

# 食品企业自查报告 食品生产企业自查报告 (通用6篇)

随着个人素质的提升，报告使用的频率越来越高，我们在写报告的时候要注意逻辑的合理性。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的报告吗？下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

## 食品企业自查报告篇一

我县30万亩绿色食品原料大豆标准化生产基地是2008年通过农业部验收的，今年是第三年。几年来，依循国家《关于创建全国绿色食品标准化生产基地的意见》、《全国绿色食品原料标准化生产基地验收办法》的规定，制定了《xx县30万亩绿色食品原料大豆标准化生产基地运行方案》，积极完善体系，认真落实全程控制措施，不断提高技术服务能力，切实加强基地监督管理，取得明显成效。现就我县今年基地建设开展工作情况报告如下：

我县绿色食品原料标准化大豆生产基地建设涉及6个乡镇、53个村、1.8万户农民。要实现全面、系统、科学运作，必须加强领导、狠抓落实。

(一)加强领导，健全组织。我们成立了xx县绿色食品原料大豆基地建设领导小组，由县长任组长、主管农业副县长任副组长，农委、科信、质量技术监督局、工商局、环保局、财政局、供销联社等单位一把手为成员。领导小组下设办公室，具体负责考评推进。各乡镇也成立相应机构，专人负责实施落实。相关部门各负其责，为基地建设提供全方位服务。全县形成了齐抓共建、协调推进的工作格局。

基地建设投入品管理制度《xx县全国绿色食品原料标准化生产基地建设科技培训制度》等管理制度，修订完善了《绿色

《食品原料大豆标准化生产技术操作规程》、《绿色食品原料基地农药、化肥使用管理办法》、《绿色食品大豆基地建设十条标准》等技术规程，多次召开全县绿色食品基地建设动员会、推进会、落实会、协调会，专题推进绿色食品原料标准化生产基地建设。同时，建立了工作目标责任制，把全国绿色食品原料标准化生产基地工作纳入了领导班子目标考核内容，从操作规程制定、科技指导培训、基地环境监测到收购、加工、销售等各个环节都与有关部门签订了目标责任状，由具体单位认真落实。

(三)层层包抓，严格考核。我们把绿色食品原料标准化生产基地建设作为一项富民强县战略，始终坚持不动摇。建立了层层包抓机制，实行县级领导包乡镇、乡镇领导包村屯、县直技术人员及乡镇干部包农户，一级抓一级，层层抓落实，直抓到农户。同时，强化各种检查，加大考核力度，严格兑现奖惩，确保绿色食品原料标准化生产基地建设的全面有效开展。

高标准的绿色食品大豆原料基地是一项创新性的、具有较高科技含量的事业，对生产者的要求也高。因此在绿色食品基地建设上，坚持突出科技化、标准化，在宣传、组织、引导、发动上下功夫，重点提高农民整体素质。

一农大专家教授，举办绿色食品标准化生产技术培训班，培养和造就农村科技带头人；组建“三农”服务团，深入乡镇村户，巡回办班培训农民。全县累计举办培训班140多场，其中举办绿色食品原料大豆标准化生产技术培训班38次，直接培训人数1.2万人次，发放绿色食品标准化技术手册7000多份。我县还启动了农业110信息服务系统，把信息、技术、咨询、物资服务触角延伸到村屯、农户。在县电视台开辟了《绿色食品原料大豆标准化生产技术讲座》专栏，普及推广先进适用农业技术，解答信息咨询500多条，实现了基地每个农户都有了一个明白人。

(二)做给农民看。为推进绿色原料标准化基地建设，我们坚持示范先行，典型引路。选树了一批过得硬、叫得响的典型，先后投资80多万元，建设了绿色食品大豆标准化生产示范带，结合大豆高产创建活动，涌现出了三合乡建国村绿色食品水稻标准化生产示范基地等典型，树立起了高标准的样板。通过组织学习、讨论，让广大农民学有目标、干有方向，都自觉向样板学习，促进了基地建设标准化。

(三)带领农民干。为提高基地农户作业标准，我们从农业局、农业技术推广中心，抽调专业技术骨干50多人，使政府部门、尤其是农业部门的干部率先成为绿色食品专家，并对全县绿色食品原料基地进行技术承包，在农业生产关键技术环节身体力行、率先垂范，指导农民解决生产中出现的技术难题，引领农民提高基地作业标准。截至目前，累计帮助农民改造低产田5000多亩，推广和改革农艺农机新技术10多项。在包抓干部的带动下，广大农民都自觉采用良种良法，实行标准化作业，提高了基地建设水平。

