# 2024年品控个人工作总结范文精选5篇

来源：网络 作者：紫陌红尘 更新时间：2024-08-16

*总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。202...*

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。总结书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇总结呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

**2024年品控个人工作总结范文精选5篇一**

每一年都有自己的进步，每一年都有自己的成长，20\_\_年的工作已告一段落，在这一年里，作为公司品控部的一员，按照公司要求完成各项任务，现总结如下：

一、厨师长培训考核：每月月中考核及月末培训按要求能都及时完成，通过考核培训，提升了各厨师长的专业理论知识、日常厨政管理（人员、毛利、标准化、品质等）的综合能力，针对于理论方面不足的厨师长重点沟通指导。

二、使用新调整品质检控记录表，经实践该表能够全面综合的进行厨房品质、食品安全、标准化、节约、原料管控等的检控，其中八月份后，将规范要求项中的（消毒记录、台账、食品安全培训记录是否执行）单独调出单独检查记录，更换为高价值盘存检查，每次高价值检查有问题的及时要求厨师长店长关注管控，以控制减少损耗。

三、长峰店厨师长离职，协助替岗，待店约两个月，带训出一名厨师长：于胜强，已能独立管理厨房，物料管控、人员稳定、日常管理、毛利管控均能达到公司要求。

四、威高、扛把子涮毛肚、协助开业，捋顺了工作流程，餐品标准，人员带训，更新调整综合检查表正常使用。

五、八月份后，每月进行简餐高价值盘存更新检查。

六、每月食品安全试题进行更新调整，便于所有店面培训使用。

七、每月进行U8采购订单模板更新便于厨师长提快申购效率。

八、每月新菜品培训增加单品照片的保存便于了店面线上推广使用。

九、每月和丛总监总结店面共性问题进行厨师长培训要求。

十、外区店（北京37度）按公司要求进行检查，总体出品标准、标准化执行、出餐速度、对客服务较稳定，人员不稳定的已沟通，检查不足项要求整改已回馈。新增铁板饭已按标准指导。

十一、食品安全重点涉及到的地面放料、抹布消毒、工用具消毒、食品添加剂收藏各店面已成为常规工作要求并保持。店面进行的每月食品安全、生产安全的培训已常规记录执行。原料密封存放仍有店面做的不足的已重点要求厨师长餐后检查。

十二、简餐、37度、扛把子所检问题，各厨师长均能在三天内进行整改回馈，养成整改回馈习惯。

十三、品质管控中的所检餐品品质问题，每月在厨师长培训会进行总结探讨，整改反馈。店面整体餐品质量有一定的提升。

十四、和丛总监、宋总监进行早餐车试点，确认制作标准、出车标准、售卖标准、卫生标准、储藏标准、发货标准。按公司要求进行九个早餐车培训、检查、协助。

十五、编制加盟37度餐品标准、发货订单、厨师长文件，并代训石家庄所来培训人员标准。

总结这一年的品控工作中，有不足之处，跟踪反馈督促有不足，厨师长专业技能沟通有不足，我会在今后的工作中严格要求自己，提高自身专业能力，按公司要求及时完成各项任务。

**2024年品控个人工作总结范文精选5篇二**

时光荏苒，转眼间，到\_\_\_\_\_\_公司已经一月有余，停下前行的脚步，回头看看身后留下的足迹，在“\_\_\_\_\_\_公司”的企业文化的熏陶下，以及领导的关心和同事的帮助下，自己的专业知识、工作能力、为人处事等方面都有了很大提高。虽然只有在短短的一个月，但我却经历了忙碌而充实的30天。经历了两个岗位的工作。首先，刚进公司的前几天是在现场做线控工作。当时，怀着一颗求知若渴的心，我开始一台一台机器的观察工艺流程，一步一步的了解其工作原理，从原料分类、感官指标到成品的品种、感官指标、标签等都一一仔细观察并详细记录，了解他们的关键特点。尤其是在非常具有代表性的\_\_\_\_\_\_车间实习为我今后的其他品控岗位工作打下了坚实的基础。

其次，第二个岗位是来到办公室做品控内勤相关工作，相对而言我更喜欢这个岗位的工作环境和工作内容，这里有经验丰富、待人和善的食品质量行业专家\_\_\_\_\_\_经理，生产部、采购部等其他部门甚至是原料供应商遇到解决不了的质量方面问题时，她总是能找到解决问题的办法，耐心的给别人讲解；在这里同事间的学习探讨气氛浓郁，通过不断的交流学习，不断提高自己的专业素养和食品质量安全知识。目前，领导没有给我安排太多的工作任务，这两星期修订了“原料验收标准”。虽然只是一项简单的工作，但我深刻感受到这项工作带来的责任。就像\_\_\_\_\_\_经理说的“随着公司品质体系的日益完善，公司的品质问题主要来源于供应商。因此，原料的质量控制很重要，原料质量的好坏会直接影响到我们的产品质量的好坏，而原料验收标准是控制这个风险的最基本依据。”

品控工作带给我最大的感受就是，总有很多工作需要我们不断地探索、探讨。如品管部有个惯例就是每周一开一次质量座谈会，大家把各自岗位的工作情况总结并提出遇到的问题或困难，然后针对大家提的问题或困难，各抒己见，找到解决办法。每一次的质量座谈会，都会对公司的规章制度、生产流程等的完善起到一个很好的促进作用，从而真正做到“提供安全卫生、好吃、健康的食品，持续不断改善”的质量方针。

