

最新储备食品工作总结 粮食储备库工作总结(优秀9篇)

围绕工作中的某一方面或某一问题进行的专门性总结，总结某一方面的成绩、经验。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇一

本文目录

1. 粮食储备库工作总结
2. 国家粮食储备库年度工作总结
3. 国家粮食储备库仓储工作总结

一、仓储工作规范开展

为确保储备粮质量安全，实现“两个确保”，我们严格遵守中储粮总公司《中央储备粮管理条例》以及各项规章制度，从领导到职工牢固树立质量第一的思想观念，积极应用现代化、科学化的保粮新方法，规范性的开展仓储工作：一是做好仓储基础工作。按照我库“周一、三、五卫生日”制度，定期或不定期清扫库区卫生，清除杂物，确保库区干净卫生；二是严格遵守《粮油储藏技术规范》，每年3月、9月进行粮食品质鉴定，对储粮一年的品质有了总体掌握。每月进仓查虫测水，每一仓布置20—30个抽测点，分表层、上、中、下四层检测，并对重点部位重点检测，发现问题及时分析处理，确保把坏粮苗头扼杀在初始状态。每周五利用粮情电子检测系统检测粮温，并召开仓储例会，分析本周储粮变化情况，制定下一步工作措施，做到了储粮情况明、底码清；三是坚持“风、雨、雪三查”制度，包仓人在雨前、雨中、雨后，三

级动态管理检查，以确保仓顶、门窗不漏雨，仓底不返潮，保证了储粮安全；四是绘制三温曲线图，全面掌握一年中粮情变化情况，并根据粮情变化，总结工作不足，完善保粮措施，使保粮工作月月有起色，年年有进步；五是根据中储粮总公司仓储规范达标要求，仓外悬挂“zc”标志、仓号标志，仓内账、卡、簿齐全规范，填写准确。定期打扫仓内卫生，做到“口吹无尘，手摸无灰”，克服人员少，任务重的困难，几次重新整理粮面，做到了“粮面平如镜，工作道直如尺”，仓内美观大方。机械设备专仓存放，摆放整齐，统一编号，并定期保养维护；六是加强药品管理，制定药品库管理制度，严格领用手续，确保了用药安全；七是进一步完善化验室建设。根据需要分别购进了面筋检测仪等先进的粮食品质检测设备，使化验室检测能力进一步提高，结束了不能做品质鉴定的历史，为我库科学储粮提供了可靠数据。

我库广大干部职工，以对党，对人民高度负责的责任心，严格遵守仓储保管制度，规范性、按部就班、有章可循的开展仓储工作。三年来，没有发生一起结露、发热、霉变等坏粮事故，储粮质量良好，品质稳定，“一符”、“三专”、“四落实”达标，全年绿色储粮率达到99%，科保率达到100%；在定州直属库管理的代储库中连续三年保持红旗单位称号，仓储工作受到各级领导的充分肯定。

二、高瞻远瞩，积极探索科学储粮新方法

做为大型现代化储备粮库，我们不满足现有的保粮措施，在应用机械通风、环流熏蒸、粮情电子检测等储粮措施的同时，积极探索科学储粮新方法，实行“低温储粮、绿色储粮”。具体做法是：一是用塑料薄膜和80mm厚的泡沫隔温板密闭门窗、风道口，保证仓房良好密闭性，减缓了外界环境对储粮的影响；二是利用冬季低温的有利时机，积极开展机械通风，通风前制定通风计划，24小时动态监测通风情况，取得了较好的降温降水效果，实现了仓内粮堆的控温。通过开展“低温储粮、绿色储粮”，有效减缓了粮食陈化速度，保

持了储粮品质，大大降低了费用开支，现储粮粘度为6.0，面筋吸水量为184%，色泽气味正常。

三、加强业务学习，提高职工综合素质

粮库要不断发展壮大，就必须培养高素质的专一人才。我们实行“请进来，走出去”。请进来：把有先进保管知识和经验的老师请进粮库，为职工授课，答疑解惑；走出去：到兄弟单位取经，学习先进的储粮经验，为我所用。并积极响应中储粮总公司、省粮局、市粮局的号召，积极参加各种业务培训。12月份我库26名职工参加了市粮局组织的保管中级、高级职称培训。通过实行“请进来、走出去”，激发了职工的学习热情，营造了良好的学习氛围，职工业务素质、综合素质明显提高，为适应粮库发展打下了坚实基础。

四、扩建工作

我库二期扩建工作于xx年11月底完工，12月18日通过验收。工程扩建期间，广大干部职工与施工单位团结协作，建立健全工程管理体系和质量目标保证措施，落实岗位责任制，严格资金管理，严把工程质量关，精心组织，精心施工，按时保质完成了扩建工作。目前，我库达到了设计仓容2.35亿斤规模，仓储机械设备、粮情检测等各项配套设施完善，成为现代化大型储备粮库。

五、财务管理

财务工作按照“严格管理，严格制度，严格责任”的要求，加强中央储备粮费用补贴管理，严格规范财务管理制度，坚持购物申报审批制和费用开支“一支笔”审批制，确保了资金的完整和使用效率，保证了扩建工程资金的及时准确拨付，确保了会计数据的安全保密，保证了统计帐、会计帐与保管帐的帐实相符。

六、安全保卫工作

为确保中央储备粮的安全，一是根据库内实际情况制定了值班、库内巡查、出入库检查、库内防火、安全用电等各项安全制度，并坚持严格落实；二是贯彻“安全生产、预防为主”的方针，定期开展安全生产大检查，切实消除安全隐患，确保了全年安全生产。

