过期，变质，变霉食品。

3、检查后及时召开有关人员会议，对检查中发现的卫生较差和从员人员服装不规范的问题要求在第二天完成整改。会后重新建章立制，学校重新制订了食品采购卫生制度、食品库储卫生制度、食品卫生管理制度、饮食卫生制度、个人卫生制度，重申卫生职责追究制，严防食物中毒事故的发生。重新修订了食物中毒的应急预案。

4、强化对食品卫生的监督。分管的学校领导坚持天天深入现场，检查食品卫生，了解工作人员的健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，并继续实行48小时留样制。

三、存在问题及时整改。

在检查中发现的卫生不整洁、从业人员服装不规范和制度不健全问题，要求第二天全部整改完成。

学校的食品卫生工作是常规工作。虽然我们做了很多的防控工作，取得了必须的实效，但还必须警钟长鸣，紧紧绷住食品安全工作这根弦。扎实工作，为构建和谐\*安学校而不懈努力!

**熟食食品质检报告范文 第六篇**

一、严格执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

二、食品从业人员每年体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品；无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品；未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品；腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

四、食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

七、厨师操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足盛放在己消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉；留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

十、工具容器设备要洗净，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

十一、完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除害活动。

十二、严禁学生在校门口购买过期变质及三无食品。

**熟食食品质检报告范文 第七篇**

为加强校园食堂管理，提高食品安全卫生意识，努力办好放心食堂，我校围绕四好、一满意、一放心，通过强化制度建设、加强食堂管理人员和作业人员、严把食品采购和加工关，认真落实食品留样、索证索票、定期消毒和三防措施，注重过程和细节，确保落实到位，取得了必须成效。

针对以上状况，我校食堂食品安全卫生工作领导小组对校园的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，并认真进行整改，现将自查整改状况报告如下：

一、校园食堂食品安全自查状况

1、组织制度建设

校园成立以校长为第一职责人的校园食堂食品安全职责制，设立食堂安全管理人员，针对各项具体安全工作制定计划明确职责。健全卫生、食品管理制度，做到职责到人。定期检查食品安全工作，并有记录。建立了食物中毒应急处理机制。

2、许可证状况

有餐饮服务卫生许可证，实际经营项目与许可范围相符。但20xx年6月5号已到年检期限，尚未进行年检。

3、食品留样

严格按要求进行食品留样，并有文字记载。

4、索票索证

本学期已对所有购买大宗物质重新进行了索票索证。

5、消毒和三防设施

有消毒制度和具体方法、措施，并安排有专人负责，三防设施尚需完善。

6、从业人员健康管理

校园食堂所有从业人员健康合格证都在有效期内。校园已提前安排从业人员进行健康体检，并重新办证。

7、食品采购、储存及出入库台帐

校园食品由专人负责采购，有进货验收，索证索票，有记录台账。严把食品原料质量关，所购食品原料贴合要求。

库房食品做到离地隔墙摆放，所存食品在保质期范围，没有和其他有毒有害物品存放在一齐，没有存在使用国家禁止或来源不明的食品，冷冻、冷藏设备能正常运转，食品储存没有存在生熟混放的现象。

8、其它方面

从业人员操作时，能按要求穿戴工作服，接触食物前按要求洗手消毒。食品制作环境整洁，硬件设施良好。食品添加剂贴合国家规定，有专人采购、保管。

二、整改措施

为有效的控制校园食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障校园师生员工健康安全。我们从以下几个方面进行了整改：

1、对食品质检证明批次不符的状况，当时已责成供应商重新带给了同批次号的质检证明。

2、重新添加、安装了防鼠设施。

3、对所有从业人员重新办理的健康证进行了挂牌公示。

4、迅速进行食堂餐饮许可证年检。

今后，我校将加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。校园食堂要通过板报、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。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作营业。不断提高安全卫生意识，提高工作技能和饭菜质量，使校园后勤管理水\*和服务质量在新学期有大幅度的提高。

**熟食食品质检报告范文 第八篇**

一、学校必须建立健全以校(园)长为第一责任人的食品安全责任制度。学校校长是学校食品安全第一责任人。校长必须对学校食品安全负总责，学校应设1-2名专兼职食品卫生监督管理员，具体负责食品卫生监督。建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处置机制。建立学校食品卫生责任追究制度。

二、学校食堂和副食品店必须建立健全食品管理的规章制度。学校食堂和副食品店必须取得餐饮服务监管部门发放的餐饮服务许可证(包括原食品卫生许可证)，未取得许可证的不得加工、供应食品。加工、供应食品必须遵照食品卫生许可证核定的范围。要按照要求建立学校食堂的卫生档案，档案应包括个人健康证明、食品原料和有关用品索证资料、食品添加剂和调味品采购与使用记录、餐具消毒自查记录、食品留样记录、食品原材料采购合同等。

三、学校食品从业人员必须有良好的卫生习惯并持证上岗。食品从业人员按有关规定取得健康体检证明和卫生培训合格证后方可上岗操作，健康体检每年1次，并定期接受职业道德教育和卫生知识、食品安全法规培训，经考核合格颁证后方可上岗。从业人员操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽(专间操作人员还需戴口罩)。

四、学校食堂和副食品店必须严把食品采购进货关。禁止采购不符合食品安全标准和要求的食品。应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单，建立采购、进货台账，每日一记，全部食品一律入账，详细记录。有条件的学校可建立蔬菜农药的检测及其他食品的相关检测，严把食品原料进入关。

五、学校食堂和副食品店必须建立健全食品验收贮存制度。食品入库前必须严格验收，设专人验收登记、设立台帐；食品出库时必须查验其感官性状和保质期。日常性查验应重点检查食品是否变质(包括霉变、腐败)、包装是否损坏及保质期是否到期等情况，发现存在不符合卫生要求的食品应及时进行处理。食品储存仓库要专用，食品贮存必须分类、分架、隔墙、离地存放。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，不允许与药品、杀虫剂、洗涤剂、防腐剂、杂品等物品混放。

食堂食品安全自检报告范文（通用8篇）（扩展2）

——学校食堂食品安全自检自查报告3篇

**熟食食品质检报告范文 第九篇**

为进一步做好学校食堂食品安全管理工作，维护在校师生食品安全，预防食物中毒及食源性疾病的发生，本学校特做如下承诺：

一、我单位持有《餐饮服务许可证》，不擅自改变加工流程。

二、严格遵守《\_食品安全法》等相关法律、法规，对我校食堂的食品安全负责，承担食品安全第一责任人的责任。

三、做好营养餐的食品安全工作，加强营养餐的采购验收登记、使用、留样环节的管理，承担因营养餐管理不当所造成的食品安全事故的责任。

四、严格执行从业人员健康管理制度，定期进行食品安全知识培训。所有从业人员持有效健康证上岗，并保持良好的个人卫生习惯。

五、保证食堂内外环境整洁，采取有效的防蝇、防鼠、防尘设施。

六、建立食品进货查验和索证索票台账登记制度，不购进、不使用、不经营变质、有毒、有害、来历不明等不符合食品安全标准的食品和食品原料，不使用不符合国家标准的食用油，不使用毒死、病死或死因不明的畜禽及其它制品。

