

# 最新食品卫生安全检查情况报告 学校食堂食品卫生安全自查报告(汇总5篇)

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？下面是小编为大家带来的报告优秀范文，希望大家可以喜欢。

## 食品卫生安全检查情况报告篇一

学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度，严格按照县教育局，县卫生局的要求，认真落实阳江市教育局、卫生局《关于开展20xx年全市学校卫生防疫与食品卫生安全专项检查的通知》的有关事项，组织相关人员对我校食堂食品卫生安全管理工作进行了全面的监督检查，现将我校食堂食品卫生安全管理工作自查情况报告如下：

1、食堂有卫生许可证，现有炊事员45人，都能按时体检，做到持健康证上岗，可为3000人就餐提供服务。

2、有独立的食品原料存放间，食品加工操作间和配餐间，安装有防鼠、防蝇、防尘设施。内外环境每天早、午、晚三次清洁，及时清除垃圾，不留异味，食堂远离厕所。

3、食堂运作以为师生服务为宗旨，从不盈利经营。

1、到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，采购新鲜清洁的食品原料。

2、购买在保质期内的定型包装食品、产品标签有生产单位、生产日期、保存期及产品配料等内容，不采购来历不明、不能提供相应标签的散装食品。

3、不采购凉菜和不合格的糕点制品。

1、动、植物性食品原料分池清洗、洗净的食品原料分离分类存放；用于原料、半成品、成品有食品容器和工具，做到分开使用。

2、冷冻肉类在烹调前完全解冻。烧熟煮透所有食物、蔬菜，做到：一洗、二浸、三汤、四炒。不加工冷冻、凉菜。食品制作完成至出售不超2小时。

3、要求食堂工作人员严格执行卫生制度，做到生进熟出一条龙、每天坚持留样24小时。

1、入库食品专人验收、食品分类上架摆放。剩余食品放凉后置于0℃以下冰箱保存、冷藏时间不超过24小时。

2、食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染，生熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。有毒物品不放进食品库房、食品加工和进餐场所。

3、冰箱等冷藏设施定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

1、餐具清洗程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

2、消毒柜消毒：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检修，保证消毒效果。

3、热力消毒：蒸气消毒100℃作10分钟以上，煮沸消毒15分钟以上。

4、化学消毒：餐具完全浸泡在含有效氯含量为500~600mg/l□稀释200~250倍的劲康消毒粉溶液10分钟以上。

1、从业人员持有效健康证及卫生知识培训合格证明上岗。落

晨检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者立即暂停其工作。

2、要求从业人员勤洗手，穿戴整洁工作服、帽、接触直接入口食品前双手要进行消毒，分餐时戴口罩，不面对食品喷嚏、咳嗽、不留长指甲、涂指甲、戴戒指。

1、建立食品卫生管理制度和防火制度，建立有重大事故应急机构和卫生防疫机构。

2、建立以校长为组长的卫生督查小组和食堂内值日小组，实行天天检查，时时督促。

3、各项工作专人负责、责任到人、层层签订有责任书。

4、经常检查，奖罚分明。

1、由于硬件的限制和学校经费不足等原因，目前，学校食堂配套设施标准不高。

2、食堂从业人员都是临时工、责任心不够强。

3、学生多是周边农村来的，有许多不良习惯，自理能力较弱，遵守学校规章制度、保持餐厅卫生方面意识相对较差。

4、由于物价上涨，有的菜、肉类食品价格较高，难以满足每个学生的口味。

1、争取各方面的支持，进一步改善食堂配套设施。

2、健全责任监督机制，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。

3、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。

4、重视宣传教育，增强师生食品卫生安全意识。利用校园广播、黑板报有针对性地对 学生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，懂得季节性病菌、病毒的传播与预防，使学生养成较强的卫生意识和良好的饮食习惯。

5、对从业人员不懈地进行思想教育和卫生知识培训，严格落实健康检查制度和食堂工作规则，保证食品卫生安全。

## 食品卫生安全检查情况报告篇二

为了进一步加强学校食品卫生安全工作，保障师生身心健康和安全，维护正常教学，训练秩序。根据陕教体办[20xx]9号文件精神和县教育局通知要求，我校对食品卫生安全和后勤管理工作进行了全面排查，消除了食品卫生隐患，对存在问题进行了整改。现将我校食品卫生安全和后勤管理工作自查情况汇报如下：