总之，总结半年来的工作，有成绩，也有不足。XX年为我库展开了新的篇章，我们将继续发扬艰苦创业、努力拼搏的工作精神，以求真务实，开拓创新的工作态度，再接再厉，争取更大的工作成绩。

粮食储备库工作总结（2） | [返回目录](#)

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇二

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

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇三

食品安全，是中央政府决定对三局合并的题中之义和民众的期望所在，我局将此项工作列为今年的重点工作来抓，全面加强生产、流通、餐饮环节的食品安全监管。

一是开展小微餐饮整治现场检查验收。联合各镇市场监管所对各镇小微餐饮整治工作进展情况进行现场检查指导，共现场检查验收小微餐饮店75家，符合整治标准的54家，目前，此项工作正全面实施中。

二是强化节假日期间及“中高考”餐饮服务食品安全保障。“五一、端午”期间，对孙村镇马仁景区附近饭店农家乐、县城区大型以上餐馆、高速千军服务区、节日糕点生产加工企业等进行了食品安全专项检查，共检查食品生产经营单位45家。在考试前期，积极主动与县教育局联系，摸清中高考考点、住宿及就餐安排情况。对高考点学校周边餐饮单位，就是否超能力接待，是否规范留样，是否制作凉拌菜等高风险菜品，餐饮具是否严格消毒，食品原料购进是否索证索票及台账登记等情况进行了重点检查，共检查学校食堂8家、周边餐饮单位18家。对检查中发现的问题，责令其限期整改到位。

三是推进餐饮服务单位量化分级管理工作。结合日常检查和专项检查，实施量化分级管理。目前，已对全县所有持证学校食堂开展量化分级，现场检查评定62家。在经营场所醒目位置悬挂量化分级公示牌，张贴等级卡通脸谱图案，引导广大消费者“寻找笑脸就餐”。

四是开展餐饮环节食品抽样送检工作。对餐饮服务环节加工制作的凉拌菜、熟肉制品进行了随机抽样，检测项目包括微生物检测（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌沙门氏菌、大肠埃希氏菌0157、单核细胞增生李斯特氏菌）、亚硝酸盐等。共抽样凉拌菜样品5个、熟肉制品5个。

五是开展食品安全专项检查。转发了《市食品药品监督管理局转发省食品药品监督管理局关于开展食品标签标识专项监督检查工作的通知》，开展了食品标签标识专项检查。结合行政许可和日常监督检查，我们还开展了餐饮服务环节地沟油、餐厨废弃物、肉及肉制品、食品标签标识等等各类专项整治工作。

截止目前，共受理餐饮服务许可申请182份，现场审查餐饮服务单位共280余户次，发放《餐饮服务许可证》90张，延续4

家，变更11家。发放《保健食品经营许可》9家，延续6家。

二、

一是开展了“元旦、春节”期间药品安全监督检查，共检查重点涉药单位42家，对在检查中存在的问题下达了监督意见书。

二是对52家药品经营企业、15家县镇医疗机构、65家村卫生室、6家计生服务所开展了量化分级检查。开展基本药物及高风险产品的抽验工作，共抽验药品50批次。监督抽验药品2批。传输上报药品不良反应153例，医疗器械不良事件26例。

三是调查处理了投诉举报及市局转办的“关于电视台违法发布药品、医疗器械、保健食品等虚假广告信”一案。接受投诉举报案件4起，立案二起，结案二起。取消了南河医药有限公司设置的10家零售连锁药柜。

四是对15家医疗机构、14家医疗器械经营企业开展了医疗器械“五整治”专项检查，对在检查中发现的问题，下达了监督意见书。开展对药品经营、使用单位防治h7n9禽流感药物重点监督检查，共检查涉药单位12家，并下达了监督意见书。对涉药单位开展了“特殊药品、疫苗、终止妊娠药品、中药饮片、含麻黄碱复方制剂”大检查，共检查涉药单位36家，并下达了监督意见书。

五是开展对换发、变更药品经营许可证及gsp认证申报资料进行初审。其中对8家药品经营企业换证申报材料 and 5家申报gsp认证材料进行了初审，配合gsp认证检查组对3家药品经营企业进行了gsp认证。对1家新开办药品零售企业进行了现场核查和遴选公示。开展二期家庭过期失效药品回收活动，共回收过期药品1129批次，130余公斤。做好连锁药房销售婴幼儿配方乳粉试点、验收、宣传工作，并对连锁药房销售婴幼儿配方乳粉专项检查。

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇四

每学年初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组和工会主席为组长的监督小组和公示小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工、后勤人员会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好、管理好、保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

学校每期要求从业人员开展健康检查，及时审查和办理健康证，对检查中发现问题且不能从事该行业的人员学校按相关要求及时办理辞退。

建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好食品卫生宣传，由住校生食堂管理人员主管、食堂厨师长、卫生教师做好对食堂每周一次的检查评比，做到奖惩分明。

(1)、把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，认真做好了食品留样、食品试尝工作。

(2)、把好“消毒”关。厨房里所有的餐具、用具都

高温蒸煮消毒，学生餐具每天按时放入消毒柜进行消毒。

(3)、把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂工作，从业人员必须取得健康证及经过食品卫生培训合格才能上岗，工作人员进入食堂必须做到“三白”。

(4)、把好使用食品添加剂关。学校食堂除了在做馒头、包子时按标准使用酵母外，其余食品在烹饪过程中均未有添加非食用物质及滥用食品添加剂行为。

(5) 认真核实原料清洗是否彻底，是否生熟分放，是否存在交叉污染，操作人员是否佩戴口罩，是否按照规定留样，留样设备是否正常运转。

(6) 严查索证索票制度是否落实。认真核查食堂采购食品及原料、食品添加剂等是否具有进货台帐、库存食品是否在保质期内，严查食用油脂，散装食品的进货渠道和索证索票情况。