七、食品制作过程规范并符合食品安全要求，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器，包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器。

八、严格按国家规定使用食品添加剂，做到专人保管，专柜存放，在食品加工过程中不使用非食品原料加工食品，不滥用食品添加剂。

九、做好留样工作，每餐每样至少留样100g，密封冷藏保存48小时方可进行处理。

十、严格落实餐(饮)具清洗，消毒及保洁制度。按照规范流程洗消餐(饮)具,未经消毒的餐饮具不得供顾客使用。

十一、按国家要求处理餐厨废弃物，并和处置单位签订餐厨废弃物处置协议，确保规范处置餐厨

废弃物，并做好餐厨废弃物处理记录。

十二、发生食品安全事故时，须立即报告学校主管部门，不谎报、瞒报、迟报，并采取有效措施控制事态的发展扩大。

本学校将严格履行以上承诺，自觉接受社会和各级监管部门监督，对全校师生负责，对社会和公众负责，保证学校食堂的食品安全。

负责人签名：李静松

20xx年 8 月 27 日

**熟食食品质检报告范文 第十篇**

根据教育局关于对学校食品卫生安全进行检查的紧急通知精神，为了进一步加强学校食品卫生安全工作，防止学校发生团体食物中毒事件，保障师生员工身心健康和安全，维护正常教学、训练秩序，我校对食品卫生安全工作进行了全面的排查，消除了食品卫生隐患，现将我校食品卫生安全自查情景汇报如下：

一、领导重视，认真部署。

通知下达后，我校立即召开了食品卫生安全工作会议，组织相关成员认真学习和讨论，同时，组织相关成员对食品卫生进行了自查，开学以来我校对食品卫生安全情景进行全面的严格的检查，并与食堂食品供应商签定了供货合同，明确了双方的权利与义务。春季以来学校组织食堂工作人员进行相关知识的学习，卫生方面要求每餐一小扫，每月一大扫，不留死角。

二、全面自查，及时整改。

按照《学校食堂与学生团体用餐卫生管理规定》、《学校食物中毒事故行政职责追究暂行规定》要求，我校对学校内的食堂和几个小卖部进行全面检查，重点工作是食堂、小卖部的食品，尤其对食堂的原材料购买、食品加工环境、流程等进行检查，除操作台卫生还须加强外，基本贴合标准，异常是严把食品输送渠道关，完善了学校食物采购索证制度和食物留样的规定，确保师生的食品卫生安全。食堂的库存食品加工原料的使用能够确保在保质期内使用，校内小卖部严禁销售的“三无产品”、过保质期的食品，一旦发现食品过期变质必须立

即登记销毁。食堂、小卖部的工作人员均持有健康证。自查结束后，针对自查结果学校组织相关人员对食堂和小卖部进行了一次全面清扫和消毒。本次自查结果基本合格，食品卫生检查小组对食堂和小卖部提出了几点要求：一是卫生环境必须要加强;二是食堂设备按规定要求消毒;

三、定期检查，杜绝后患。

今后，学校会对校内食堂、小卖部采取定期检查(每周一小查，每月一大查)与不定期检查相结合的方式进行检查，进一步加强对校内食堂和小卖部的监督管理，防止重大事故发生，确保全校师生的食品卫生安全。

**熟食食品质检报告范文 第十一篇**

>一、实习单位及岗位简介

（一）实习单位的简介

广东佳隆食品股份有限公司是一家集食品科研开发、生产、销售为一体的民营股份制企业。被广东省评为重点农业龙头企业、广东省高新技术企业。现有拥有高素质的营销精英团队，驻外机构50多个，产品畅销全国各省市，是广东省普宁市重点扶持的民营科技企业。

“佳隆人”以振兴民族工业为己任，坚持以科技进步为核心，走做精、做强、做久的发展道路，坚定不移的实施品牌战略和资本战略。积极参与复原乳牛奶行业标准的制订工作，在行业中，率先执行牛奶行业标准。

在产品开发方面，公司坚持以市场需求为出发点，以科技进步为先导，不断推陈出新。目前品种达30多种，最具有特色的是利乐包装125ml复原乳牛奶和铁罐包装145ml、245ml复原乳牛奶。

“好人品才能出好产品”是我们的品质理念，我们本着对社会负责的态度，导入现代化质量管理体系，通过了HACCP-EC-01食品安全管理体系认证，保证产品的质量要求。因此，我们生产的产品被农业部农产品质量安全中心认定为无公害农产品，荣获“95年首届中国国际食品博览会”金奖、“广东省食品行业名牌产品”、“中国乳制品协会推荐产品”等荣誉称号。佳隆公司被评为中国乳制品企业50强单位、中国乳品行业10强单位、食品安全示范单位。“佳隆”牌商标被评为广东省著名商标。

尊重人才是佳隆用人的基本理念，“今天的兵、明天的将”是佳隆培养人才的核心理念。在新世曙光照耀下，佳隆规划了更远大的发展宏图，以强烈的民族意识和顽强不息的精神，为实现公司集团化、产品家庭化的发展目标而奋斗。