(四)引导农民变。根据我县农户户均耕地面积比较大，且耕地集中连片的特点，我们确立了以机械化、标准化建设为重点，全方位、多领域推进场县和校县共建活动，加快农业标准化的进程。采取统一时间、统一作业标准、统一调配机具、统一供应油料、统一收费标准的“五统一”措施，大力推行集翻、耕、压于一体的一次作业成型的深松联合整地技术，提高作业标准和质量，加快了农民由传统粗放农业向现代化绿色食品标准农业的转变。

农业的投入品是标准化基地建设的关键。在绿色食品原料标准化生产基地建设过程中，我们加强监管，健全机制，严把农产品投入关，从源头上杜绝了危禁品流入，保证了基地建设高标准、高质量。

(一)建立农业投入品公告制度。按照国家有关绿色食品和有机食品生产的有关规定，制定了□xx县全国绿色食品标准化生

产基地农业投入品管理制度》。在农业生产关键环节，通过电视公告、告知等各种有效方式，向农民和农资商店定期公布基地允许使用、禁用或限用的农业投入品目录，指导农户科学合理的选择和使用农药、化肥。严格按照绿色食品生产技术操作规程进行生产管理，对多种高毒、高残留或具有“三致”的农药和植物生长调节剂，坚决明令禁止使用，确保了全市物料投入品使用符合生产绿色食品的要求，从源头上确保农业投入品的安全使用。

(二) 实行农业投入品市场准入制度。我们向绿色食品原料标准化

生产从业农户，提供了推荐使用和违禁使用投入品清单。在全县选定了3家资质好、信誉高、守法经营的商店作为市级绿色食品生产资料专卖店，以6个乡镇农业服务中心农资商店为网点，实行生产资料许可证制度，统一供应生产资料，严禁剧毒、高残留农药化肥购进和销售，从源头上切断了危禁投入品的购销渠道。同时，强化农业投入品市场的监督管理，组织农委、工商、物价、质量技术监督局等部门，定期开展市场监督检查活动，2011年共开展了四次农资市场检查，共没收伪劣种子500多斤，过期和违禁农药、化肥1000斤，进一步整顿净化了农资市场，有效控制了危禁投入品的使用。

(三) 对基地建设进行全程质量监控。在基地建设过程中，我们严把“五关”，狠抓了质量监控。一是严把区域布局关。立足于积温、土壤、水等基础条件，依托乡村主导产业，发挥比较优势，科学规划建设各类绿色食品原料生产基地。二是严把品种选用关。实行固定种源，统一供应，适区种植，彻底解决品种多、滥、杂、劣等问题，绿色优质品种覆盖率达到100%。三是严把基地管理监测关。组织农委、质量技术监督局等单位对基地建设关键环节，进行定期检查或不定期抽查。同时，委托大庆市农产品检测中心对基地环境及产品，进行跟踪检测和质量监控。四是严把农户生产档案关。对基地种植的品种、面积、分布、农户清单、地块编号、操作规

程及有关制度进行微机化管理，全程跟踪、指导和监管。五是严把基地环境保护关。建立基地保护区，狠抓农田水利建设和环境保护，努力改善生产条件和环境质量，保证绿色食品标准化基地建设质量和水平。

我们按照抓产业的方式抓绿色食品基地建设，把基地建设与做强龙头、搞好加工、叫响品牌、提高农民组织化程度等相结合，采取“龙头企业或服务组织+基地农户+标准”的运作模式，走出了一条有地方特色的基地发展之路。

(一)坚持基地建设 with 龙头需要相结合，建立互惠互补双赢机制。按照龙头企业实施品牌战略需要，基地实行“五统一”管理。即统一专用品种、统一物料投入、统一技术标准、统一产品订购、统一加工销售，使基地成为龙头企业标准化的绿色食品原料第一车间。支持龙头企业通过合同订单、加价收购、利益返还等形式，反哺基地农户，与农户建立了风险共担、利益共享机制。几年来，以大庆天寰日月星公司的龙头企业，以每公斤高于市场0.10元的价格，与基地农户签订了4万吨的大豆产销合同，促进农民增收4000万元。

(二)坚持基地建设 with 龙头企业项目拓展相结合，不断延长产业链。依托基地生产的绿色大豆优质资源，支持农业产业化重点龙头企业不断拓展绿色食品精深加工项目。目前，大庆天寰日月星生产“日月星”牌优质大豆深加工产品，成为全国驰名商标。产品远销北京、上海、深圳、济南、石家庄以及江苏、福建、河南等21个省180个城市，企业还不断进行研发，又生产出蛋白质饮料、蛋白质饼干和蛋白质膨化食品等。