(1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。学校卫生室、食堂要通过课堂教育、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。同时，也使食堂的工作人员自觉按照《食品卫生法》进行操作。

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

(3)、全面停止使用一次性碗、筷和塑料袋，杜绝白色污染和食源性疾病的发生。

(4)、学校通过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买“三无”产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。利用校园广播、黑板报、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对学校周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

(1)、学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。

(2)、学校食堂从业人员都是临时工，工资低，不够安心。

总之，要持之以恒做到上述几条，才能杜绝食物中毒事故的发生，我们一定在以后工作中再接再厉，把食堂卫生及食品安全工作做得更好。

城台乡中心学校

20xx年10月9日

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇五

食堂的食品安全关系到学生的饮食安全，所以，必须着重关注，在年终进行总结时，应该注重自己的检查，争取做到最好。下面由小编给大家带来食堂食品安全年终工作总结精选，一起来看看吧！

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、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组：校长为组长，老师专管，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。

组长：

副组长：

成员：

二、自查情况

在学校食堂用餐的：现有学生300余人，教职工50余人。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，把食品安全作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：

- 1、餐厅、厨房等室内外环境按包干范围必须每天打扫，保持清洁卫生，每周要大扫除，做到室内“六面光”，地面干净，墙壁、门窗、天花板无污痕、无涂画、无灰尘、无蜘蛛网，室外无污物，水沟通畅，无臭味，无卫生死角。
- 2、锅灶、水池、炊具、台板、砧板、食品橱、冰柜等必须经常清洗，保持清洁。
- 3、食堂周围水槽、水沟、剩饭菜池(桶)要经常清洗、清扫。

- 4、餐桌椅用后要擦干净。餐具和盛放熟食品的容器要洗净、消毒。
- 5、食品及原料的贮存应符合卫生、安全、整洁的要求。
- 6、发现采购、销售病、死、变质肉类(包括母猪肉)米面等食品，对人体健康造成危害的，司务长负主要责任。
- 7、采购的食品应符合食品卫生标准，大宗食品必须提供该食品的有效证照及发票。
- 8、事务长应加强市场行情的调查了解，尽量多想办法，采购价廉物美的物品，尽量降低成本，减少支出。每餐尽可能多的，制作多个品种，力求每个学生都能吃到可口的饭菜。
- 9、对剩饭剩菜，严格按照要求进行处理。

(二) 就餐制度

- 1、严格按学校规定的就餐时间准时开饭，无特殊情况不得提前或推迟开饭时间。
- 2、要礼貌待人，不得使用粗暴语言。
- 3、开饭时及时检查饭菜数量，及时补充，确保足额供应。

(三) 食品验收制度

- 1、凡采购入食堂的食物，必须经验收后方可使用。要验质量。主要看食物的品质是否完好，有无污染变质，是否有齐全的生产厂家、商标、生产日期等标志，是否过保质期，有无产品合格证等；验数量。能称重量的，必须过称，以件计的，是否符合数量标准。
- 2、验收合格后，由验收人员在购货发票上签名，不合格的，

及时向采购人员反馈，采购员必须与供货商联系退货，严禁不合格食物进入食堂。

3、未经验收的食物严禁进入食堂，在验收过程中，验收人员必须严格认真。

4、食堂工作人员要根据季节变化和当地实际，努力提高操作水平，力求做到菜肴多样化，配餐科学化。严格按照相关规定制定价格，食堂不得擅自提价。

(四) 安全管理制度：

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。食堂晚上实行值班制。

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、发现从业人员有可疑传染病者应立即向学校汇报采取相关措施。

5、保管员应及时做好食堂实物帐，如实填写入库单。物资出库时保管员应填写好出库单，并要求领取人签名。保管好食堂物资(含餐具、厨具、各种成品、半成品及原材料)。

6、上班时要全面检查水、电、煤气、炉具、消毒柜、冰箱等是否正常，发现问题及时处理，以防发生安全事故。下班要关好水、电闸、油气总阀门及门、窗等，做好防范工作。

7、必须严格遵守安全贯例和相关操作规范进行，严防工伤事故。不准随意移动电器设备；不准随意改变电器功能；不准乱搭、乱拉电线、电源。使用电动电器设备前使用者一定要先学习设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。如不按

以上规定操作，造成事故后果自负，设备受损个人赔偿。

8、食堂内不准会客，更不准陌生人及非工作人员随意进出。

9、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。

10、每餐都及时留有样品。严谨销售剩饭剩菜。

11、餐厅卫生由专人及时清扫，全天保持整洁。

(五) 违犯学校规章制度的情况，司务长要配合总务处及学校查清责任归属，对直接责任人，严格按照学校规章制度处理，属司务长管理责任的，要加重处理。出现重大安全事故，移交司法机关处理。

(六) 学校设意见箱，由总务处定期收集师生对饭菜、卫生、服务态度等方面的意见和建议，定期组织学生代表进行测评、检查饭菜质量及数量。

(七) 严格执行学校的管理制度。管理员要建立健全收支流水帐和采购、支出明细账，每月向校委会汇报一次当月的收入、支出明细账。

三、存在的问题：

1、我们在检查过程中也发现存在的部分问题。例如：部分蔬菜清洗方式不符营养卫生的要求；出售食品时，工作人员卫生防护措施不到位；个别工作人员对教职工及学生的疑问解释不到位，容易造成误解。