公司价值理念主要有以下几点：

1、核心理念：佳品闯世界诚实生意隆；

2、用人理念：今天的兵明天的将；

3、品质理念：好人品才能出好产品；

4、市场理念：目标只有一个，方法无限多；

5、效益理念：小米加步枪、一枪中一个敌人；

6、危机理念：千里之堤，溃于蚁穴；

7、管理理念：简单就是美；

8、客户服务理念：全心全力尽心尽责；

9、企业精神：实、闯、新、速；

10、发展目标：公司集团化、产品家庭化；

11、企业作风：敢为人先敢为人后；

12、企业宗旨：做精做强做久；

13、企业哲理：心态决定状态，状态决定行为，行为决定结果；

14、企业的使命：为客户创造价值、为员工谋取福利、为社会多做贡献。

（二）实习岗位的简介

现场QA岗位简介：

1、监控工艺状态，对工艺参数的改变对产品的影响进行认定，并论证设定的合理性；

2、根据公司整体质量状况组织质量控制方案，监控产品全程质量；

3、定期评估工艺或控制方案；

4、制定产品质量检验标准；

5、处理客户反馈，依据反馈改善质量控制；

6、总结产品质量问题并推动相关部门及时解决；

7、分析工序能力，，进行质量改进

8、工艺流程、控制计划、工程变更通知单的接受；

9、为纠正质量问题，有权停止现场的生产；

10、对不合格产品作处理判定；

11、协助跟踪产品的使用情况并提供改善意见；

12、协助上级分析、处理和解决客户质量问题，满足内、外部客户的质量需求，不断提高产品质量满意度；

13、制定新产品质量管理计划，并监控实施，使新产品质量水平达到预定目标；

14、配合技术部门进行新产品试制及质量控制；

15、分析最终产品及过程产品失效原因，并提出改进方案；

16、如有开发新供货商﹐协助相关部门对其进行品质方面的稽查；

17、完成上级委派的其它任务。

>二、实习内容及过程

（一）利乐生产线的学习

利乐线125ml包装牛奶的主要生产流程为：原料的调配、溶糖、调理、均质、杀菌、无菌储存输送、充填、小字喷码、贴管、多包缩膜、外向喷印、外箱收缩、码垛。这方面的学习大致分为四个步骤：调配段学习、UHT段学习、充填段学习、DE段学习。调配段需要注意的各管制项目以及管制标准为：溶糖热水初温90±3℃，过料目数150目；板式杀菌机杀菌温度为125±1℃，杀菌时间为30s；调理水的pH要求；调理水余氯为0ppm；调理液±。UHT段需要注意的各管制项目以及管制标准为：均质压力230±10bar；第一段保持管温度为90±5℃，时间为30s，目的是提高蛋白质的热稳定性；杀菌温度要求为140±2℃，杀菌时间为4s；目的是要达到商业无菌；保持管压力为10±1bar，使产品不沸腾，利于杀菌；充填供料温度18-25℃，利于包装；无菌桶预杀菌温度为130±5℃；无菌桶预杀菌时间1800s；无菌空气压力±；无菌桶供料压力±。充填段需要注意的各管制项目以及管制标准为：充填室温度15-28℃；充填室湿度30%-70%；双氧水浓度35%-48%；双氧水温度±℃。DE段需要注意的各管制项目以及管制标准为：日期喷印效果正确清晰；贴管效果正确牢固；多包缩膜效果正确平整；外箱喷印效果正确清晰；外箱缩膜效果完好平整。

（二）铁罐生产线的学习

铁罐牛奶生产线的主要生产流程为：配料、调理、均质、UHT杀菌、卸罐、充填、卷封、二次杀菌、液位打检、真空打检、喷码、装箱、堆栈、入库、二次打检。调配段需要注意的各管制项目以及管制标准为：调理水初温73±2℃；调理水的pH要求；调理水余氯≤；调理液±；调配时间40-55min。UHT段需要注意的各管制项目以及管制标准为：均质压力≥180bar；杀菌温度要求为135±2℃，杀菌时间为5s；目的是要达到商业无菌。充填段需要注意的各管制项目以及管制标准为：充填温度89±4℃；充填pH为±。DE段需要注意的各管制项目以及管制标准为：杀菌釜主管蒸汽压力为±；入釜温度≥65℃；杀菌温度±℃。

（三）现场查核

现场查核主要内容可以概括为操作员操作规范性的监督；仪器设备运转情况的知悉；发现问题及时处理并上报领导；重大异常的积极反馈。实习期间主要遇到的问题有：利乐生产线酸包事件以及铁罐线奶皮问题。

>三、实习收获与体会

实习生活是短暂的，但是在这有限的时间里学到的只是却是很多很多的。

第一，我明白企业和学校的一个很大的区别。学校追求的就业率，追求的是让毕业生的综合素质最大化。在学校，老师有义务教，学生有义务学。但是，在企业，唯一的追求的是高利润。在这里，没有人有义务教你任何东西。你没有交学费，你也没有资格让别人把自己的时间花费在你身上。学不学是自己的事，在这个过程中，主动请教是非常关键的。

第二，日常工作中需要和很多人接触，而且这些人大多数和自己的年龄、学历差别很大。当然，我不敢保证学历越高的人的素质就高，但是，接受了高等教育的人和没有接受高等教育的人的思维方式就是不一样，可以说他们的的思维、思想没有上升到那样的一个高度，所以平时和周围人的合作有一定的困难。解决的办法就是主动放低自己的身价，不可有高傲的表情、举动等。平时多和大家拉拉家常，谈谈理想等，以此来拉近大家之间的距离。

第三，我明白凡是遇到的问题以及自己处理的方式和事情的最终结果都需要向领导汇报。不然他会觉你你没有意识到他的存在，感觉很没面子。当然，领导之所以是领导，那是因为他们的能力、水平已经上升到了一个很高的高度。是非常值得我们学习的。

>四、致谢

实习结束了。首先，非常感谢导师xxx博士对我的大力指点，是他鼓励我走上社会岗位上以后能够好好表现，为海南大学的名誉添上浓厚的一笔。正是他赋予我的这种强烈的责任感，我在实习时才可以做到不畏困难。其次，感谢xx，xx正确的领导以及职位上的引导使得我能够进入工作状态，积极开展工作。再次，感谢我的师傅z先生，鞠大哥耐心的指点、细心的教导、以及手把手的传授是我实习工作顺利进行的必要条件。最后，感谢我父母，感谢我身边所有的同事给我的鼓励和支持，以及大家的陪伴。谢谢。

**熟食食品质检报告范文 第十二篇**

为进一步做好学校食堂食品安全管理工作，维护在校师生食品安全，预防食物中毒及食源性疾病的发生，本学校特做如下承诺：

一、我校持有《餐饮服务许可证》，不擅自改变加工流程。

二、严格遵守《\_食品安全法》等相关法律、法规，对我校食堂的食品安全负责，承担食品安全第一责任人的责任。

三、做好食堂食品安全工作，加强学生餐的采购验收登记、使用、留样环节的管理，承担因营养餐管理不当所造成的食品安全事故的责任。

四、严格执行从业人员健康管理制度，定期进行食品安全知识培训。所有从业人员持有效健康证上岗，并保持良好的个人卫生习惯。

五、保证食堂内外环境整洁，采取有效的防蝇、防鼠、防尘设施。

六、建立食品进货查验和索证索票台账登记制度，不购进、不使用、不经营腐化变质、有毒、有害、来历不明等不符合食品安全标准的食品和食品原料，不使用不符合国家标准的食用油，不使用毒死、病死或死因不明的畜禽及其它制品。

七、食品制作过程规范并符合食品安全要求，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器，包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器。

八、严格按国家规定使用食品添加剂，做到专人保管，专柜存放，在食品加工过程中不使用非食品原料加工食品，不滥用食品添加剂。

九、做好留样工作，每餐每样至少留样100g，密封冷藏保存48小时方可进行处理。 十、严格落实餐（饮）具清洗，消毒及保洁制度。按照规范流程洗消餐（饮）具，未经消毒的.餐饮具不得供顾客使用。