(三)坚持基地建设 with 提高农民组织化程度相结合，增强农民闯市场的能力。在推进绿色食品标准化原料基地为核心的现代农业建设进程中，针对规模化、标准化的生产要求与家庭承包分散经营的现实矛盾，我们按照民办民管民受益的原则，组建发展了农民协会、农村经济人和各类农村服务组织。2011年，全县发展绿色食品大豆专业合作社15个，规范

创建农村各类中介组织25个。

我县30万亩绿色食品原料大豆基地的建设，有利的推动了我县县域经济的发展，实现了多元化的社会效应。

（一）社会效益。一是通过基地建设实现大豆种植生产的区域化布局、标准化生产、产业化经营和市场化发展。二是大幅提升大豆种植户标准化生产的技术水平，提高农产品质量安全。三是提高绿色食（产）品的知名度，增强了市场竞争力。

（二）经济效益。市场对绿色食品需求强劲，销售价格远高于同类产品，农民增收显著，实现了基数的高增长。预计今年，基地预计收获大豆4.5万吨，可为基地农民增收900万元。有效促进了农村经济的健康发展，对市域经济的带动作用十分明显。

（三）生态效益。通过对基地环境加强保护和监测，严格规范生产过程，强化农业投入品的监管，达到减少污染，改善农业生态环境的目的。

我县的大豆基地虽然已经运行三年，但仍然存在一些问题。比如现有产业链条短，产业链条有待延伸；市场面狭窄，宣传不够深入、农民种植水平低等问题。下步工作中，我们将进一步完善管理办法和管理制度，规范操作，提高绿色食品大豆的产业化经营水平，延伸产业链，加强宣传报道，使我县30万亩绿色食品原料大豆标准化生产基地发挥更好的经济、社会、生态效益。

## 食品企业自查报告篇二

xxx镇在xx市食品药品监督管理局、区委、区政府和区食药局的正确领导下，在食品药品监督管理局xx所的帮助和指导下，认真按照市、区关于食品药品安全工作的总体部署和要求，加

强对食品药品安全工作的监督与管理。现将我镇食品药品安全工作自查情况报告如下：

### (一)组织及制度建设情况。

一是领导重视，机构健全。为加强食品药品安全工作，成立了以镇长为组长，分管领导为副组长，镇直各部门、各村(社区)负责人为成员的食品药品领导小组。成立食品药品安全办公室，由分管领导担任办公室主任，另设专职人员2名，负责食安办的具体工作。落实了食品药品安全责任制和责任追究制，将食品药品安全工作纳入重要议事日程和政府目标管理，与各村、社区签订了目标责任书，聘请了19名食品药品安全协管员。做到了组织落实、人员落实、场所落实。

二是制定制度，按章办事。根据市、区文件要求，制定了食品药品安全工作各项管理制度，包括食品药品安全协管员管理制度、农村家宴申报制度、食品药品安全“黑名单”制度、举报投诉受理制度、食品药品安全工作会议制度、食品药品安全事故报告等制度。

三是加强培训，提高素质。食品药品安全工作重在监管、首在宣传。为调动群众参与的积极性，提高公众对食品药品安全的认识，我镇落实专项工作经费，召开专题会议，制定了宣传实施方案。利用广播、标语、宣传栏、宣传单等载体宣传食品安全法律法规、管理举报办法等，使食品药品安全深入人心、家喻户晓。截止今年7月，我镇已制作宣传标语20幅、宣传栏24个，发放宣传资料1000余份、广播宣传15次；加大对协管员和从业人员的专题培训，以会代训，提高从业人员的法律意识和责任意识。先后召开了全镇卫生室医生业务培训会、全镇农村家宴厨师法规政策宣讲和业务培训会、全镇餐饮单位负责人等专题会议。

### (二)工作开展情况。

## 1、开展调查摸底，建立监管档案

截止7月20日，食安办工作人员，村(社区)协管员对辖区内的餐饮服务、药械经营使用、食品生产、食品流通单位进行了全面摸底调查，建立了登记台账，开展日常巡查、做好巡查登记，全镇食品、餐饮、药品器械、地址、生产许可证号、许可期限、经营范围、负责人、化妆品等90家单位全部登记在册。台帐细化到单位名称联系电话、从业人数等具体项目，做到了底子清、情况明。