1、加强领导，落实责任，确保蛋奶工程顺利实施。学校及时召开班子会议，成立蛋奶工程领导小组，并制定具体职责，定期召开会议研究有关问题。先后制定了《蛋奶工程应急预案》《蛋奶工程责任追究制度》《蛋奶工程储存保管制度》等措施，八项制度齐全并装框上墙，六种表册签写规范。

2、严格把关，精心实施，确保每位学生喝上放心奶。首先把好进奶关，接收的蛋奶质量合格，数量准确。有专门储藏室，且达到八防要求。二是把好加工关，加工人员四证齐全，鸡

蛋加工前清洗两遍，专用设施定期消毒。三是把好发放环节关，每天领取蛋奶，层层签字，并对学生食用情况及时跟踪。对学生食用的蛋奶有专柜存样，达到“留样三天，有异查样，无异去样”的要求，确保了学生用上放心的蛋奶。问责到位，会议精神传达及时，定期回收奶箱奶袋，收入全部用于学生。应急环节齐全，有预案，有人员，有预演资料，有医院及应急医生电话。

学校开办食堂与教学区分离，互不干扰，周围无垃圾等有碍食品卫生的污染源。服务到位，饮食从业人员持证上岗，食堂管理成本核算，严格执行国家相关规定标准，健全卫生、食品管理制度，坚持食堂卫生每周考核，做到奖罚分明。师生就餐每周有食谱安排表，及时听取师生家长建议，力求师生家长满意为宗旨。厨房设施齐全，电源安装合理安全，新配设备安装到位，已投入使用。

食堂要求做好五项工作：一是把好食堂卫生关，人员职责明确，制度完善，证照、台帐齐全。坚持餐前餐后卫生清理，及时开启防蝇、防鼠设备，始终保持操作间与餐厅卫生干净整洁。二是把好采购关，实行定点采购，索证索票，严把采买——接收——监督三过关。三是把好消毒关，使用前各个餐具器皿，严格消毒。四是把好炊事员健康卫生关，炊事员坚持月健康体检及卫生监督，杜绝非工作人员进入操作间，以防意外事故发生。五是把好食品加工关，确保饭菜煮熟、煮透，严格各环节要求，确保师生安全食用，身体健康。

1、公寓管理实行校长负责制。建立健全公寓管理和事故责任追究处罚办法为基础的管理制度，制定突发事件预案和安全教育计划，签订安全责任书，并要求管理制度上墙，形成分工明确、措施到位、责任到人、责任追究的工作机制。

2、住宿生有住宿登记册，有床号，有班级、家庭住址、联系电话等，张贴在固定位置。

3、宿管人员每天定时检查学生宿舍。每晚实行点名制，督促学生按时作息，指导学生搞好床位的整理，物品的摆放，纠正学生违规行为，定期排查安全隐患，解除病痛，化解矛盾。

4、重视卫生防疫工作。建立学生值日制度，确保居室用具洁净，物品摆放有序，床铺整齐，同时值日生坚持每天开窗通风，讲究卫生，做好疾病的预防。

5、重视常识教育。每周开展一次安全教育和法制教育，开展安全演练活动，帮助学生掌握自护自救知识，提高自我明辨是非，防止坏人引诱。并坚持严查学生携带刀具、棍棒、易燃易爆等物品，以防意外事故发生。

6、坚持每周评比一次文明宿舍，营造文明健康安全和谐的育人环境。

1、食堂墙裙瓷片贴面高度未达到1.5米以上。

2、学生宿舍设施配置达不到上级要求。

3、长时间单一的食用蛋奶，一些学生产生了厌食现象，浪费现象时有发生。

我校将以食品卫生安全和后勤管理工作专项检查为契机，总结经验，整改不足，为师生服务，为教学服务，努力把学校的后勤管理工作搞得更好上加好。

总之，虽然我们在后勤管理工作中做出了一点成绩，但离兄弟学校和时代要求还有一定的差距，我们一定真抓实干，努力抓好后勤管理工作，为使我校尽快实现“创建现代学校，培养创新人才”的办学目标，再创名牌学校形象提供良好的服务保障。