十一、按国家要求处理餐厨废弃物，并和处置单位签订餐厨废弃物处置协议，确保规范处置餐厨废弃物，并做好餐厨废弃物处理记录。

十二、发生食品安全事故时，须立即报告学校主管部门，不谎报、瞒报、迟报，并采取有效措施控制事态的发展扩大。

本学校将严格履行以上承诺，自觉接受社会和各级监管部门监督，对全校师生负责，对社会和公众负责，保证学校食堂的食品安全。

负责人签名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

**熟食食品质检报告范文 第十三篇**

>一实习目的

根据学校对本科生的毕业实习要求，我在白银雨润肉类食品有限公司进行了维期十天的实习工作。实习的目的是接触实际，了解社会，增强劳动观念和社会责任感；学习业务知识和管理知识，巩固所学理论，理论运用于实践，培养初步的工作能力，为即将到来的毕业做好准备。具体要求如下：

培养从事食品行业的业务能力，熟练掌握食品厂工作的各项基本技能，初步了解自己将来所要从事行业的工作性质；

理论联系实际，学会运用自己所学的专业知识解决实际问题，对所学的专业知识进行进一步的强化，以适应未来工作的需要；

培养自身的社会责任感和集体荣誉感，遵守职业道德，对行业目前发展状况有近距离的了解，为就业做好准备。

>二实习时间

xxxx年XX月XX日---XX月XX日

>三实习单位简介

江苏雨润食品产业集团是一家集食品、投融资、房地产、高科技产业于一体的集团性企业，总部在南京，资产总额40多亿元，其中下属食品行业有60家(分)子公司，分布于全国各地。

白银雨润肉类食品有限公司（以下简称白银雨润），是江苏雨润食品集团为响应国家开发西部的号召，在收购原白银肉类加工厂的基础投资组建的。白银雨润坐落于白银市白银区，占地面积128亩，原有冷库、办公楼等屋舍2500平方米，现建有高标准厂房和辅助厂房11000平方米，购置国外先进设备32台（套），具有年加工肉制品万吨，年产值亿元的生产和销售能力。

甘肃雨润在服务社会的同时也得到了社会各界的认可，近年来甘肃雨润公司先后被评为“甘肃省农业产业化龙头企业”、“国家食品企业出口卫生注册认证”、“白银市20强非公有制企业”、“白银市重合同守信用企业”、“白银市非公有制经济十强企业”、“白银市质量效益先进型企业”、“消费者满意放心食品企业”等荣誉称号。雨润在全国工业企业500强中排名为327位；民营企业500强中名列25位；XX年12月份甘肃雨润被评为白银市20强非公有制企业。

>四实习内容

主要生产设备

原料肉解冻分割挑拣腌制滚揉机斩拌机注射机打卡机烟熏炉散热间抽真空包装机高压灭菌锅出库包装贴标备货。

本次实习在校方与厂方的协商下实行三天一换岗的八小时工作制，与我同组的还有xxx三位同学。我们组在为期十天的实习时间里在备货组（3天）生产线（3天）无菌间（2天）包装间（1天）制干线（1天）。由于时间特别紧张，校方与厂方尽全力让我班一行共二十四人尽可能多去几个班组，以便我们对整个产品的生产工艺流程有更加深入细致的了解。

备货组

备货组是厂内特殊班组，每天实行按量发货的工作制度。我们在备货组的三天时间里，厂内工人都加班了。班组的主要任务是对经过各种深加工并且进行过高温灭菌的食品进行定量贴标等产品出厂前最后的美化工作。

在备货组工作过之后我才知道原来那些上市产品的标签全是人工贴上去的，工作倒是不难，就是一整天都在重复同样的动作，机械的进行各类产品的贴标，内容很是枯燥，但稍不注意就会把商标贴歪。

在备货组最大的收获是跟着在厂里从事质检员工作的学长学姐学会了各种残次品不合格产品的基本判别方法，对以后的生活帮助很大。

生产线

在生产线的三天是实习过程中最辛苦的，但是生产组的班长对我们特别好。

在生产组我们主要是协助厂内工人对经过vf-620机械灌装的香肠进行扎紧工艺，由于刚开始对该项操作的窍门掌握不来，导致手上磨起了好多水泡，但我还是咬牙坚持下来了，班长也很照顾我们，手破了他破例给找来了一次性手套让我们戴上。

无菌间包装间

这两个班组的工作内容基本一致，但无菌间的温度相对低（5摄氏度），主要是对经过烟熏盐渍等风味处理的产品进行包装。我们包装的产品主要有台湾火腿风味肘花玉米热狗肠等。

制干线

由于时间关系，在制干线仅工作了一天，主要是对经过各种风味处理（比如麻辣味五香味等）的产品进行包装。班组的阿姨待我们很好，热心的为我们解答各种疑问，使我们在工作的同时长了不少见识。

>五实习总结

首先我要感谢学校感谢白银雨润给了我这样一个展现自身能力，充分发挥自身所学，将理论充分运用于实践的机会！

在白银雨润的实习尽管只有短短的十天时间，但真的让我受益匪浅。书本上的专业理论知识学得再好，条条框框的知识记得再清楚，用不到实际生产中，那费力。所以在剩下的不多在学校学习的时间里，我觉得自己应该更加注重理论运用于实践的能力的培养，以便更好的适应未来的工作需要；

在雨润的十天，让我对自己所从事的行业有了更加深刻的认识，目前国内食品安全时间频发，作为一个即将走上工作岗位的，对各种食品方面的知识全面的系统的学习过的专业人员，深觉自身责任重大，即使以后不从事这方面的工作，也有义务有责任引导国人树立正确的健康的食品消费理念，为人民大众能吃上安全的放心的食品尽自己最大的努力，为我国食品行业的健康稳步发展尽自己的绵薄之力！

>六实习心得

开始的时候、我以为我们进厂只能远观，不能亲自操作各种设备，心里不禁失落。但是没办法已经成事实了只有接受。工作时时站着的，每天要站八个小时真的很累，开始时真的很不适应，脚特别痛！长这么大还没这么辛苦过！不过看大家都那么干劲十足的，我们还是咬紧牙关坚持了下来，从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力，必进如果毕业后不从事食品相关行业的工作，这也许是第一次也是最后一次如此近距离的接触食品生产了。

虽然这次实习真的很辛苦，但是我感觉自己还是学习到了很多东西，第一次这么真实、这么接近的了解肉制品行业的基本运作模式和管理方法，以及公司的整个体制，这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了肉制品生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理、实践基础。这段期间深深让我感受到金钱的来之不易，每天面对同样的食物干同样的活很无聊！每天上班就是站着一遍又一遍的做同样的事情，与自己想象中的工作模式相距甚远，更让我清晰的看到了自己的不足之处，在以后的学习生活中一定要加以改正，以更好地适应未来工作的需要。

