

# 食品企业自查报告 食堂食品安全自查整改报告(优秀8篇)

报告是一种常见的书面形式，用于传达信息、分析问题和提出建议。它在各个领域都有广泛的应用，包括学术研究、商业管理、政府机构等。优秀的报告都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

## 食品企业自查报告篇一

我校及时召开学校食品卫生工作会议，对学校食品卫生工作进行了专项部署，以多种形式广泛宣传常见食物中毒及其预防知识，注重学校食品卫生安全工作责任重于泰山，确保每个学生的健康成长，强化师生的食品卫生安全意识，在我周围营造了浓厚的食品卫生和安全氛围。我校食品安全与传染病防控自查报告如下：

- 1、成立以刘校长为首的食品安全领导小组，以高度的政治责任感，高度重视学校食品卫生安全工作，落实第一领导亲自抓，分管领导具体抓。层层负责，层层落实食品卫生安全责任制。广大师生和食堂工作人员严格按照《食品卫生法》和《学校食堂和学生团体餐饮卫生管理条例》的要求，提高了政治意识、法律意识、规范意识和责任意识，严格要求，严格预防和严格预防食物中毒事故。

- 2、加强宣传。学校利用学校广播向全体师生宣传食品安全知识，认真组织师生和食品从业人员学习食品卫生法律法规和相关文件精神，提高员工食品安全意识，切实履行职责，强化食品卫生安全的重要性和必要性。严格要求、严格管理、严格监督，约束员工行为，确保师生身心健康。

- 1、学校一开学，就组织全体员工到医院进行全面健康检查，

并申请健康证明。所有员工都持有证书。

2、 领导小组仔细调查了我们学校的`食堂。“三不”产品严禁进入学校。根据《食品卫生法》的要求，严格控制学校食堂的食品卫生，如采购、清洗、分类、烹饪等。严格按照标准操作流程，在指定区域内操作。烹饪时，必须戴上口罩、手套和帽子，避免用手直接接触餐具和食物，防止交叉污染。本次调查未发现过期、变质或发霉的食品。

3、 检查结束后，及时召开相关人员会议，第二天对检查中发现的员工卫生差、着装不规范等问题进行整改。会后，重新建立了规章制度体系。学校重新制定了食品采购与卫生制度、食品仓库储存卫生制度、食品卫生管理制度、食品卫生制度和个人卫生制度，重申了健康责任追究制度，严防食物中毒事故的发生。修订了食物中毒应急预案。

4、 加强食品卫生监督。学校主管领导坚持每天到现场检查食品卫生，了解员工健康状况，发现问题及时处理，不留隐患，继续实行48小时留样制度。

检查中发现的卫生不整洁、员工着装不规范、制度不完善等问题，第二天要求整改。学校食品卫生是一项日常工作。虽然我们做了大量的防控工作，取得了必要的成效，但也必须警钟长鸣，抓紧食品安全工作。努力工作，为建设和谐安全的学校而不懈努力！

## 食品企业自查报告篇二

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，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，及《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《学校卫生工作条例》要求学校后勤人员提高食堂卫生工

作意识，增强食堂工作人员卫生常识，切实认识到学校卫生、食品安全工作的重要性，确保我校教育教学工作稳步开展。

明确采购员职责、卫生安全管理员职责所有餐饮服务人员均取得健康证明持证上岗。健全了卫生、食品管理制度，做到学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验货记录和进货台账。库存食品均在有效期内，原料贮存符合管理要求。建立健全的卫生管理制度及责任追究制度，责任到人，搞好了食品卫生宣传教育工作。

(1) 把好采购、加工关：采购做好验收工作，加工做到烧熟煮透，做好食品留样工作。

(2) 把好“消毒”关。所有的餐具、用具都高温、药物消毒。

(3) 把好“个人卫生”关。做到身体不适的职工不能进入食堂。

(4) 杜绝非工作人员进入厨房关，确保证食品安全。

学校卫生室、食堂要通过板报、知识讲座等多种形式加大教育力度，使食品卫生安全工作知识深入人心，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。

食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，避免污染和食源性疾病的发生。

三是利用校园广播、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。

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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂卫生工作做得

更好。

## 食品企业自查报告篇三

### 篇一：食品企业年度自查报告

#### 一、企业概况

泉州市灵源食品饮料有限公司位于晋江市五里科技工业园区，始建于20xx年。20xx年公司注资100万元，成立泉州市灵源食品饮料有限公司，公司位于园区的西北，占地约3.3万平方米，建筑面积约1770平方米。20xx年12月1日通过qs认证审查，并于20xx年9月9日取得食品生产许可证(代用茶)。目前公司主要产品有盐薄荷、清凉茶、灵源万应茶(代用茶)。由于产品季节性比较明显且刚取得qs证不久，目前生产销售量比较少。