## 食品卫生安全检查情况报告篇三

根据织金县食品药品监督管理局，织金县教育局“关于迅速开展学校食堂食品安全整治的紧急通知”和织金县教育局及板桥乡教育管理中心的要求，为了确保学校师生的食品卫生安全，我校开展了食堂食品卫生安全自查。

我校是一所公办小学，现有学生555人，教职工29人，由于我们的新校区还没有建成，所以现在的食堂条件还很差。食堂没有储藏室、餐厅、备餐间、操作间、清洗区、更衣室等，食堂暂时是给乡政府租借的。

为了加强学校食堂管理，学校组成了由校长焦少茂为第一责任人，为分管安全的副校长宋邦勋，及其他领导班子，各班主任组成了全领导小组，加强了平时对食堂卫生的监管和检查力度，确保食堂卫生安全工作做到位。

我校的设施设备布局不够合理，没有独立的食物原料存放点，没有合理的食品加工操作间，没有合理的食物发放及用餐场所，食堂各个操作间的布置还达不到规定的标准。但配有专用冷藏、消毒设施。

我校食堂内外环境比较整洁，卫生情况良好。多年来学校领导、食堂负责人都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，实行卫生包干，专人负责，做到餐厅环境清洁整齐，所有餐具清洁消毒。二是严格按照卫生法的要求，不采购、不加工、不发放变质食物。三是定期与不定期检查相结合，由总务处和监督人员每天定期检查，校长室进行不定期抽查，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，确保食物的卫生安全，杜绝各项有损教师、学生的事件发生。

1、食物采购工作。严格按照采购要求，由公司统一配送师生

的各种食品及原材料、调味料，同时严格把关质量，对于每天送来的物品进行检查，做好验收、验发记录，同时在食品加工好以后做好每天的样本留存。

2、储存加工工作。对于食品的储存我们要求分类、分架、隔墙、离地存放，做到及时处理变质或超过保质期的食品或调料。用于原料和食品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具做到定位存放。炊事用具摆放整齐有序，每天消毒。

1、我园食堂工作人员每年进行健康检查，全部持健康证上岗，同时经常参加卫生防疫培训，掌握了有关食品卫生的基本要求。

2、食堂工作人员严格按照“三白”要求进入工作地点，期间有外出也能做好个人卫生消毒工作。

3、食堂工作人员有良好的卫生习惯，形成了明确的卫生保洁责任区，分工明确，能将学校的食堂卫生工作按要求做好每天的清洁消毒工作。

1、建立健全了食堂的各项制度，组成以校长为首的领导小组，加强了检查与监督。

2、能主动接受卫生行政部门的监督与检查，发现问题及时整改。

3、建立了突发事件的应急预案和上报流程，进一步完善了处理机制。

## **食品卫生安全检查情况报告篇四**

为了确保学校食堂食品安全，有效防范群体性食物中毒事件和食源性疾病的发生，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，学校长期以来始终把食品安全卫生



工作放在第首位，把食品安全作为学校工作的重中之重，抓平时，重细节。根据富源县教育局的要求，结合□xx县人民政府办公室关于切实做好学校食品安全工作的通知□□xxxx□20xx□x号）文件精神，学校本着对学生、对家长、对社会高度负责的态度□x月xx日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：

xxx学生在校就餐人数1700余人。学校食堂为承包经营模式，我校食堂共2家，学校食堂从业人员21人。其中一楼食堂1家，从业人员10人；二楼食堂1家，从业人员11人。目前2家食堂都取得餐饮服务许可证，从业人员都已经持有健康证。学校有4家小卖部，都已有《个体工商户营业执照》和《食品卫生许可证》。

### （一）建立和完善了食品安全责任制度

建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制，层层签订了责任书；学校分管领导为食堂食品安全的具体责任人；管理食堂的工作人员为食品安全的直接责任人；有学校食堂办公室并配备专兼职食堂食品安全管理人员，建立了食堂管理人员职责制度；食堂监管领导每天组织1次食品安全隐患排查；食堂管理人员每周星期一早上召开1次食堂安全“晨会”以及食堂购买的食品验收、安全卫生检查、食品采样留样、督促从业人员规范操作和维持学生就餐秩序；安排了专人负责食堂内食品购进、加工、销售、剩菜剩饭销毁全过程监督；落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任。