总之，这次雨润之行收获颇多，对我毕业后的择业标准有很大影响。

再次感谢厂方与校方给了我这次实习的机会，谢谢！

**熟食食品质检报告范文 第十四篇**

食品药品安全问题是人民日常比较关心的问题之一，世界各国和中国都把食品药品安全作为工作的重点，也在这个领域做了很多指导和监督工作。利用暑假期间我加入了xxx区农产品安全检测中心的队伍，通过近一个月的学习工作，基本了解农产品质量安全检测中心的工作，熟悉了实验室的管理和仪器的维护、保养，以及农产品质量安全检测技术的要点。

中心主要工作

作为农业局附属单位农林技术推广中心的一个部门，检测中心工作的开展是在上级的领导下，按照上级有关部门的要求完成既定任务。由于该中心是非营利性政府机构，所有费用都是由政府支付，所以在实验过程中要用到的材料都必须要先写报告申请经费获批准后再开展检测任务。作为区级的检测中心，所有任务的开展都要与镇级农办联系以确保工作的顺利进行。当然中心也要担当技术推广的重任，为下一级提供技术学习的平台，达到工作双赢的目的。

实验室管理和维护

检测中心作为一个精确度要求较高的实验室，它的管理是比较严格的。非实验人员不允许进出实验室，实验员进出实验室要锁门。进实验室前要换拖鞋并穿上实验服，实验员进行检测时必须带上防护口罩和手套以确保人身安全，必要时要开抽风机保持室内空气清洁，所排出废气是通过除毒处理。实验仪器和实验试剂由实验员定期检查，确保实验仪器的正常运作和试剂质量符合实验要求。实验室内部的清洁卫生必须由实验员负责以保证实验器材完好，实验废品统一严格处理，实验室外部的清洁卫生由专人负责。作为实验员对实验结果要保密，实验结果上送有关单位并保存实验样品以备复检的需要。

一个完整的检测程序包括：样本的采集，样品预处理，样本的存储，提取样品中的被检物质，被检物质的测定，结果分析等步骤。

样本来源主要有两种方式：一是有关单位、市场、基地或者个人向检测中心送样本；另外一种就是中心派人到一般市场、超市、批发市场、基地等采集样本。样本的采集依据分地区随机原则，尽量使样本检测结果更加符合实际情况。检测样品对样品负责是检测的原则，所以所有样品都要贴上标签，记录采集的地点、时间、样本名称等池塘水样还要记录联系人。采集样本要经过一段时间才可能送回实验室，所以要要在样本箱里加几个冰袋保持样本新鲜。

根据不同检测对象，样本的预处理各不相同。农药残留的处理是比较简单的，剪2克菜叶就可以了，当然剪出来的菜也要讲究的，不能太粗也不能从太细，而带有很重气味的菜如葱、蒜、韭菜、芹菜等就不能剪细取整棵检验。兽药残留的预处理，鱼取脊背肉，猪通常取猪肝，而鸡就取鸡肝，所有样品都要及时处理，搅碎后分别装进对应的样本瓶并放进冰箱冷藏保存。

样本的处理，根据实验原理农残的测定用有机提取液提取有机磷等农药，然后用胆碱酶与提取物反应，最后加上显色液和底物液这样就完成样本处理，可以进行检测。鱼、鸡、猪样品提取步骤比较复杂，总的来说是利用兽药溶于有机溶液的原理，通过振荡、冷冻离心、吸取上清、吹干、再溶解、振荡、离心、取上清等步骤，然后利用酶联吸的原理检测。

检测和实验结果的分析通过实验仪器和电脑系统即可获得，所检测到的结果要保存好，对于检测阳性的样本必要时要复检一次。

踏出校园走进社会参加实习，不是用三言两语就可以概括实习收获，社会的大课堂是纷繁复杂要学习的知识是在太多了。工作时遵守工作纪律，与同事融洽相处是基本的要求。作为实习生还要积极肯干，同时要放下所谓的面子，不懂的地方要问个究竟踏踏实实地学习，接受新事物时要有很强的求知欲，力争的动手机会。

**熟食食品质检报告范文 第十五篇**

“民以食为天，食以安为先”，餐饮服务食品安全历来是老百姓关注的热点、难点问题。为进一步做好学校食堂食品安全管理工作，维护在校师生饮食安全，预防食品安全不良事件的发生。在此，我谨代表定陶教育各级各类学校及托幼机构对做好学校食堂食品安全工作郑重承诺如下：

一、按照《食品安全法》的规定，认真履行食品安全“第一责任人”义务，对本单位食品安全负全责。

二、依法建立健全食品安全管理组织，设立专职食品安全管理员；制定和完善各环节食品安全制度，做到制度上墙，要求从业人员熟知并严格执行，经常开展自律性检查。

三、依法建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。杜绝患有《食品安全法》规定不得从事接触直接入口食品工作的疾病的从业人员从事接触直接入口食品工作。

四、依法组织职工参加食品安全培训，并建立培训档案。坚决不使用不合格食品（原料）或有毒有害物质加工食品，不超范围、超剂量滥用食品添加剂。

五、依法设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、点心制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣等场所。保持加工经营场所内外环境整洁，完善五防措施。

六、依法定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

七、依法建立健全食品原料进货检查验收和索证索票制度，认真查验供货商的经营资格、产品合格证明、产品标识和食品及原料质量是否符合法定要求，严把食品原料进货质量关。

八、依法建立健全食品、原料进货台帐制度，如实记录、保存食品、原料购进的各种信息和数据，保证本单位食品、原料购进的可追溯性、真实性，以防范和控制食品安全风险。

九、建立健全并落实食品安全的日常管理措施，及时发现食品原料的质量安全隐患，不销售不符合法定要求的食品、过期食品、变质食品和存在安全隐患的食品。发现问题食品立即停止加工、销售并及时向食品药品监督管理部门报告。

十、自觉制作公示监督举报电话。自觉接受食品安全职能部门监督检查，提高服务质量，规范经营行为；积极配合市食品药品监管部门开展量化分级管理，并定期公示量化分级结果；促进管理水\*的提高，共同营造学校食堂食品安全环境。

承诺单位（公章）：

20xx年 5月 28日

**熟食食品质检报告范文 第十六篇**

我校为贯彻落实长春市食品药品监督管理局、长春市教育局文件精神，我校食堂卫生工作领导小组于10月11日对学校的食堂食品卫生安全工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

一、成立领导机构，强化责任意识

为了加强对学生集体用餐、食品卫生的安全，确保师生身体健康，进一步加强管理意识、提高管理水\*、明确管理责任。学校成立了实行分工负责，层层落实。领导小组分定期和不定期相结合的方式对学校食堂食品卫生安全进行检查，发现问题及时整改。