#### 二、自查情况

根据《出口食品生产企业安全卫生要求》进行自查，情况如下：

##### 1. 厂区卫生管理：

##### 1.1 厂区周围环境及内部环境、整体布局：

厂区新址位于晋江市五里高科技工业园区，环境优化、交通便利，厂前为园区道路、距泉安路500米，后距市区环形主干道200米，西与恒安纸业公司相邻；东与紫华药业有限公司相连，周围环境没有污染源产生、空气清晰。常年主导风向以东南风为主、西北风为辅、综合车间位于主导风向上侧，生产区与生活区严格区分，厂区布局合理，符合卫生要求。

厂区周围设有消防环形通道，建筑物周边设有便于人流物流畅通的道路。厂前大门为人流主要通道，厂边门为物流出入口，符合人流、物流分开的指导思想，厂区地面除绿化面积外，其余为硬化地面，厂区整洁卫生。

1.2设施：生产车间采用彩钢板设计装修，厂房以按要求设计施工，建筑物耐火等级为一级，内装修材料彩钢板，符合阻燃无毒要求的保温材料，其空间可满足生产规模要求。工艺布局符合生产流程，避免物料输送往返，生产过程粉尘散发量大的岗位设有除尘室。此外，还设有生产器具洗涤间，洁具存放间等生产工艺卫生设施。

1.3卫生：生产区有专人清洁卫生，保持厂区的日常清洁卫生，垃圾污物定点存放，有防蚊、蝇、虫等进行厂区的措施。生产区无非生产物品和个人杂物，生产中产生的废弃物及时处理。更衣室、厕所的设置合理，不对生产区产生不良影响，设有洗手池、消毒池，有自动感应开关的水龙头和烘手设备。工作服选用质地光滑，不产生静电，不脱落纤维和颗粒性物质的布料。

根据不同设备，器具和清洁工具等分别制订消毒灭菌措施，对操作台、墙、地面、门窗、设备、房间定期进行消毒或熏蒸，消毒剂定期更换，以防产生耐药菌株。

## 2. 原辅料采购管理

2.1按规定对食品用原辅料、直接接触食品的包装物进行供应商审计(目前产品无涉及食品添加剂情况)，审计内容包括供应商资质审计及供应商产品质量审计，供应商资质审计主要索取供应商的营业执照、生产许可证、卫生许可证等有效证件资料；供应商产品质量审计主要索取供应商质量保证体系调查、产品质量合格检验报告、产品样品(进行自行检验试用)、供货质量保证书□

食品用原辅料、直接接触食品的包装物未进行供应商审计合格的，不进行采购，并要求保持供应商相对稳定。

2.2公司设有检验中心，在综合楼四楼，履行对物料、中间产品或成品取样，留样，检验，并出具检验报告的职责。

## 篇二：食品企业年度自查报告

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体责任监督检查规定，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，获证单品中国台湾烤肠(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、设施维护保养和清洗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。

## 食品企业自查报告篇四

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，透过强化制度建设、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：

### 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责任制，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

严格按照要求进行食品留样，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起，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。

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，使校园后勤管理水平和服务质量在新学期有大幅度的提高。

## 食品企业自查报告篇五

根据上级文件和领导要求，为了确保学校师生的食品卫生安全，xx镇中心幼儿园开展了食品卫生安全自查。

xx镇中心幼儿园是一所公办幼儿园，师生食堂是园里的自有食堂，直接受幼儿园领导，没有任何对外承租承包的现象。现在提供幼儿650余人、教职员工40余人的伙食。现有食堂安全管理员1人，炊事员4人。

食堂有专用主食储藏室一间，副食储藏室一间，按照上级要求实行主副食分开存放。所有食材全部分类、定位、上架储藏。另有大型操作间一处，员工更衣室一处。

我园食堂内外环境比较整洁，卫生状况良好。幼儿园领导也把食堂的清洁卫生当成最重要的一项工作来抓。一是对环境、餐具的卫生有明确要求，一切工作明确到人，做到餐厅环境清洁整齐，所有餐具清洁消毒专人负责，专人填写消毒记录。二是严格按照卫生法律法规的要求，不采购、不加工、不发放变质食物，不制作生冷食品和凉菜等，不采购加工四季豆。三是定期与不定期检查相结合，每天定期检查，园长领导进行不定期抽查。所有检查都由专人记录存档，对于不足之处限期改正。四是严格按照学校的食堂卫生管理制度执行各项工作，由食堂管理员监督执行，确保食品的卫生安全，杜绝任何食品安全事故的发生。