## 2、突出重点，开展好专项整治活动。

一是加强节假日期间食品药品安全检查。以元旦、春节、“五一”、端午等节假日为重点时段，加强对学校食堂、建筑工地食堂、农村家宴、农贸市场、小餐馆等重点巡查对象，协同食药监、卫生、农业等部门，认真开展食品药品安全联合执法大检查。真正做到及时处理、排除各种食品安全隐患，严防群体性食物中毒事件发生，确保人民群众的饮食安全。

二是在重点领域开展各项专项整治活动。

第一，镇食安办和永兴食品药品监管所、派出所、卫生院等部门人员进行大排查。

第二，加强对校园食品药品安全进行专项整治。

第三，对农村家宴进行专项整治。截止目前，我镇食安办接到农村家宴申报20余次，无一例农村家宴事故发生。

虽然我镇食品药品安全工作取得了一定的成效，但还存在一些困难和不足之处，主要体现在：

一是各村辖区内经营店普遍没有经营许可证，协管员对于日



常巡查记录不明细。

二是部分协管员食品药品安全知识积累不多，培训没有完全跟上。

三是专项资金不足，对于有些整治活动不能很好的开展。

(一)加强协管员日常巡查管理机制，做好每月两次巡查并要求巡查记录详实，让各经营场所正规有序的经营各种产品。

## 食品企业自查报告篇三

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，接下来是小编为大家收集的食品企业年度自查报告，供大家参考，希望可以帮助到大家。

我公司在执行《食品生产企业实施监督检查》及《食品生产加工企业落实质量安全主体责任》过程中，得到了公司管理层的高度重视，依据国家质检总局20xx年第119号公告要求，组织各部门人员学习食品安全法及实施条例，学习最新颁布的国家标准及法律法规，公司成立了质量安全小组，认真学习食品生产许可有关法律法规，努力提高公司管理水平，建立健全质量管理体系，落实各项规章制度，从原料采购、生产过程到产品出厂检验实施有管理。对质量安全主体责任落实的14个方面及76项进行了全面的自查。现将自查情况汇报如下：

一、严格执行原料进货查验制度，仔细核对每批原料的检验合格证明，确保所使用的食品原料合格。

二、我司在生产销售的产品中所使用的所有原料，均符合国家食品安全相关标准，绝对不含塑化剂。我司一贯非常重视产品质量安全和消费者健康，对所有原料来源及质量均严格监控，请广大消费者放心饮用我司产品。

三、生产过程控制严格按公司规定的sop执行;对生产环境、生产设备、生产过程、原辅材料、人员卫生防护等严格按照法律、法规、标准要求进行全方位控制。

四、公司严格执行产品出厂检验制度。做到出厂产品批批进行检验，并如实填写检验数据及报告，对不能检验的项目进行委托检验。出厂检验、委托检验都符合法律、法规规定。

五、建立了不合格品管理制度。建立并保存不合格原物料及产品的处理记录;对生产过程中出现的不合格品严格按照文件要求执行。

六、食品标签符合食品标识管理规定。我司生产的产品品种多，为了避免过程出现问题，对使用的产品标签做到批批核对。

七、公司已建立产品销售台帐。建立spc系统，批批录入系统，从原料入厂、配料、生产、入库、配送、销售等过程监控做到各环节有人把关，符合食品安全法规定。

八、企业标准已收录最新标准，并已向质监局备案。

九、公司已建立食品召回管理制度。一旦发现不符合《食品安全法》和食品安全卫生标准要求的产品，我司将严格按照法律规定进行处置。每月进行产品追溯演练，对于食品召回的相关程序不断进行梳理、更新。

十、公司建立了企业从业人员健康和培训管理制度，严格遵守食品安全法的规定。新员工入厂时必须持健康证上岗，并每年对从业人员做健康体检。

十一、公司委托或受委托加工产品，已在市质监局备案，并保证产品标识、产品质量均符合法律法规的要求。

十二、公司按相关规定建立消费者投诉受理制度，保存消费者投诉受理记录。对消费者投诉做到及时处理，给消费者满意的答复。

十三、公司主动收集企业内部发现的和国家发布与企业相关的食品安全风险监测和评估信息，并做出反应，同时建立并保存相关记录。

十四、公司建立并制定食品安全事故处置方案，并定期检查各项食品安全防范措施。发现不符合项及时纠正并解决。每年做一次食品安全应急预案演习。

《落实企业质量安全主体责任》以来，在过程中发现的问题得到了及时改进，公司全体员工的法律法规意识得到了加强，企业是“质量安全第一责任人”的意识得到了提高。今后，我公司将严格质量管理，不断提升产品质量水平，努力为消费者生产放心满意产品。