食品卫生安全领导小组：

组长：xx副组长：xx

成员：xx

二、自查内容：

本次自查共包括卫生许可证；工作人员健康及培训证；卫生规章制度及管理人员；索票索证；工作人员个人卫生情况；食品的用具要求；食品有关要求；食品进货渠道卫生要求；食品储存库要求；食堂内外环境；食品加工场所要求；食品添加剂使用是否规范等方面的内容。

三、自查过程：

在自查中，我们本着对全校师生负责的高度责任心，认真地对食堂的卫生、质量、设施设备、加工过程等方面进行严格检查。

1、我校已于20xx年4月18日取得了县食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务许可证》，有效期至20xx年4月17日。

2、学校制订了食堂各项管理制度，制度完善，由总务主任杨赵喜力负责食堂食品安全，学校每月一次对食堂进行定期安全检查。

3、学校食堂和后勤服务人员一共4人，均参加了体检，持健康证上岗，且健康证在有效期内。

4、学校的原材料采购采取了定点采购，有原材料索证凭证。

5、食堂一日三餐均进行了足量的食品留样。

6、学校餐具及食堂用品均每日清洗消毒。

7、学校使用的食品留样有专柜存放、有专人管理。

8、学校不加工凉菜。

四、存在的问题：

1、食堂捕鼠设施不完善。

2、发现有数只苍蝇。

五、整改措施：

针对上述检查中存在的问题，学校责令总务处必须立即加强管理，更好的为学校教育教学服务。对照检查标准，我们在自查中发现，尽管我们付出了相当的努力，在工作中还存在一些不足，今后，学校将以这次检查为契机，进一步加大监管工作的力度，不断改善，使学校食堂食品安全工作，乃至学校整体工作再上新的台阶。

**熟食食品质检报告范文 第十七篇**

>实习目的：

学习食品生产技术和设备及企业管理，获取本专业的实际知识，培养初步的实际工作能力和专业技能。

进工厂实习是我们作为当代的大学生一堂重要的学习课，通过这节课让我们更好地接触广阔的社会，为今后实际工作打下基矗实习是检验真理的唯一标准，通过这次实习，我对与专业密切相关的一些产品的生产工艺流程有了进一步的了解，同时也学习到了许多书本上没有的知识，更加丰富了我们的课外知识和社会阅历。

>公司简历：

xx市xx食品有限公司，是一家依靠本地资源优势生产经营水果罐头，鱼类罐头，果汁饮料，调味品为主的食品企业。公司拥有xx及xx两处生产基地，总占地面积x亩，厂房面积x万平方米，公司现拥有固定资产x万元，是xx市农业龙头企业，xx省著名商标，公司通过两大管理体系认证。展望未来，欢乐家将继续坚持“团结诚信、开拓创新”的企业精神，坚持“对客户--服务至上、互促发展、诚信保障、利润共享”的经营理念，愿于各界朋友携手合作，向更新、更广阔的领域前进!

>实习过程及结果：

我们大学生已走过的人生旅途大都是在学校中度过的，因而对外界的了解都是很肤浅的。我们不能等到走出校门后再去深入地了解社会，如果我们带着僵硬的书本知识走向社会，必定四处碰壁，耽搁我们大好的青春年华。大学期间进工厂生产实习以及接触社会是很必要的。只有我们对实际的东西有较为深刻的了解，才能更有意识地在大学期间多学一些对社会有用的东西，从而我们走出社会后才能更快地适应社会，更好地实现自我价值。因而在今年x、x月份，我们x食品班的大部分同学在林强老师的带领下，到xx市xx食品有限公司进行了为期x个多月的专业实习。

x月x号早上x点左右，我们到达了xx食品有限公司，此时工厂已在生产当中了，在外看来一片安静，但进入车间里面却是另一番景像，工人们忙忙碌碌的，好勤快。公司的领导在百忙之中热情地接见了我们，随后便有一位相关工作人员给我们安排好宿舍，接着带我们去买好工作帽，借来工作服和水鞋，最后还收集我们的相片去办好实习工作证，她的热情招待给我们留下很好的印象。尔后公司给我们安排了许多实习的岗位，让我们去实际操作，亲身动手体验。

从第x天起，我们便开始深入车间。在这里我们可亲眼目睹到了工作人员的辛勤与令人叹服的手工技术。一个产品的生成要经过多项的分工，他们的分工很细，对员工的要求是很严格的，每个工序上都有上x名员工，但只听到机器的声音，每个人都在忙忙碌碌。

我首先是分配到包装车间里的。作为新手，跟那里的员工打完招呼后，便开始投入到了学习当中。首先是在那里看员工们怎样操作，接着请教她们介绍一下操作的要领和技巧，并慢慢的结合实际操作体会其中的技术。这里的员工都很热情地给予帮助，胶布封纸箱一步，一女员工就亲手教了我x小时，直到我基本掌握，实在难得与心存感激。通过现场的不断观察学习和实习后，我们包装操作技能渐渐有了很大的提高。在包装车间，我一般都是挑着最为笨重的装箱工作，虽然较辛苦，常常是大汗淋漓，但看着一箱箱的终产品出现在自己面前，操作技能一步步的提高，员工们灿烂的笑容，心里却是乐滋滋的。

包装车间实习了一段时间后，接着被轮流分配到新、旧生产车间，质检部等工作岗位实习。在那里，同事们都给予我们极大的帮助。在高层次上，凡是我们遇到什么不懂的东西，管理人员也都热情地给我们讲解，让我们了解到了许许多多生产和管理的知识。

经历了这x天的实习，使我更清楚地认识到：在科学技术日益变革的今天，生产的速度和质量是何等的重要，时间就是生命，机器在和时间赛跑，我们也和时间赛跑，我们都应该把握现有的时间，增强时间观念。只有用好时间、合理安排时间，才能更好地实现自己的人生价值，为社会奉献一份力量。

>实习体会与总结：

这次生产实习，通过各种不同工序的学习与操作，对食品企业的生产与管理有了一个比较全方位的了解，获益匪浅。

一、具有良好的业务能力是基矗我深切体会到，在工作岗位上，有着良好的业务能力是一种重要的基础能力，而理论学习是业务实习的基础，因此，对于我们这些在校的大学生，掌握好牢固的专业知识就显得尤其重要了。还有一点就是在进行循环重复的工作中，不仅应保持工作的质量及效率，还应具备创新精神。

二、进一步接近社会，接近企业。我比较清楚了解公司企业的运转情况，更加明白效益是公司、企业追求的目标；更是公司、企业立足于社会、与他人竞争的本钱。要创造最大的效益，务必降低人力资源、生产成本努力提高其科技含量。欢乐家食品公司的新旧杀菌生产设备生产能力的对比，其道理便可略见一斑。