2、学生多是周边农村来的，年龄较小，在家是小皇帝，小公主，自理能力较弱，遵守学校规章制度，保持餐厅环境卫生

方面，意识相对较差。

3、由于市场的原因，蔬菜、肉类等食品的价格较高，难以满足每个人的口味。

四、整改措施：

1、建立责任监督机制，不断完善更新各项管理制度，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。

2、进一步规范内部管理。对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。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。

3、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。经常利用晨会、班会、校会以及利用校园广播、黑板报有针对性地进行食品卫生宣传教育，教育学生购买食品做到三要和三不：一要看好食品色泽，二要嗅一嗅食品气味，三要看清生产日期和保质期；一不喝生水，二不买过期食品，三不吃发霉变质食物。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。促进学生养成较强的意识和良好的习惯。

五、克服不足，再上台阶

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。

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、提高管理水平、明确管理责任。学校成立了食品卫生安全领导小组□xx为组长□xx为副组长，各班主任为成员；主任教员为学校食堂食品安全第一责任人□xx老师协同管理，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。

学期初，学校专门召开食堂卫生工作会议，明确职责和具体分工，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时召开学校教职工会议，学习上级颁发的文件，要求学校后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

二、检查情况

(一)检查中肯定的地方

- 1、学校食堂《餐饮服务许可证》有，有效期至2019年，负责人xx□炊食员、食堂管理员健康证，上岗证齐全。
- 2、食品采购严把了质量关，无腐烂、变质、过期食品以及标识不全的食品进入储存室、食堂。
- 3、采购食品时向商家索证索票及时，对食品生产日期和有效期(保质期)备案存档。
- 4、食品采购进入食堂时要做好了进货台账。
- 5、食品及原料的贮存符合卫生、安全、整洁的要求，做到了按照“先进先出”发放原则予以发放。
- 6、学校没有使用食品添加剂，对各种调料由炊事员专人专柜

负责。

7、食品冷藏、冷冻做到了原料、成品分开存放。

(二)存在的问题:

1、灶台抽油烟机有少量污垢，墙壁有少量灰尘。

2、各种票证没有张贴在适当位置。

3、操作间未按标准做到防尘防灰。

4、明厨亮灶工程还没有完成。

三、食堂食品检查情况整治工作

1对食堂卫生进行了全面打扫，尤其是消毒柜、留样柜、冰柜、洗菜池、抽油烟机、墙壁等进行了打扫和清洗。

2、对学校食堂操作间墙壁进行了防尘防灰处理。

3、按照要求，规范张贴票证。

通过努力，本期食堂食品安全工作顺利结束，学校没有发生一起安全事故，望在下期继续努力。

一、明确责任，组织制度建设

成立xx小学食堂食品安全工作小组，由校长亲自担任小组组长作。各责任人签定安全责任状，明确食品卫生安全责任、安全目标以及奖惩条例等，强化安全责任心，按时进行例会，发现隐患及时处理，使食堂卫生安全工作做到万无一失。针对各项具体安全工作开展排查活动。

二、食堂环境卫生管理

我校对食堂卫生每月情况进行一次深入地检查，彻底清除卫生死角，对于各种不卫生的隐患和习惯及时进行处理更新。厨房工作人员认真学习和严格执行食品卫生法等文件的规定，加强对食品采购、供货、加工等关口的管理，确保所购食品和原料卫生安全，符合国家食品卫生要求。

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；严格生熟分放和加工处理制度，严格执行饭菜当日制作，当日食用制度，以防隔夜饭菜对幼儿身体健康造成危害。

三、健康管理

我们制定了食堂从业人员健康管理制度，对工作人员进行健康管理，发现工作人员有不健康因素及时采取调离岗位工作，检查从业人员的健康证、确保健康合格证在有效期内。

四、索证索票

1、食堂采购人员购菜时向售货人员索取相关食品卫生许可证复印件，检查食品的保质期，不采购腐烂变质食品。不采购熟食等。

2、不让孩子吃一些有添加剂的食品，做好严格把关工作。

五、清洗消毒

1、我们学校食堂共设立多个水池。水池分类使用，预防交叉污染，对于蔬菜首先用清水浸泡半小时左右，再进行清洗，避免有残留农药等。

2、对餐用具用洗洁精清洗一次后再用流动自来水进行清洗，最后放入消毒柜进行消毒，把消毒后的餐用具放入保洁箱，待就餐时使用。

3、食堂人员分发餐用具时带好一次性手套和口罩，预防细菌污染。

六、食品加工管理

1、食堂从业人员对食堂的各个角落始终保持清洁卫生，不留卫生死角，不在食堂加工场所放置有毒、有害物品及个人生活用品。

2、从业人员烹饪食物时注意伙食质量，做到色香味俱全，增加孩子的食欲，制作过程中注意生熟分开，注意交叉污染，特别是豆制品食物严格烧熟烧透。

3、食堂从业人员对每餐进行记录，每餐食物烧熟后在2小时以内让学生就餐，以免时间过长影响食物质量。

虽然在食堂卫生工作方面还有欠缺的地方，但是我们会继续努力，使我校食堂食品安全工作做得更好。

一、校园领导高度重视食堂卫生工作

在本学期初校园成立以校长为首的校园食堂安全工作领导小组的基础上，针对各项具体安全工作再次明确职责。同时要求校园后勤人员提高食堂卫生工作意识，增强食堂卫生常识，切实认识到学生安全卫生工作的重要性，保证把孩子教育好，管理好，保护好，让家长放心地将孩子交到我们的手中。

二、健全卫生、食品管理制度，做到职责到人

建立健全的卫生管理制度及职责追究制度，职责到人，搞好食品卫生宣传，由食堂工作人员做好食堂每周一次的卫生大扫除，做到食堂清洁，通风、除尘、除害。依据《食品卫生法》，建立健全“食堂工作人员个人卫生制度”、“食堂管理办法”、“卫生检查奖惩制度”等食品卫生安全管理制度。