- 1、幼儿园的食堂工作人员每年进行健康检查，全部持健康证上岗，同时定期组织进行学习培训，掌握了有关食品卫生的基本要求。
- 2、食堂所有食材全部做到专人采购，专人验收，每笔采购都必须做到索证索票，杜绝一切不合格食品进入厨房。
- 3、所有食品全部要求烧熟煮透，不加工凉菜，不加工海鲜等食材。
- 4、所有食物在进入餐桌前都必须由专人留样，专门记录。
- 5、实行领导陪餐制，每天都由院长陪餐，一起吃饭，并由专

人记录存档。

- 1、加强食堂工作人员的培训学习工作，增强从业人员的安全卫生意识，使食品安全卫生工作深入人心，自觉抵制一切违法违规行爲，能够严格按照卫生标准进行操作加工。
- 2、加大食材采购的审验力度，严格实行双人签字，双人审核，专人记录食材进出库台账。
- 3、加强日常卫生管理，注意个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治、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和更新。
- 4、严格按照《规范》要求，加强学校食品安全管理，确保采购、加工、供应、储存等关键环节安全可控，保障师生员工用餐安全。

## 食品企业自查报告篇六

为进一步加强学校食堂管理，提高服务水平，保障师生员工身体健康和权益，结合学校实际情况，制定出详细可行的学校食品卫生安全工作实施方案和应急预案，明确专人负责，平时有检查有记载，从而保证了我校食品卫生安全工作扎实有效开展。截止目前，全校无一例学校食品卫生安全事故发生。为有效的控制学校食物中毒事件发生，做好各类事故隐患监控，切实保障学校师生健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

我校接受了区食药监局的检查指导，并对我校食堂商店几名工作人员进行了体检，后颁发了食堂、饮食加工许可证及从业人员健康证，随后我校也对从业人员进行了培训上岗，规范化运营。学校成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时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。

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、消毒。

从业人员必须持健康证上岗，平时在采购物品时严格要求食堂定点采购、索取凭证、登记造册。使用的食品原料、佐料、食品添加剂、包装成品的食品，鸡鱼肉类、蔬菜类等，在入库前由食品安全管理人員和採購人員一同驗貨，對於不新鮮，過期，霉變的一概杜絕入庫和使用。每頓的飯菜都要留樣待驗，並作詳細的記錄，對賣不完的剩飯剩菜必須全部作為垃圾除理掉，絕不留到下一頓。商店在進貨和售貨上，杜絕“三無產品”進入櫃台流向學生，若出現變質和過期的必須及時消毀，並作記錄。對食品採購、存儲、加工、留樣等環節的管理更加規範，落實了大宗物資招標採購制度，食物索證、檢驗、記錄制度，以及食品加工流程制度，食物銷售留樣制度等，嚴禁了假冒偽劣和“三無”食品的流通和銷售，無食用出芽土豆、四季豆、涼菜、有毒菌類等危險食品，並做好了防“四害”工作，禁止了剩飯、剩菜的再食用。自始至終未食用食品添加劑，食堂、儲藏室及餐廳每天整潔乾淨，無衛生死角。

我們成立了由校領導代表、家長代表、教師代表、學生代表等組成的監管會，定期監督食堂工作，監督以收費標準、飯菜質量、開支結構為重點，使食堂飯菜質量、安全衛生工作始終置於全校師生的管理和監督之下。

通過檢查，我們認為我們的食堂食品安全工作處在正常、有序、健康運行的軌道上，基本符合上級領導和有關文件精神的要求。今後我們將進一步採取有效措施，毫不鬆懈地把我們的食品安全管理工作繼續推向新的更高的層次。創造一個學生滿意，家長放心，同行佩服，領導認可的學習和生活環

境。

## 食品企业自查报告篇七

为加强学校管理，提高安全卫生意识，营造良好的、和谐的校园环境。学校长期以来把安全卫生工作放在第一位，抓平时，重细节。进一步加强学校食堂管理的通知精神，为确保全校师生的身心健康，稳定正常的教学秩序，严防食物中毒事故的发生。我校食堂卫生工作领导小组对学校的食堂卫生工作展开了全面、认真的自检自查，现将自检自查情况报告如下：

本学期初，学校成立以校长为首的学校食堂安全工作领导小组，针对各项具体安全工作制定计划明确责任。同时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。

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。

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。但是库房安全状况较差，属于临时搭建的房屋，给打扫卫生带来了一定的难度。