三、掌握了一定的管理营运理念。无歧视的基础上，合理地以员工平等条款为基础进行招募、培训、提升人才等，构建一支强而有力的管理队伍，才能保障公司的健康正常运转。xx食品厂方面在高层次上基本不惜重金，多渠道挖掘人才到其门下，促进了其企业的蓬勃发展。若能引进更多些中层次人才，那将是虎上添翼。

四、比较准确了解了当前食品行业的发展现状与食品质量安全状况。现在人们的生活水平不断提高了，对于吃的方面不在只是追求吃得饱就行了，而是关心怎样才能吃得安心与放心，也就是说更多地关心食品的质量与安全。所以如何在食品生产中就能从始至终都能按照严格的卫生规范来加工，和如何在生产中就能控制住这些对人体产生危害的因素，那就可需要我们这班人才的了。

食品厂专业实习顺利完成了，但是实习中所见所闻所学所感必将更好地指导我今后人生的发展，非常感谢xx食品有限公司给我提供了这么一个锻炼的平台。总而言之，这次实习不但增强了我的实际动手操作能力，也让我学到了许多实际的工作经验与知识，使我对未来更加充满了信心与勇气!

**熟食食品质检报告范文 第十八篇**

>一、成立了食品安全工作领导小组

组长：常巨权

副组长：万学岩丁秀芸

成员：黄进强、王玉霞、张爱民、金玉蓉、张建莉、黄晓娉、于建茹、黄晓娴、魏瑞丽

>二、基本情况

全校共有9个教学班，学生271人。学校设有专门的\'营养餐室一间。

>三、工作措施

我校食品卫生安全工作在上级部门的正确指导下，在相关部门的大力支持下和学校的共同努力下，学校食品卫生安全工作进展顺利，学校食品安全事故得到有效遏制。截止目前，全校无一例学校食品卫生安全事故发生。我们的作法主要有：

1、学校食品卫生安全工作管理组织健全。学校成立了“食品安全管理工作领导小组”，实行目标责任制，分管副校长具体抓，相关人员配合抓，制定了相关的制度和职责。

2、加强学校食品卫生安全教育。学校将健康教育和食品卫生安全教育列入日常教学内容，通过国话旗下演讲，召开安全教育大会，召开食品安全班会等多种形式加强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，逐步培养学生养成良好的个人食品卫生习惯

3、加强营养餐工作的管理。学校严格按照上级的安排，对学校的营养餐管理工作高度重视，实行管理人员和班主任定点负责制，早读教师按时跟餐制度，做好日常的营养餐发放及安全食用工作。

>四、今后努力的方向

切实加强学校食品卫生安全工作，杜绝学校食品卫生安全事件的发生，保证广大学生的身体和生命安全，在今后的工作中，我们打算：

1、进一步加大食品卫生安全知识的宣传力度，提高学校的食品卫生安全责任意识和广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、监督的次数，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，为构建和谐双语做出更大贡献。

食堂食品安全自检报告范文（通用8篇）（扩展3）

——食品安全自检自查报告

食品安全自检自查报告

**熟食食品质检报告范文 第十九篇**

县食安办：

根据《陕西省食品安全委员会办公室，陕西省财政厅关于印发镇（乡）食品药品监管所建设验收标准的通知》和市县局关于镇监管所建设要求，我们开展了认真自查，我所狠抓了基础设施建设、制度建设、队伍建设，实现了安全责任落实、工作任务落实、培训任务落实，我所建设达到了验收标准，自查得分98分，现将自查情况报告如下：

一、基本情况

底店镇位于XX县县城以南19公里处，总面积\*方公里。北临水口镇，东连太峪镇，西与韩家镇相望，南与XX市XX县崔木镇相接壤。现有耕地面积亩，全镇辖奓红、大车、小车、晁家塬、底店、屯里、二桥、牛北、米家寺等九个行政村，57个村民小组，2537户，10723口人。餐饮监管对象15个，（获证12个，未获证3个），食品流通29个（其中获证22个，未获证7个），小作坊7个。药品监管服务对象个，其中药品零售1 个，诊所2个，牙科2个，村级卫生室9个。

底店镇食品药品监督管理所成立于20xx年1月，负责底店镇的食品药品监管工作，镇\*无偿划拨办公用房5间150\*方米，按照XX县编办批复，现有工作人员3名，村级信息员9名。所内设两室三股（两室：办公室、检验检测室，三股：食品监管股、餐饮监管股、药械监管股）四套办公桌椅，3台电脑，现场取证设备一套（照相机摄像机各一台，录音笔一台），执法宣传车一辆。办公设施满足日常工作需要。同时，县财政局按照每年30000元给我所划拨专项经费，按每人每年1200元落实村级食药信息员工资，保障工作开展。

二、各项指标完成情况

（一）机构设置（应得分10，自查得分10）

1、按照县编委会《关于印发XX县食品药品监管体制改革机构调整方案的通知》（彬编发[20xx]04号）精神，我镇达到机构单独设置，主体资格合法的要求。

2、镇\*领导对监管所高度重视，印发了《底店镇20xx年食药工作计划》。

（二）队伍建设（应得15分，自查15分）

1、本镇人口10723人，现有监管工作人员3人。

2、全所职工不断加强学习，熟悉业务，能明确本所工作职责，熟练准确掌握监督检查工作程序、方法等。

3、辖区共有行政村9个，聘任信息员9人。

（三）经费保障（应得10分，自查10分）

1、根据县财政局《关于下达20xx年度部门预算的通知》（彬财发[20xx]45号）明确了我所工作经费纳入财政预算。

2、印发了《关于印发XX县农村食品安全监管专项经费管理办法的通知》（彬食药监发[20xx]39号）

3、及时下发村级食品药品安全信息员工资。

4、利用快检设备对重点领域重点品种定期进行抽检，使抽检工作常态化。

（四）基础设施建设（应得分20分，自查得分20分）

按照陕西省乡镇食药所标准化建设要求，县国资办《关于资产调拨的通知》（彬国资发[20xx]22号），无偿拨付我所办公用房5间，建筑面积 150㎡，设有办公室、检验室、会议室、食品监管股、餐饮监管股、药械监管股、库房、职工宿舍。我所有执法车辆一辆，执法设备：摄像机、照相机、快检设备和试剂，达到了办公设施齐全。

（五）制度建设（应得分分10分，自查得分10分）

1、为了使我所各项工作程序化、规范化，特制定韩家镇食品药品监督管理所所长职责、安全信息职责、农村自办宴席集体聚餐申报备案制度、监督管理工作人员“十不准”、建立党政会议、学习培训、考勤考核、财务管理、执法办案、应急处理等工作制度。