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题责任监督检查规定，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：

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。

(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。

(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。

(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。

我司化验员是经过正规培训学习并持有化验员资格证书的专业化验员。

济南市天桥区嘉荣食品厂，坐落在济南市天桥区联四路，地段繁华，车来人往，商业繁茂。优利的地理位置，给企业的宣传销售带来很多方便。在企业的成长发展过程中，得到了济南市质监局天桥分局的大力辅助和支持，他们对企业是既监管又服务，所以，企业始终有着正确的发展方向，走在一条稳健发展的道路上。但是，因为我们生产的是大众化食品，利润薄弱，这也是企业面临的挑战。

本厂的主导产品是面包，本厂所用到的主要原料有面粉，白糖、奶油、食用植物油等。这些原料都通过正规的渠道，从取得生产许可证的厂家购进，并附有出厂检验报告，质量要求很严格，必须符合国家对该食品的卫生要求，比如面粉要符合ls/t3201的要求，白糖要符合gb 317的要求，等等。

本厂所涉及的食品添加剂主要有丙酸钙、面包改良剂、酵母等，这些食品添加剂，逐一在济南质量技术监督局天桥分局，做了备案。备案的技术内容，严格执行了gb 2760-2019的要求。我厂的生产，严格执行备案标准。食品添加剂有专门的进货台账，和有专门的使用台账，安排专人进行管理，并按照实地盘存法，每月盘存一次，确保使用安全。

前段时间，接到了天桥分局的通知，通知内容是：加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任。我厂成立了质量安全小组，由法人郑进杰任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体责任情况自查表》，对企业的现有状况进行了一次彻底核查。核查的过程是一次自我检验的过程，也是一次对全厂职工进行质量安全教育的过程。

核查的内容主要有：企业资质情况、原材物料采购进货查验落实情况、生产过程控制情况、食品出厂检验情况、不合格产品管理情况、食品标注标识情况、食品销售台账记录情况等10个方面，逐条检查制度的健全情况和相关记录的完善情况。根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能达到的情况汇报如下：

一、企业资质情况：企业名称为济南市天桥区嘉荣食品厂，厂址在济南市天桥区联四路，出厂检验方式为企业自检。生产许可的编号为：，工商营业执照的编号为：。本厂证照齐全，经营范围是烘烤类糕点。

二、采购进货查验落实情况：本厂主要采购的原料为面粉、白砂糖、奶油、食盐、酵母、丙酸钙、面包改良剂、复合包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业购进，购进时索取了企业相关资质证明。我厂使用的食品添加剂，严格遵照了gb 2760-2019的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账和使用台账。食品添加剂的使用情况已经在长清分局备案。

三、生产过程控制情况：我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产场区。

但是，由于厂区面积比较小，生产的过程中，出现过器物杂乱的现象。目前，在天桥分局的督促下，已经彻底改正，并通过验收。

四、食品出厂检验落实情况：我厂配备了架盘天平、电子分析天平、电热干燥箱、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照产品标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

五、不合格品的管理情况和不安全食品召回记录情况：我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组



织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

六、食品标识标注情况：我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

七、食品销售台账记录情况：我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

八、产品标准执行情况：企业积极并严格执行各个产品的国家标准和行业标准等。面包执行的是gb/t 20981-2019□原材料也都是执行的现行有效的备案标准。

九、企业人员培训、体检情况：我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书(健康证)，并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训，并备有员工培训记录。

十、企业售后服务和食品安全预警和风险评估：我厂主要消费者都是回头客，目前为止，还没有接到过消费者投诉。我厂定期对消费者进行满意程度调查，及时反馈消费者意见，做到对自己的产品心中有数。我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉情况，能及时做出反应，力保消费者权益。

除此之外，我厂的各项管理制度健全，记录表格完善，人员配备合理，职责明晰。这些软硬件的建设，也为企业的前行，铺平了道路。

经过此次自查，我厂基本符合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。

## 食品企业自查报告篇四

根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能达到的情况汇报如下：

企业名称为xx市xx区x食品厂，厂址是xx市xx区归德镇开发区，检验方式为自行检验，固态调味料的生产许可证编号为qs37010307092□新证正在办理中。本厂证照齐全，经营范围是味精、鸡精调味料和固态调味料。

