

最新食品安全自检制度和报告制度 食品安全自检自查与报告制度(通用5篇)

在经济发展迅速的今天，报告不再是罕见的东西，报告中提到的所有信息应该是准确无误的。报告对于我们的帮助很大，所以我们要好好写一篇报告。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来看看吧。

食品安全自检制度和报告制度篇一

- 1、为了保证食品的质量以及食品的安全，特制定食品安全自查管理制度，保证落实质量安全企业主体责任。
- 2、适用于本单位内，对质量安全有关的管理层及各职能部门和有关人员。
- 3、本单位法定代表人、负责人，负责食品安全自查工作的协调、管理工作，批准食品安全自查方案和自查报告。负责向食品安全管理单位报告食品安全自查结果。
- 4、本单位食品安全管理人员应当向本单位管理层提交自查小组名单，并全面负责食品安全自查实施活动，食品安全自查审核方案和食品安全自查报告。
- 5、本单位起草的食品安全自查审核方案应当含有组建食品安全自查小组名单，食品安全自查计划实施方案，对不合格项目的整改、实施效果进行确认。
- 6、食品安全自查审核应当在适当的范围内予以公开，并保留相关的自查报告备查。
- 7、自查频次：每年不少于1次且时间间隔不超过12个月。质保部每年初起草食品安全自查方案，在每个内所进行的安全

自查，并覆盖所有的相关部门。

8、当有下列情况时，需追加食品安全自查。

a□发生了严重产品质量问题或外界有重大投诉；

b□组织的内部机构、质量方针和目标等有重大改变；

c□其他应该追加的情况。

9、法定代表人、负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、单位食品从业人员都可以向本单位相关管理层提出食品安全自查方案的准则、范围、频次和方法的建议，单位法定代表人、负责人负责批准实施。

10、食品安全自查的准备应当有本单位内负责自查组长提出食品安全自查实施计划，单位法定代表人、负责人批准，经批准生效的食品安全自查实施计划表中的自查组长和自查小组成员即被指定为该次食品安全自查的'自查组长和自查小组成员。

11、食品安全自查的实施前，应当召开一次简短的会议，组长介绍自查的目的、范围、准则、方式、计划和自查人员分工及日程安排，澄清自查计划中不明确的问题，确定末次会议的时间、地点。在受检部门人员陪同下，由自查组长主持进行现场检查，检查员采用现场观察、查阅资料、提问等方法进行抽样调查。要对照自查表中记录质量管理体系是否符合规定的要求的事实。若发现不符合要求时，将不符合事实与受检部门交换意见。

12、自查结束后自查小组成员互相交流分析，确定不符合事实。在编写“食品安全自查不符合项报告”时，须事实描述清楚，证据确凿。

13、帮助受检核部门制定并评价纠正措施。并对自查结果进行汇总分析，确定不合格项，取得受检部门签字认可。

14、召开末次会议，由自查组长报告自查情况和自查结果。就食品安全提出检查结论，并对如何提高食品安全提出建议，确定整改期限和整改措施。

15、提交自查报告。

16、食品安全自查的记录由本单位食品安全管理人员负责保存。

17、有关行政主管部门需要检查时，应当及时予以提供。

食品安全自检制度和报告制度篇二

根据《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》法律法规，制定本制度。

第一条 为保证食品安全，保障学校师生健康和生命安全，依据《中华人民共和国食品安全

第二条 建立健全食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训，配备专职或者兼职食品安全管理人员，做好对所经营食品的检验工作，依法从事食品经营活动。

第三条 定期或不定期自行对所销售的食品进行检验，也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。

第四条 经常检查食品的外观质量，对包装不严实或不符合卫生要求的，及时予以处理，对过期、腐烂变质的食品，立即停止销售，并进行无害化处理。

第六条 定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消

除食品安全事故隐患。

第七条 如发生事故，在第一时间采取应急措施防止危害扩散。应急处理措施包括如下：

（一）采取措施立即停止可能导致食品安全事故食品及原料的食

用和使用；

（二）密切注意已食用可能导致事故的'人员，一旦出现不适症状的，立即送至医院救治；

（四）被污染的食品工具和用具进行停止使用，进行彻底清洗消毒，消除污染后才能继续使用。

第八条 及时向相关的行政主管部门报告发生的事故情况并采取相关的措施。

第九条 不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

食品安全自检制度和报告制度篇三

第一条 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，采取有效管理措施，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品生产经营许可证。

第二条 建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；按《餐饮单位食品安全管理档案目录》制定本单位的档案；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对食品生产经营