2、在办公场所醒目位置设立了\*公开栏，有办事指南、服务承诺。

3、各项制度和管理办法得到了落实，有会议记录。

（六）日常监管（应得分10分，自查得分10分）

1、食品药品监管对象底子清，建立了一企一档的监管档案。

2、制订了检查巡查工作制度，并按规定组织检查巡查。

3、制定了年度工作计划，镇\*印发了《20xx年食品药品监管重点工作任务》，并按计划开展工作。

（七）案件查处（应得分10分，自查得分9分）

1、制定了投诉举报食品药品行政处罚流程图，建立了投诉举报登记册和食品事故登记册。

2、处罚公正，程序合法，证据确凿，无复议案件，案件结案率为100%。

3、我所制定了《涉案物品管理办法的规定》，要求工作人员严格按照规定执行。

4、镇\*印发了《关于建立底店镇食品药品安全执法办案联动机制的意见》，促成了我所与派出所的联合办案。

（八）检验检测（应得分5分，自查得分4分）

1、我所设立了食品安全快检室，配备了快检设备和试剂，制订了20xx年快速检测工作计划，对检测人员进行了专业培训。

（九）宣传教育（应得分5分，自查得分5分）

1、我所印发了《关于印发底店镇20xx年食品安全宣传教育工作实施方案的通知》。

2、镇食药所参加市县各类培训6期，5人次，举办村级信息员培训3场次，累计培训人员45人。

3、采取多种形式开展食品安全宣传，印发宣传资料千余张，定期出车进村入户巡查宣传，在餐饮流通单位设立监督牌20多处。

（十）党风廉政建设（应得分5分，自查分5分）

认真贯彻落实镇党委党风廉政建设工作，印发了《20xx年党风廉政建设安排意见》（彬底发[20xx]15号），并进行了工作公开承诺，切实做好我所党风廉政建设工作。

虽然我们在创建过程中，做了大量工作，但整体工作的开展仍存有死角，在今后的工作中，我们将积极配合支持上级部门的日常监管和专项整治工作，确保各项专项整治工作顺利有序开展，确保重点商品监管有效到位，重点单位监管不留死角，确保不发生一例食品安全问题，确保产品质量和食品安全长效管理机制的形成。

附：底店镇食品药品监督管理所特色做法

XX县底店镇人民\*

20xx年8月10日

底店镇食品药品监督管理所特色做法

一、为了日常工作的开展，我们建立食品安全值班和报告制度，畅通各村与镇食药所、上级与下级之间的信息沟通渠道；

二、农村家宴方面，我们严格实行每次聚餐备案，每月集中上报，使农村家宴监管走向规范化；

三、、根据监管对象的性质，分别建立“一企一档”监管模式，每月进行一次安全隐患检查，做到精细化管理，为我镇建立监管对象信息档案打下基础。

四、建立投诉举报机制，鼓励和引导社会参与到食品药品监管中来，初步构建起企业、社会、\*三方共治的监督格局。

五、为了提高食品药品领域打击违法犯罪能力，我所与镇派出所建立联合办案机制，定期开展工作。

**熟食食品质检报告范文 第二十篇**

>实习目的：

通过在实习单位的学习了解到了解所在企业的市场竞争力及市场营销的发展状况；企业市场营销活动的内容、营销策略以及特征；从不同角度对实习单位的经验与不足做出总结；为实习单位存在的问题进行系统分析；结合实习单位实际，运用所学的市场营销理论提出解决企业实际问题的针对性建议。

了解到对于企业知识不仅是企业不可缺少的资源，也是企业发展的真正动力源。同时，在市场经济条件下，本身又是商品，也具有价值。其次，要有强烈的创新意识，自觉地提高创新能力。不创新，只能是山穷水尽，走绝路；创新是提高企业市场营销竞争力的最根本最有效的手段。营销创新不是企业个别人的个别行为，而是涉及企业全体员工的有组织的整体活动。

通过本次实习充分的了解到企业在市场营销方面的实际运作，学习到了企业在实际营销活动方面的知识与技巧，把书本上的实际经验与实际相结合起来，加深对市场营销所学知识的理解，增强了实际操作的能力。

>实习时间：

20xx年xx月xx日至20xx年xx月xx日

>实习地点：

xx食品批发公司

>实习内容：

郯城众鑫食品批发公司以顾客需要为出发点，定位于高端客户，根据经验获得顾客需求量以及购买力的信息、商业界的期望值，有计划地组织各项经营活动，通过相互协调一致的产品策略、价格策略、渠道策略和促销策略公共关系策略，为顾客提供满意的商品和服务是企业目标。目的是创造顾客，获取和维持顾客；要从长远的观点来考虑如何有效地战胜竞争，公司注重市场调研，收集并分析大量的信息，只有这样才能在环境和市场的变化有很大不确实性的情况下做出正确的决策；积极推行革新，其程度与效果成正比；在变化中进行决策，要求其决策者要有很强的能力，要有像企业家一样的洞察力、识别力和决断力。

主要的策略有以下几点：

一、功效优先策略：国人购买动机中列于首位的是求实动机。任何营销要想取得成功，首要的是要有一个功效好的产品。因此，市场营销第一位的策略是功效优先策略，即要将产品的功效视为影响营销效果的第一因素，优先考虑产品的质量及功效优化。而本公司主要是针对于节日或是平常赠送礼品为主，有很强很具体的产品功能定位。

二、价格适众策略：价格的定位，也是影响营销成败的重要因素。公司对产品的定位是针对于高收入人群对于产品的形象及高品位的需求，价格高低直接影响着他们的购买行为。使产品的价位要得到产品所定位的消费群体大众的认同；二是产品的价值与同类型的众多产品的价位相当。

三、品牌提升策略：所谓品牌提升策略，就是改善和提高影响品牌的各项要素，通过各种形式的宣传，提高品牌知名度和美誉度的策略。提升品牌，既要求量，同时更要求质。求量，即不断地扩大知名度求质，即不断地提高美誉度。

**熟食食品质检报告范文 第二十一篇**

实习是大学教育最后一个极为重要的实践性教育环节。通过实习，是我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实际结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础。

>一、实习目的

毕业后实习是本专业学生的一门主要实习课程，是我们讲理论知识同生产实际相结合的有效途径，是增强我们群众性观点、劳动观点、工程观点和建设有中国特色社会主义事业的责任心和使命感的过程。通过几天的参观实习，对所参观的工厂和企业的生产过程有所了解，为今后学习专业知识打下深厚的理性认识基础：学会应用所学的基本知识分析实习中遇到的问题，初步提高处理问题和分析问题的能力；在对生产过程有所了解的基础上，对今后的就业意向有一个初步的考虑。学会和了解食品生产从原材料到成品的加工工艺过程以及生产组织管理等知识，在生产现场将科学的理论知识加以验证、深化、巩固和充实。同时，拓宽相关专业的知识面，增加感性认识，把所学的知识条理化系统化，为今后的的专业课学习、课程设计和毕业设计打下坚实的基础。

>二、实习内容

首先通

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！