本厂主要采购的原料为鸡肉精膏、麦芽糊精、柠檬黄、呈味核苷酸二钠、食盐、谷氨酸钠、淀粉、白砂糖、包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业够仅仅，购进时索取了企业相关资质证明。我厂生产的味精没有食品添加剂。鸡精调味料和固态调味料的生产过程中使用的食品添加剂，严格遵照了gb2760的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账。

我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。

定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作

服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产设备。从原料到成品及成品库均保持独立空间，没有交叉污染。

我厂配备了架盘天平、分析天平、电热干燥箱、水浴锅、旋光仪、分光光度计、pH计、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。

检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照国家标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

企业积极并严格执行各个产品的国家标准和企业标准。味精执行的是gb/t8967—20xx[]鸡精调味料执行的是sb/t10371—20xx[]复合调味料执行的是本企业标准q/01zh0001s—20xx[]鸡味调味料执行的是本企业标准q/01zh0002s—20xx[]所有标准的状态都是现行有效。

我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书（健康证），并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训。

我厂主要消费者都是回头客，目前为止，还没有接到过消费者投诉。我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉情况，能及时做出反应，力保消费者权益。

经过此次自查，我厂基本符合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。

## 食品企业自查报告篇五

xx有限公司位于晋江市五里科技工业园，成立于2019年。2019年，公司投资100万元成立xx有限公司，位于园区西北部，占地约3.3万平方米，建筑面积约1770平方米。2000年12月1日通过qs认证考试，2000年9月9日获得食品生产许可证（代茶）。目前，公司主要产品有盐薄荷、凉茶和凌源万英茶（代用茶）。由于产品季节性明显，且刚获得qs证书，目前的产销量相对较小。

根据《出口食品生产企业安全卫生要求》，情况如下：

### 1、工厂健康管理：

#### 1.1工厂的周边环境、内部环境和总体布局：

工厂新址位于xx高科技工业园，环境优化，交通便利。工厂位于园区路前方，距泉安路500米，距市内主环路200米，西邻恒安纸业公司□xx有限公司相连，周围环境无污染源，空气清新。常年主导风向以东南风为主，西北风为辅，综合车间

位于主导风向的上侧。生产区与生活区严格区分，工厂布局合理，符合卫生要求。

厂区周围有消防环形通道，建筑物周围有道路，方便人员和物流的畅通。工厂大门是人流的主要通道，工厂侧门是物流出入口，符合人流与物流分离的指导思想。厂区地面除绿化区外硬化，厂区干净卫生。

1.2设施:生产车间采用彩钢板设计装修，车间按要求设计施工，建筑耐火等级为一级，室内装修材料为彩钢板，保温材料符合阻燃无毒要求，空间可满足生产规模要求。工艺布置与生产工艺一致，避免物料来回运输，生产过程中粉尘排放较大的位置设有除尘室。此外，还有生产过程的卫生设施，如生产容器的清洗室和卫生洁具的储藏室。

1.3卫生:生产区有专人保持厂区的日常清洁，定点存放垃圾和污物，并采取措施防止厂区内的蚊蝇和昆虫。生产区内不超过生产物品和个人杂物，生产中产生的废弃异物及时处理。更衣室和卫生间设置合理，不会对生产区产生不利影响。有洗手池，消毒池，带自动感应开关的水龙头，手干燥设备。工作服应由质地光滑、无静电、无纤维和颗粒物脱落的织物制成。

根据不同的设备、用具、清洁工具，分别制定消毒灭菌措施，定期对手术台、墙壁、地板、门窗、设备、房间进行消毒或熏蒸，定期更换消毒剂，防止耐药菌株的产生。

## 2、原辅材料采购管理

2.1按规定对直接接触食品的食品原辅材料和包装材料进行供应商审核(目前产品不涉及食品添加剂)。审核内容包括供应商资质审核和供应商产品质量审核。供应商资质审核主要要求供应商的营业执照、生产许可证、卫生许可证等有效文件;供应商产品质量审核主要要求供应商质量保证体系调查、产

品质量检验报告、产品样品(自检和试生产)和供货质量保证。食品原辅材料和直接接触食品的包装材料未通过供应商审核的，不得采购，供应商应保持相对稳定。

2.2公司设有检验中心，位于综合楼四楼，履行材料、中间产品或成品的取样、留样、检验和出具检验报告的职责。

在《食品生产企业监督检查和食品生产加工企业质量安全主体责任》实施过程中，我公司得到了公司管理层的高度重视。根据国家质检总局119号公告的要求，我们组织各部门人员学习食品安全法及其实施条例，学习最新的国家标准和法律法规。公司成立了一个质量和安全团队。认真学习食品生产许可证相关法律法规，努力提高公司管理水平，建立健全质量管理体系，落实各项规章制度，从原材料采购、生产过程到产品出厂检验实施管理。对质量安全主体责任落实情况进行了14个方面76项综合自查。自检报告如下：