同时制订实施岗位职责制度，制订了群体性食物中毒等突发事件的应急处理工作预案，建立食物中毒及传染病流行事件报告制度，使校园食品卫生安全管理工作有章可循，有据可依。其次，明确职责。

明确校园法人代表在食品卫生工作中的职责，切实落实法人代表负总责，分管领导具体抓的管理机制。层层签订职责状，确保食品卫生安全管理职责到人，工作横向到边、纵向到底。食堂生产加工也加强了卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

三、厨房内部布置到位，做到物品摆放整齐、干净。

加强了各种设备的安全检查。食堂配属的炊事机械、用电设备、电路、开关插座的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。

四、加大了宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

校园食堂要透过板报、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。校园透过健康教育，告诫学生不吃霉变食品，不买三无产品，不喝生水冷水，教育学生增强自我防护意识。

利用校园广播、专题讲座，开展健康和食品安全知识的宣传，倡导学生养成良好的卫生生活习惯。加大对校园周边饮食摊点的监控力度，禁止学生到无证摊点就餐或购买副食、饮料等商品。

五、校园加强了对食堂从业人员的培训和体检工作

校园加强了对食堂从业人员的培训和体检工作，办理《健康

证》，普及食品卫生法律、法规和有关卫生知识，确保校园食堂的食品安全。落实了国家食品药品监督管理局《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》，按照《餐饮服务单位食品安全管理人员培训大纲》要求，制定培训计划，学习了餐饮安全知识和提高了规范操作潜力，并做好培训材料整理和培训状况记录。透过每年4次从业人员的卫生知识培训工工作，提高食堂从业人员卫生意识和自我保护潜力，做到防患于未然。

六、严把食品采购、储存关和餐具消毒关

我校始终严格坚持定点采购食品，仓库进货做好台账记录，始终严格坚持食品采购索证制度，不购变质食物和野生菌、豆角等有中毒可能性的食物。餐具做到餐餐消毒，餐桌一用一消毒，生熟食品严格分类存放，分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。隔餐剩食不给学生食用，未加工熟的食物不给学生食用。

食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，贴有标志。用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器标志明显，做到了分开使用，定位存放，用后洗净，持续清洁。餐饮具所使用的洗涤、消毒剂贴合卫生标准。洗涤、消毒剂有固定的存放橱，并有明显的标记。

在今后的工工作中，我校将继续坚持全面学习贯彻落实《食品安全法》树立安全第一的思想，健全食品卫生安全制度，做到持证上岗，一切为了孩子，为了孩子的一切，做好我校食品、卫生、安全工作，为教育教学带给保障。

总之，只要持之以恒做到上述几条，就能杜绝食物中毒事故的发生，我们也必须在本学期留下的时间里再接再励，把食堂安全工作做得更好。

一、提高认识，加强领导。及时召集各中队召开儿童食品和校园及周边食品安全专项整治工作专题会，要求采取有效措施，全力做好儿童食品和校园及周边食品安全专项整治工作，认真排查安全隐患，加强巡查整治，全面落实监管责任，确保广大师生的身体健康和生命安全。

二、加强宣传，营造氛围。结合食品安全宣传活动，多渠道、多形式地宣传食品安全有关法律法规，不断深化食品安全宣传教育工作，向食品摊点主和广大师生宣传食品安全法律法规、食品安全专项整治成果以及食品安全科普知识，进一步提升大家的食品安全消费意识，营造依法经营、广大师生共同关注的良好氛围，活动期间，共发放宣传资料200多份。

三、突出重点，开展集中整治。结合我区实际，以9至10月为重点时段，以校园及周边200米范围内的儿童食品摊点为重点对象，集中开展了专项整治行动。对校园及周边200米范围内的儿童食品摊点逐一进行执法检查，认真检查食品经营条件，清理和规范食品经营条件、标准和相关要求，做到不漏一户，不存盲区，整治期间，每星期开展一次集中检查，共出动执法人员105人次，执法车辆21车次，检查校园及周边200米范围内的儿童食品摊点18户。

四、打破常规，加强日常巡查。调整工作作息时间，打破常规的执法作息时间，将学生的下课时间、放学时间作为整治的重点时段，在这个时段，加大对学校周边的巡查密度，加大处罚力度，及时处置各类食品安全违法行为，严防食物中毒事故的发生。

通过两个月的专项集中整治，有效加强了对校园及周边食品摊点的监管，净化了食品市场，保障了广大师生的身体健康和生命安全，维护了市容市貌，取得了预期效果，今后，我局将进一步采取有效措施，巩固集中整治成果，长期保持市容环境的整洁有序和广大师生的身体健康和生命安全。

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇六

店长营运各种知识包括：

- 1、导购员的工作职责及流程
 - 2、导购员在工作的仪容仪表与行为规范
 - 3、在销售的接待流程员工处理顾客退换货语言标准
 - 4、导购员待机时间的姿势
 - 5、搭配能力和对潮流的把握及解说分析商品流行趋势
 - 6、销售盈利技巧(引导销售 以小博大，不断取系总结)
- 1、收银员工作职责及流程(仪容仪表。行为规范。行为禁止)
 - 2、播麦(播麦时间。播麦礼仪。播麦互动。麦稿的内容)

店铺尚存不足之处

- 1、员工对顾客的热情度不够，应加强
 - 2、迎宾工程没有到及时到位
 - 3、个人销售目标业绩的明确性
 - 5、员工的工作流程服务标准性
 - 6、收银员工作流程和卖场气氛活维护
- 1、货架管理(货架的吊牌及pop的摆放)(防盗扣的正确上法)(区域风格的分类和上架数量)(补货上架及质检)