学校因经费原因，学校食堂配套设施标准不高。学校食堂设施设备简陋、不配套。

为有效切实保障学校师生员工健康安全。我们着重从以下几个方面着手解决：

- (1)、加大宣传教育力度，增强学生的食品卫生、安全意识。

学校食堂要通过板报、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。

(2)、食堂生产加工加强卫生监管，严格操作规程，加大监管力度。

(3)、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。

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，我们一定在本学期中再接再厉，把食堂安全工作做得更好。

## 食品企业自查报告篇八

根据市教育局《关于开展学校食堂食品安全整治严防食物中毒事件发生的紧急通知》丹教办[20xx]127号的文件精神，为切实做好我镇学校食堂食品卫生安全工作，中心学校做了周密安排部署，对全镇各校食堂进行了彻底的检查，对检查出来的问题及时进行了整改，并进一步完善了食堂卫生安全制度，取得了较好的效果，现将食堂食品卫生安全自查情况汇报如下：

学校于20xx年11月1日召开了校长参加的食堂卫生安全工作专题会议，对此次食堂卫生安全自查工作进行了具体的安排，并成立了学校食堂卫生安全工作领导小组。真正做到了领导包挂，要求明确，各负其责，责任到人。11月1日3日由中心学校校长牵头挂帅，各校负责人、食堂管理人员积极参与配合，对各校食堂、小卖部等进行全面的检查，尤其对食品卫生、餐饮人员的个人卫生、饮用水卫生、环境卫生、传染病防治与管理状况、食堂用电安全进行了全面细致的排查。排查结束后，及时进行整改，制定详实的整改措施，进一步

完善各种规章制度，对存在问题能解决的及时解决，暂时有困难的及时向上级部门汇报，并采取有效措施杜绝隐患。中心学校又于11月7日组织相关人员对整改情况进行了复查。自查工作的开展，进一步明确相关人员的责任，提高认识，进一步增强了食堂管理人员、食堂工作人员的法律意识和责任意识。

1、健全食堂卫生设施。各学校投入资金，购买了一批食堂设施设备，进一步完善了食堂卫生设施。目前食堂功能齐全、防蝇、防尘、防鼠等设施健全，各加工区布局合理，周围环境整洁优美。

2、进一步规范管理。一是健全组织，开学初，中心学校就成立了食品卫生管理领导小组，确定一名中心学校工作人员为专职管理员，负责各校食堂的监督、管理、检查工作。食品卫生管理领导小组定期、不定期的对食堂进行卫生检查，发现问题及时督促整改。二是规范管理。进一步完善了食堂管理制度，各校制定了《学校食堂服务管理细则》，并修改完善了《学校食堂考核管理办法》，对食堂的全面工作进行了制度化、规范化。从人员、调入、设备、采购、保管、加工、出售等所有管理环节进行了细化并狠抓落实。

3、进一步加强了食品采购、贮存、加工的管理。各校食品采购严格按照《食品卫生法》的要求进行采购，所有统一采购的食品(包括大米、面粉、肉类、食油、种类调味、柴油等)都进行严格的考察把关，并按国家规定进行索证。各校采购的蔬菜、家禽类，我们执行签订合同，定点供应的办法，与集市固定摊点、菜农签订《供货质量保证书》，确保食品卫生安全，价格优惠。食品贮存严格按照分类、分架、隔墙、离地的原则。加工程序比较合理，生熟、荤素分开，严格执行清洗消毒制度。

4、加强食堂证照管理。各校所有食堂工作人员每年都进行体格检查，每年都进行卫生知识的培训，并做到人人办理两证。

5、生产场所布局、功能分区、生产工艺流程符合卫生要求，卫生设施配套。烹调间有排烟除尘设施，排烟除尘较好。功能分区合理，粗处理间、烹调间、配餐间、熟食间、洗消间独立设置。熟食或直接入口食品的加工配制间设预进间。有洗手、消毒设施，生产场所卫生，措施完善。

6、加强了各种设备的安全检查。现在，各校食堂配属的各类炊事机械、用电设备、消防设备、电路、开关插座、各类库房的安全状况都比较好，管理比较规范、到位，操作规程明确。中心学校每月对食堂安全情况进行一次彻底的排查，结合平时检查对食堂安全进行抽查，对出现的问题及时督促整改，保证了全镇教师、学生的饮食安全。

2、食堂的炊事人员整体素质有待提高，责任意识和食品安全意识有待增强。

建立责任监督机制，不断完善更新各种管理制度，做到：制度上墙、责任到人、落实到位。定期召开炊管人员及后勤管理人员的会议，经常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。

经过一系列积极有效的工作，学校食品卫生工作不断提高，今后，我们将进一步增强学校饮食饮水、食品卫生工作在学校教育工作中重要地位的认识。认真贯彻市教育局关于学校安全教育工作的会议精神，按《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂管理条例》的要求，切实加强对学校食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我镇教育事业健康发展作出新的贡献。