1、严格执行原料进货检验制度，认真核对每批原料的检验合格证，确保所用食品原料合格。

2、我公司生产和销售的产品所使用的所有原料均符合国家相关食品安全标准，绝对不含增塑剂。我公司一贯高度重视产品质量安全和消费者健康，严格监控所有原材料的来源和质量。鼓励消费者放心饮用我们的产品。

3、生产过程控制严格按照公司规定的sop执行；对生产环境、生产设备、生产工艺、原辅材料、人员健康保护等进行全方位控制。应严格按照法律、法规和标准执行。

4、公司严格执行产品出厂检验制度。做出厂产品的批量检验，如实填写检验数据和报告，不能检验的项目委托检验。出厂检验和委托检验符合法律法规。

5、不合格品管理制度已经建立。建立并保持不合格原材料和

产品的加工记录；生产过程中的不合格品应严格按照文件要求执行。

6、食品标签符合食品标签管理的规定。我们公司生产的产品种类很多。为了避免在生产过程中出现问题，应逐批检查所用产品的标签。

7、公司已建立产品销售账户。建立spc系统、批次录入系统，监控原材料进厂、配料、生产、仓储、配送、销售的全过程，确保各个环节都经过检查，符合《食品安全法》的规定。

8、企业标准已包含最新标准，并已向质监局备案。

9、公司建立了食品召回管理制度。一旦发现不符合《食品安全法》和食品安全卫生标准要求的产品，我公司将严格依法处置。每月进行产品追溯演练，不断整理更新食品召回相关程序。

10、公司建立了企业员工健康和培训管理制度，严格遵守《食品安全法》的规定。新员工进厂必须持有健康证，每年对员工进行体检。

11、公司委托或委托加工的产品，已在市质监局备案，并保证产品标识、产品质量符合法律法规要求。

12、公司按照有关规定建立消费者投诉受理制度，保存消费者投诉受理记录。及时处理消费者投诉，给消费者满意的答复。

13、公司积极收集企业内部发现的以及国家发布的与企业相关的食品安全风险监测评估信息，并做出响应，同时建立并保存相关记录。

14、公司建立并制定食品安全事故处置计划，定期检查各项

食品安全防范措施。及时纠正和解决发现的不符合项。每年做一次食品安全应急预案演练。

自企业质量安全主体责任实施以来，过程中发现的问题得到及时改善，公司全体员工的法律法规意识得到加强。企业是质量安全第一责任人意识提高了。今后，我公司将严格管理质量，不断提高产品质量水平，努力为消费者生产出可靠、满意的产品。

## 食品企业自查报告篇六

xx食品厂，地处xx市经济开发区南园，东临220过道，交通十分方便。本厂于xx年建成，占地3600平方米，建筑面积1800平方米。主要从事味精分装，鸡精调味料、鸡味调味料和复合调味料的生产和销售，于xx年末第一次取得食品生产许可证。最近一次的审验时间是xx年的1月20号。

从最初组织生产开始，厂里一直严格遵照食品卫生法的要求，步步为营，坚实走好发展的每一步。在厂子的组建和发展过程中，得到了xxxx质检分局大量的无私帮助，厂子一直有着明确的方向和正确的道路。本厂的产品质量一直很有保障，没有出现过什么质量事故。

厂里所用的主要原料有味精、食盐、淀粉、白糖、糊精等，这些原料必须都是经过正规的渠道，从取得生产许可证的厂家购进，并附有出厂检验报告，质量要求很严格，必须符合国家对该食品的卫生要求，比如味精要符合gb/8967的要求，白糖要符合gb317的要求，等等。

厂里所用的食品添加剂主要是呈味核苷酸二钠、鸡肉香精、柠檬黄等，这些添加剂的购进和使用都是严格按照gb2760的要求做的。



春节过后，按照xx市质量技术监督局xx分局，关于加强食品生产加工企业落实质量安全主体责任的要求，我厂成立了质量安全管理小组，由法人葛金河任组长，组员由质量负责人和质量检验人员、生产加工人员担任，按照各自分工，对照《食品生产企业落实质量安全主体责任情况自查表》，从企业资质变化情况，采购进货查验落实情况、生产过程控制情况、食品出厂检验情况、不合格产品管理情况、食品标注标识情况、食品销售台账记录情况等10个方面，逐条进行自查。根据企业自查情况，企业自身感觉各方面做得尚可，基本符合质检部门的要求。对于稍有差次的，及时做了整改。现阶段，企业基本能做到系统管理，按标准要求组织进货、生产和销售。现将企业目前能达到的情况汇报如下：