2、商品陈列标准(中岛 精品 导台 橱窗 正面展示 店铺人员穿版 销售辅助产品陈列)

3、门店卫生(人员的分配及更进)

4、安全管理(防风防盗 水电安全)

5、卖场气氛维护(音乐及人员)

6、活动商品折扣规定及活动推广

店铺尚存不足之处

1、陈列，高墙及模特更进速度不够。

2、商品搭配能力提高

3、环保及时更进

1、货品的补货上货日期更进

2、货品的上货金额和调整的因素

3、次品的处理方式和上架后的货品维护

4、库存滞销品的主推激励方案

5、调拔的流程

店铺尚存不足之处

1、货品的补货上货的速度慢

2、商品的维护及次品处理

3、加强滞销的主推

4、精品靴子质量也有代提高，底版很薄不防滑及断底

门店五要素：商圈精耕；

1、店员如何管理

2、提高素质和沟通方法

3、总结一套管理方案

4、对细节的认真意识

5、滞销品的主推激励方法

1、销售管理(业销目标设定 销售激励 销售数据分析 正确判断与处理滞销品 顾客退换货处理)

2、店长周报表。及月报表

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇七

我于xxxx年1月1日荣幸的进入xx牛肉公司，已满四年，在这四年之中也经历过多个岗位的磨练，由门市部调入车间，再到销售部。

并于xxxx年8月11日，负责公司开票工作，又是我新的岗位，同时又增加我的细心和责任，开票与做销售不一样，管理层次不一样，所有的销售金额我都会过目，有更高的销售业绩我很高兴!因为我所拥有的事业兴旺发达也是个人思想提高。

- 1、为了体系完善需规范个人思想行为并不断总结工作经验;
- 2、为了工作流程和体系正规，每个人工作岗位有明确的安排，

这是为了提高公司管理水平并提高每一个员工的工作责任心与综合职业技能，为了提高工作效率是要大家齐心协力走上规范的行动，我所要求的是包装车间保持成品库房所有产品每样均不可少，无论是在销售淡季与旺季，都一直下去，这样也不会误事和忙碌。3、在送货方面还有些弊病，因离城内有点距离，除了特殊情况以外，要给我们的客户核定一定的时间订货，也包括我们送货的时间，因距离不能快速达到他们的需求，如要象流水线一样的订货，会耗费不必要的费用，降低工作效率。当然，这只是指阆中片区，外面都是大量订货，多数是走托运，不会存在类似的情况。

4、为了运转工序一事，我想提一下我不该提的问题，现时我们送货人也增加，关于送货手续问题，送货人员应做的事是，制单人制单，是他们送货，送货方面也有很多手续，包括收款以及欠款和交款方式要手手清，必定这里只有我和出纳，收款欠款单据要一一交清，同时；也包括我们销售人员的手续方面，以免造成不必要的担心，以及送货人员每次发托运部的货包含清单要准确给对方装上，以免造成失误，我讲过多次，但还是有类似错误，在此，开票人员含有工作项目是，开票-退换货-接拿订单-同时身边有三部电话，多数都会同时打进来，我时时都在安排我的工作顺序，也许这样是小题大说，可是这些都是要细心和眼清的事，我望领导如实安排在xx年新的一年有新的运作方式，如我把所面对的责任制度我都要安排和接替，我想这样运行量之重，在xx年，要把每天的销售金额填在表格上，折让是多少，不含折让的，都要填上去，同时也要象去年一样一月的销售产品每个单品都要统计销售多少袋，最重需要大家多一份责任信，同我们公司共创兴旺发达之路。

5、在每个部门我都会积极配合，因有时工作忙碌有一些运转不足，送订单以及其它也许不是很快的办理完全，为了工作运转畅通，在开票送货是一条线的行动，要各自尽各自的责任心，重要的是成品库房产品不能断货，因工作程序很多，退换货接单发货还要保证客户货物如时到达，不然会造成对

方生气，我要这样去安排，如外面订的货也要及时发到托运部，那怕是我们的送货人员不吃饭，也必须要送去，因车错过就会耽误到货的时间，包括下到车间的订单没有的必需做出来，这就是我所要的责任心，当然，在这样的立场我是难处的…。因我不是领导只是同行吧了！但是也需大家理解！在他们的岗位紧紧是我一个人对他们要求，可我接受的是我全公司的经销商，我的责任心是很重的。我不得不这样去做，正如我们董事长说的那样，要果断利索。

在这里我想请示一下关于退换货的扣袋费，扣与不扣，希领导明确表态，以及那些客人及部门情况下有折让和优惠政策希注明，我所有领导他们的管理体制与我不一样，我是长坐在这里，面对事与人有时候是需要答复和解决的，希在xx年工作中有一定的规范和安排会对操作方式给一些方便。

xxxx年，是我们大家迎接公司大量的收入的时期，要从我的工作环节和细心做起，希我们的部门齐心协力尽责做好自己要做的事，有句话这样说：今天工作不努力，明天努力找工作，这句话不是每个人都要用上它，我们已拥有这份工作就应该做好，也是一次考验，只要对它负责，这门课算是有一半的及格分数，即时放弃，只要你有同样的思想理论换了工作你还会是很好的职员。这是个人意识，我们大家没有必要论你我，只要领导安排的工作我们都要做好，在此，以上不成熟的建议希领导重视，以及安排各自的岗位和责任，在新的一年里我们的企业是不断的发展。我会在新的一年做好我要做的工作，我会与大家共迎共创更大业绩。