全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人和员工奖罚制度管理，积极预防和控制食品安全事件，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

第三条食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并用《餐饮单位食品安全综合管理自查表》等进行相关记录，备查。

第四条制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

第五条食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

第六条各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。

第七条食品安全管理组织及食品安全管理员每周1—2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部门的自查记录，对发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

第八条检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

第九条在就餐场所设置食品安全宣传栏，主动公示诚信建设，及时处理消费者意见。

食品安全自检制度和报告制度篇四

1质量负责人：负责食品安全自查工作的协调、管理工作，批准食品安全自查方案和自查报告。向公司管理层报告食品安全自查结果。2自查组长：提出自查小组名单，全面负责食品安全自查实施活动，食品安全自查审核方案和食品安全自查报告。

3质保部：负责起草食品安全自查方案，组建食品安全自查小组，按照食品安全自查计划实施自查，起草自查报告。对不合格项目的整改、实施效果进行确认。

4自查小组成员：按照食品安全自查计划及时实施自查，提交自查报告。

5受检部门：在职责范围内，协助自查，负责本部门不合格项目的整改措施的制定和实施。

要求

1起草食品安全自查的策划

自查频次：每年不少于1次且时间间隔不超过12个月。

质保部每年初起草食品安全自查方案，在每个年度内所进行的安全自查，并覆盖所有的相关部门。

2当有下列情况时，需追加食品安全自查。

a□发生了严重产品质量问题或外界有重大投诉；

负责人批准实施。

食品安全自查的准备

1由自查组长提出食品安全自查实施计划，质量负责人批准，经批准生效的食品安全自查实施计划表中的自查组长和自查小组成员即被指定为该次食品安全自查的自查组长和自查小组成员。

3自查小组成员不检查自己的工作。

4质保部负责向自查小组成员提供自查时所需的质量手册和程序文件，受检部门负责提供其他支持性文件和相关标准。

5自查小组成员按所检查的范围和受检部门的特点，编制有可操作性的食品安全自查查表，供检查时使用。

食品安全自查的实施

1召开一次简短的首次会议，组长介绍自查的目的、方位、准则、方式、计划和自查人员分工及日程安排，澄清自查计划中不明确的问题，确定末次会议的时间、地点。

2在受检部门人员陪同下，由自查组长主持进行现场检查，检查员采用现场观察、查阅资料、提问等方法进行抽样调查。

3寻找客观证据，在自查表中记录质量管理体系是否符合规定的要求的事实。若发现不符合要求时，将不符合事实与受检部门交换意见。。4自查结束，自查小组成员互相交流分析，确定不符合事实。在编写“食品安全自查不符合项报告”时，须事实描述清楚，证据确凿。5帮助受检部门制定评价纠正措施。

6对自查结果进行汇总分析，确定不合格项，取得受检部门签字认可。

7召开末次会议，由自查组长报告自查情况和自查结果。就食品安全提出检查结论，并对如何提高食品安全提出建议。

8提交自查报告。

纠正措施

1根据审核员填写的《食品安全自查不符合项报告》，受检部门除进行确认外，还要分析不符合产生的原因，由问题的责任部门在5个工作日内提出纠正措施，并规定完成纠正措施的期限。

2纠正措施须在规定的日期内实施完成，如不能按期完成，责任部门必须向质量负责人说明情况，请求延期。

3受检部门在预定期限内完成纠正措施的实施后，通知质保部确认完成情况，并报质量负责人认可。

4对期限较长的纠正措施，可在下一次食品安全自查时由自查小组确认。

5食品安全自查结果提交管理评审。

6食品安全自查的记录由办公室负责保存。

食品安全自检制度和报告制度篇五

食品安全自检自查与报告制度 1. 食堂负责人、食品安全管理人员要按照食堂安全管理要求开展自检自查工作。

2. 制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况，重点对员工健康管理、进货索证索票、餐具清洗消毒、设备设施管理、加工操作规范、环境卫生管理等各项工作进行自查。

3. 食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次各岗位

重点环节食品安全检查，每周对各环节进行全面现场检查，发现存在食品安全问题和隐患的，要及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

4. 各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

5. 检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按

本单位有关奖惩等规定处理。有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止生产经营活动，并及时向上级主管部门报告。

6. 各种检查结果记录归档备查。

4、食品安全自检自查与报告制度

食品安全自查制度（精品）

食品安全自查制度最新版

学校食堂食品安全自查制度

关于自检自查工作报告, -, 副本