### 一、企业资质变化情况：

企业名称为xx市xx区x食品厂，厂址是xx市xx区归德镇开发区，检验方式为自行检验，固态调味料的生产许可证编号为，新证正在办理中。本厂证照齐全，经营范围是味精、鸡精调味料和固态调味料。

### 二、采购进货查验落实情况：

本厂主要采购的原料为鸡肉精膏、麦芽糊精、柠檬黄、呈味核苷酸二钠、食盐、谷氨酸钠、淀粉、白砂糖、包装袋、纸箱等。所有物品均从具有合法资格的企业够仅仅，购进时索取了企业相关资质证明。我厂生产的味精没有食品添加剂。鸡精调味料和固态调味料的生产过程中使用的食品添加剂，严格遵照了gb2760的要求，并做了详细的相应记录。食品添加剂还备有单独的进货台账。

### 三、生产过程控制情况：

我厂每天安排专人对厂区卫生进行打扫，保持厂区内环境整洁干净。定期对生产场所、设备、库房、进行打扫、消毒。

保持在加工过程中与产品接触的一切设施、设备、环境的卫生，杜绝一切污染的可能。定期养护设备设施，每批产品生产前和生产结束后，均对相关设施、设备进行清洗、消毒。生产人员的个人卫生，工作服帽的整洁情况，班班检查。工作人员洗刷、更换专用工作服后，经人员专用通道进入生产车间。验收合格的原料从原料专用通道进入生产设备。从原料到成品及成品库均保持独立空间，没有交叉污染。

#### 四、食品出厂检验落实情况：

我厂配备了架盘天平、分析天平、电热干燥箱、水浴锅、旋光仪、分光光度计、pH计、超净工作台、台式培养箱、显微镜、蒸汽压力灭菌器等检验设备，具有检验辅助设备和化学试剂，实验室测量比对情况均符合相关规定。检验人员经过山东省质量技术监督局培训，具有山东省职业技能鉴定中心发放的检验资格证书。按照国家标准，对生产出的每个单元的每批产品进行检验，将检验的原始记录和产品出厂检验报告留存备查，对出厂的每批产品留样，并进行登记。

#### 五、不合格品的管理情况和不安全食品召回记录情况：

我厂生产需要的各种原料均从合法、正规渠道购进，并索取相关的证件。严格按照产品生产工艺及《食品卫生法》的要求组织生产，未遇到购买不合格原料和出现生产不安全食品的情况。

#### 六、食品标识标注情况：

我厂生产的各个单元产品的包装上按照相关规定印有名称、规格、净含量、生产日期、产品标准代号，以及生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号和qs标识以及使用的食品添加剂的名称和产品的贮藏方式和保质期等相关信息。

#### 七、食品销售台账记录情况：

我厂建立了食品的销售台账，记录了产品名称、数量、生产日期、销售日期、检验合格证号、生产批号以及购货者的相关信息，包括购货者的名字，地址、销货场所等。

#### 八、产品标准执行情况：

企业积极并严格执行各个产品的国家标准和企业标准。味精执行的是gb/t8967-xx[]鸡精调味料执行的是sb/t10371-xx[]复合调味料执行的是本企业标准q/01zh0001s-xx[]鸡味调味料执行的是本企业标准q/01zh0002s-xx[]所有标准的状态都是现行有效。

#### 九、企业人员培训、体检情况：

我厂所有和生产相关的人员均参加了体检，取得食品从业许可证书（健康证），并定期参加企业组织的食品法律法规、食品安全知识、食品技术知识培训。

#### 十、企业售后服务和食品安全预警和风险评估：

我厂主要消费者都是回头客，目前为止，还没有接到过消费者投诉。我厂已经设立消费者投诉登记本，并制定相应的处理制度、应对机制，确保一旦出现消费者投诉情况，能及时做出反应，力保消费者权益。

经过此次自查，我厂基本符合食品生产企业落实质量安全主体责任的要求，提高了质量安全意识，杜绝了质量安全隐患。在此基础上，我厂建立了质量安全保证长效机制，为长期、持续地生产优质产品，打下了坚实基础。