在此：感谢领导的信任和同事以及家人的支持和鼓励。

一、今年完成的主要工作：

（一）落实酒店经营承包方案，完善激励分配制度，调动员工的积极性，食品销售半年工作总结。

今年，饮食部定额上交酒店的任务为380万元，比去年的320万元，上升60万元，上升率为19%。为了较好地完成任务，饮食部领导制定了内部经营方案和效益工资分配方案，按照部门、岗位、技术、技能、劳动强度等方面的不同，把经济指标分解到各个分部门，核定了各分部门的营业额、出品额、费用额、毛利率，逐月核算，超额提成，节能加奖，充分体现了任务与效益工资挂钩的原则，使他们发挥各自的优势，能想方设法，搞好经营，调动了员工的积极主动性。今年人均月收入2300元，比去年同期的2100元，增加了200元，增长率为9.8%。

（二）抓好规范管理。强化协调关系，提高综合接待能力。1. 健全管理机构，由饮食部领导、分部门经理组成的质量管理小组，全年充分发挥了作用，小组既分工，又协作，由上而下，层层落实管理制度，一级对一级负责，实行对管理效益有奖有罚，提高了领导的整体素质，使管理工作较顺利进行。

2. 完善饮食部的会议制度。会议包括年终总结会、季度总结会、每月经营分析会、每周例会、每日检讨会、班前班后会、财务监督稽查会、卫生安全检查汇报会等，由于制度的完善，会议质量提高了，上级指令得到及时落实执行。

3. 建立出品估清供应监督制度。为了最大限度降底估清品种，协调各分部门做好出品供应工作，每天早、午、晚市检查出品供应估清情况，对当市估清的品种设专簿记录，同时到有关分部门核实查证，并要求管理人员签名，以分清责任，工作总结《食品销售半年工作总结》。制度建立后，原来每市估清五、六个菜式的现象已成为历史，现在出品供应情况已处于正常化。

4. 加强协调关系。酒店分工细，环节多，一项工作的完成，有赖于各部门之间的协调合作，每周例会上反复强调，出现问题，部门之间不得相互责怪、推搪，要敢于承认错误，多

发现对方的优点，搞好协调，今年大大减少了过去存在的一些脱节不协调的现象。5. 提高综合接待能力。今年，全面抓好服务规范，出品质量，使接待能力大大提高。在做好各类社团宴会、酒会、喜宴、自助餐、会议餐接待的同时，还做好高级领导和各大公司、酒店的各种类型宴会的接待，如接待了多个外国国家总统、元首、总理和使团，国内的中央部委级领导、省长、司令员、军长、市长等等领导；3月18日晚市接待单位宴客、婚筵等订餐共165席，创开业以来日订餐总席数的最高记录；9月29日晚，接待婚筵共75席，创历史纯婚筵总席数的最高记录。由于环境优美、价格合理、味道可口、服务一流，使宾客高兴而来，满意而归。

（三）开拓经营，发展增收渠道，扩大营业收入。

今年在饮食业不景气，生意难做的情况下，饮食部领导经常进行市场调查，做经营分析，不断探索，大胆尝试，英明决策，走自己的经营路子。第一，全年开设经营项目六个：自助中餐、自助火锅、海鲜任你嚓、友谊夜总会、千年老龟火锅城、饮食连锁店（筹备中）。第二，开展联营活动，饮食部与客房部、桑拿中心、茶艺馆相互配合，共同促进经营；如宾客凭住宿卡消费可享受八五折优惠，桑拿中心送餐业务，向茶艺馆提供香茶美点。第三，全年开展促销活动八次，让利酬宾加州鲈每条一元，贵宾房免最低消费，特惠菜式益食家，每款15元。优质服务月活动、文明礼貌月活动、推销有奖活动等。第四，营业部与出品部，根据市场消费需要，每月定期推出新菜、点18款。全年推出千年老龟汤等新菜共200多款，扩大营业收入100多万元，酒店通过一系列经营活动，提高了知名度，取得了良好的经济效益和社会效益。

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇八

1、临武县民生牲畜定点屠宰厂于今年三月份开始试营业，我局针对定点屠宰厂建成投产建立了执法人员值班制度，重点检查生猪定点屠宰场进场生猪是否经过检疫、是否索证索

票、肉品出场是否通过检验、病死猪病害猪肉是否进行无害化处理，是否建立登记台账等。对各种不合规要求的其限期整改，起到了较好的效果。

2、建立完善定点屠宰企业内部约束机制。要求定点屠宰企业建立健全各环节工作责任制，实行责任追究制度。建立严格的肉品流通市场准入机制，对检疫检验不合格的肉品予以无害化处理。杜绝病害肉、注水肉上市销售。同时，加强对活体流通环节的监管，要求进厂生猪必须佩带有防疫耳标。对进厂屠宰的生猪严格按照操作规程和要求进行规范屠宰。指导定点屠宰企业改进经营理念，认真做好肉品流向登记，加强产销衔接，保证市场供应，稳定猪肉价格。

3、完善屠宰检验检疫管理制度管理。对厂方检验人员进行严格管理，全面提高生猪定点屠宰水平。严厉把控病死猪肉、注水肉等劣质肉品从屠宰企业上市的关口。

4、在整治私屠滥宰等违法行动中，我局下达了《关于加强县城区生猪定点屠宰管理规范肉品市场经营秩序的通知》，并对私宰点业主下达了责令停止违法行为警告。日常与所属乡镇、村委干部多次上门做法律法规宣传。同时采取电视宣传与街头公告的方式在城区进行大力宣传屠宰法规。联合县工商局、公安局等职能部门对私设宰点和销售“白板肉”违法行为进行警告。一年来共出动执法人员3262人次，检查生猪定点屠宰企业6家次，取缔私屠滥宰窝点4个，查处各类肉品违法案件6件，涉案肉品1969公斤，全部按规定进行了无害化处理。县城区生猪定点屠宰肉品市场占有率为90%左右，牲畜定点屠宰场屠宰出场的猪肉产品质量合格率100%。目前我局已经就下一步打击私屠滥宰整治行动拿出了一整套的整治方案及行动预案，上报县政府及县食安办。在县政府的组织领导下重点打击屠宰监管领域中的违法行为。