### （二）严格的食品准入制度

为了从源头上杜绝食品安全事故，学校食堂安排专人负责食品购进验收、索票索证、购销台账等工作，对假冒伪劣、过期变质食品严禁进入我校，严禁食堂出售四季豆、野生菌、

出芽（青皮）土豆、豆芽菜等易中毒的蔬菜。如发现或接到举报一经查实没收销毁并进行处罚。库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求，不存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品；食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度。

### （三）健全的各项公示制度

学校制定学校食品安全监管长效机制，学校已将学校食品安全责任人、经营者、监督机关的姓名及联系电话上墙公示。从业人员的基本情况和餐饮服务许可证、从业人员健康证、食品安全书、食品卫生监管制度、食品操作规程、食堂运营基本情况、饮食卫生制度、操作间卫生制度、卫生消毒制度等都制作成公示牌。

### （四）食堂食品储存加工制作管理

贮存食品原料的场所、设备设施保持清洁，储藏室的食品已分类摆放，干货、湿货和新鲜蔬菜各用一间，各间物品摆放整齐、合理规范，采取了必要的隔离措施，离地、离墙，严禁使用超过保质期、腐败变质等影响食品安全的食品，对霉变的食品及时进行清理，坚决杜绝向学生供应霉变过期的食品；不存在存放有毒、有害物质及个人生活物品情况；运输食品原料的工具与设备设施保持清洁；原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染；四季豆、豆浆等食品烧熟煮透，严禁向学生提供隔夜食品、凉拌、半熟食品；具有留样设备，留样设备正常运转，按规定留样，留样时间不少于48小时，数量不少于100克。

在开展集中整治，取得阶段性成效的同时，也一些矛盾和问题亟需解决。第一，由于经费问题导致食堂条件简陋、设施不全，学校食堂设施设备数量不足、陈旧老化。第二，食堂承包人食品安全意识淡薄，有待通过培训、教育来逐步提高。

第三，食堂工作人员难以固定，教育培训需要常抓不懈。

下一步，我校将在不断强化餐饮服务食品安全日常监管工作基础上，学校将一如既往地食堂食品安全作为一项重要内容常抓不懈，逐步改善食堂设施设备，与教育局、工商、卫生等相关部门密切配合，形成合力，共同研究解决存在的突出问题和安全隐患。我们将继续以对广大学生生命安全和健康成长高度负责的态度，进一步提高对学校食品卫生安全工作重要性的认识，不断提高对学校食品卫生安全工作的政治意识，大局意识、法律意识和责任意识，确保师生饮食卫生安全。

## 食品卫生安全检查情况报告篇五

遵照县教育局文件精神，为进一步加强学校食品安全监管工作，我校于20xx年1月7日对学校食堂的食品安全卫生状况进行了一次深入的检查，现将检查情况小结如下：

马庄中心校辖区内有8所小学和7所幼儿园。小学内均没有食堂和小卖部，学校的饮用水均来自马庄水厂或学校所在村街的自来水，水质都符合饮用水的要求。同时学校利用大会或班会经常对学生进行有关食品安全的教育，告诫学生不购买“三无”食品，不食用过期、变质的食品，防止病从口入。

7所幼儿园均设有食堂，食堂内都设置了电冰箱、消毒柜、抽油烟机或排风扇等设备，各项制度比较齐全，操作间干净整洁，有专人管理，食品均留样一天，给幼儿提供的主副食都定点采购，不存在使用地沟油现象，餐具定期消毒，不食用任何食品添加剂，饮用水为幼儿园提供的白开水或幼儿自备水，部分从业人员具有健康证。

存在的问题：

1、部分从业人员无健康证，整改措施：无健康证的及时到卫

生防疫部门办理。

2、有关食品卫生的制度不完善，整改措施：及时完善各种制度、措施。

3、餐具摆放不整齐，灶台未擦洗干净。整改措施：加强管理。

4、操作人员没有佩戴口罩和一次性手套。整改措施：及时购置，并且佩戴。