首先是在执法队伍建设上，我们积极整合行政执法资源，对日常执法实行了“三个统一”即：统一执法程序、统一执法

标准、统一执法文书。提高了屠宰和酒类执法力度。二是畅通监督渠道，发动社会，群众齐监督，向外公布举报投诉电话，引导城乡居民大胆投诉举报，起到很好监管效果；三是加大了节假日市场监管力度，特别是在重大节假日期间，我们都会同相关单位开展联合执法行动，对县域内重点区域、重点场所进行专项检查，全年共出动执法人员236人次，出动车辆87台次，检查酒类经营户642多个次。没收各类假冒伪劣酒类商品386瓶，有效规范了酒类市场流动秩序，促进了全县酒类市场的健康发展。

1、针对我县屠宰企业规章制度不够完善的现象，建立健全生猪定点厂销售台账管理制度、不合格肉品召回制度、肉品品质检验人员岗位责任制等十项规章制度。

2、结合我县新定点屠宰场开业，大力宣传定点屠宰工作，针对我县存在的私屠滥宰行为进行严厉打击。

4、针对我县米酒市场较为混乱的现象我们要加强对散装酒的管理，注重日常巡查抓实薄弱环节确保我县酒类消费的安全。

5、依法实施酒类批发许可证和经营备案登记制度，认真把好经营资质关。

6、继续加大酒类打假整治和检查力度，把好监督关。

储备食品工作总结 粮食储备库工作总结篇九

一、认真做好检查工作，打击屠宰违法违规行为

1、临武县民生牲畜定点屠宰厂于今年三月份开始试营业，我局针对定点屠宰厂建成投产建立了执法人员值班制度，重点检查生猪定点屠宰场进场生猪是否经过检疫、是否索证索票、肉品出场是否通过检验、病死猪病害猪肉是否进行无害化处理，是否建立登记台账等。对各种不合规范要求的其限

期整改，起到了较好的效果。

2、建立完善定点屠宰企业内部约束机制。要求定点屠宰企业建立健全各环节工作责任制，实行责任追究制度。建立严格的肉品流通市场准入机制，对检疫检验不合格的肉品予以无害化处理。杜绝病害肉、注水肉上市销售。同时，加强对活体流通环节的监管，要求进厂生猪必须佩带有防疫耳标。对进厂屠宰的生猪严格按照操作规程和要求进行规范屠宰。指导定点屠宰企业改进经营理念，认真做好肉品流向登记，加强产销衔接，保证市场供应，稳定猪肉价格。

3、完善屠宰检验检疫制度管理。对厂方检验人员进行严格管理，全面提高生猪定点屠宰水平。严厉把控病死猪肉、注水肉等劣质肉品从屠宰企业上市的关口。

4、在整治私屠滥宰等违法行动中，我局下达了《关于加强县城区生猪定点屠宰管理规范肉品市场经营秩序的通知》，并对私宰点业主下达了责令停止违法行为警告。日常与所属乡镇、村委干部多次上门做法律法规宣传。同时采取电视宣传与街头公告的方式在城区进行大力宣传屠宰法规。联合县工商局、公安局等职能部门对私设宰点和销售“白板肉”违法行为进行警告。一年来共出动执法人员3262人次，检查生猪定点屠宰企业6家次，取缔私屠滥宰窝点4个，查处各类肉品违法案件6件，涉案肉品1969公斤，全部按规定进行了无害化处理。县城区生猪定点屠宰肉品市场占有率为90%左右，牲畜定点屠宰场屠宰出场的猪肉产品质量合格率100%。目前我局已经就下一步打击私屠滥宰整治行动拿出了一整套的整治方案及行动预案，上报县政府及县食安办。在县政府的组织领导下重点打击屠宰监管领域中的违法行为。

二、加强酒类监管，严格执法行为

首先是在执法队伍建设上，我们积极整合行政执法资源，对日常执法实行了“三个统一”即：统一执法程序、统一执法

标准、统一执法文书。提高了屠宰和酒类执法力度。二是畅通监督渠道，发动社会，群众齐监督，向外公布举报投诉电话，引导城乡居民大胆投诉举报，起到很好监管效果；三是加大了节假日市场监管力度，特别是在重大节假日期间，我们都会同相关单位开展联合执法行动，对县域内重点区域、重点场所进行专项检查，全年共出动执法人员236人次，出动车辆87台次，检查酒类经营户642多个次。没收各类假冒伪劣酒类商品386瓶，有效规范了酒类市场流动秩序，促进了全县酒类市场的健康发展。

三、存在的问题及20__年工作思路

- 1、针对我县屠宰企业规章制度不够完善的现象，建立健全生猪定点厂销售台账管理制度、不合格肉品召回制度、肉品品质检验人员岗位责任制等十项规章制度。
- 2、结合我县新定点屠宰场开业，大力宣传定点屠宰工作，针对我县存在的私屠滥宰行为进行严厉打击。
- 4、针对我县米酒市场较为混乱的现象我们要加强对散装酒的管理，注重日常巡查抓实薄弱环节确保我县酒类消费的安全。
- 5、依法实施酒类批发许可证和经营备案登记制度，认真把好经营资质关。
- 6、继续加大酒类打假整治和检查力度，把好监督关。