一个月的时间很短，但是我从\_\_\_\_\_\_公司学习、获得了诸如食品质量标准等方面的很多知识，也发现了自己身上存在的诸如考虑问题片面、与同事交流较少等许多不足。在以后的时间里，我会在自己的工作职责范围内，有针对性地学习各项知识，加以改进自己的缺点，多向有经验的老师、领导、同事学习，使自己尽快融入\_\_\_\_\_\_公司这个大家庭，为\_\_\_\_\_\_公司的持续繁荣发展贡献自己的一份力量。

**2024年品控个人工作总结范文精选5篇三**

时光荏苒，转眼间，到\_\_X公司已经一月有余，停下前行的脚步，回头看看身后留下的足迹，在“\_\_X公司”的企业文化的熏陶下，以及领导的关心和同事的帮助下，的专业知识、工作能力、为人处事等方面都有了很大提高。虽然只有在短短的一个月，但我却经历了忙碌而充实的30天。

到目前为止，经历了两个岗位的工作。首先，刚进公司的前几天是在现场做线控工作。当时，怀着一颗求知若渴的心，我开始一台一台机器的观察工艺流程，一步一步的了解其工作原理，从原料分类、感官指标到成品的品种、感官指标、标签等都一一仔细观察并详细记录，了解他们的关键特点。尤其是在非常具有代表性的\_\_\_\_\_\_车间实习为我今后的其他品控岗位工作打下了坚实的基础。

其次，第二个岗位是来到办公室做品控内勤相关工作，相对而言我更喜欢这个岗位的工作环境和工作内容，这里有经验丰富、待人和善的食品行业专家\_\_X经理，生产部、采购部等其他部门甚至是原料供应商遇到解决不了的质量方面问题时，她总是能找到解决问题的办法，耐心的给别人讲解；在这里同事间的学习探讨气氛浓郁，通过不断的交流学习，不断提高自己的专业素养和食品质量安全知识。目前，领导没有给我安排太多的工作任务，这两星期修订了“原料验收标准”。虽然只是一项简单的工作，但我深刻感受到这项工作带来的责任。就像\_\_X经理说的“随着公司品质体系的日益完善，公司的品质问题主要来源于供应商。因此，原料的质量控制很重要，原料质

量的好坏会直接影响到的产品质量的好坏，而原料验收标准是控制这个风险的最基本依据。”

品控工作带给我最大的感受就是，总有很多工作需要我们不断地探索、探讨。如品管部有个惯例就是每周一开一次质量座谈会，大家把各自岗位的工作情况总结并提出遇到的问题或困难，然后针对大家提的问题或困难，各抒己见，找到解决办法。每一次的质量座谈会，都会对公司的规章制度、生产流程等的完善起到一个很好的促进作用，从而真正做到“提供安全卫生、好吃、健康的食品，持续不断改善”的质量方针。

一个月的时间很短，但是我从\_\_X公司学习、获得了诸如食品质量标准等方面的很多知识，也发现了自己身上存在的诸如考虑问题片面、与同事交流较少等许多不足。在以后的时间里，我会在自己的工作职责范围内，有针对性地学习各项知识，加以改进自己的缺点，多向有经验的老师、领导、同事学习，使自己尽快融入\_\_X公司这个大家庭，为\_\_X公司的持续繁荣发展贡献自己的一份力量。

**2024年品控个人工作总结范文精选5篇四**

时光荏苒，转眼间，已经半年有余，停下前行的脚步，回头看看身后留下的足迹，在昌吉百味餐饮公司的企业文化的熏陶下，以及领导的关心和同事的帮助下，自己的专业知识、工作能力、为人处事等方面都有了很大提高.虽然只有在短短的六个月，但我却经历了忙碌而充实的180天。

经历了两个工作单位。首先，第一个单位正在起步阶段 刚进公司的前几天基本上都在为新厂打扫卫生，。当时，怀着一颗求知若渴的心，跟着师傅开始一台一台机器的观察工艺流程，一步一步的了解其工作原理，但该企业迟迟没有正式投产，这让我把目光投向了我现在的这个企业。

第二个企业是来到食品车间做现场品控相关工作，相对而言我更喜欢这个岗位的工作环境和工作内容，这里有经验丰富、待人和善的食品质量行业专家王经理，生产部、采购部等其他部门甚至是原料供应商遇到解决不了的质量方面问题时，她总是能找到解决问题的办法，耐心的给别人讲解；在这里同事间的学习探讨气氛浓郁，通过不断的交流学习，不断提高自己的专业素养和食品质量安全知识。目前，领导没有给我安排太多的工作任务，这两星期修订了“原料验收标准”。虽然只是一项简单的工作，但我深刻感受到这项工作带来的责任。就像王经理说的“随着公司品质体系的日益完善，公司的品质问题主要来源于供应商。因此，原料的质量控制很重要，原料质量的好坏会直接影响到我们的产品质量的好坏，而原料验收标准是控制这个风险的最基本依据。”

现场品控工作带给我最大的感受就是，总有很多工作需要我们不断地探索、探讨。如品管部有个惯例就是每周一开一次质量座谈会，大家把各自岗位的工作情况总结并提出遇到的问题或困难，然后针对大家提的问题或困难，各抒己见，找到解决办法。每一次的质量座谈会，都会对公司的规章制度、生产流程等的完善起到一个很好的促进作用，从而真正做到“提供安全卫生、好吃、健康的食品，持续不断改善”的质量方针。

原料的质量控制很重要，原料质量的好坏会直接影响到我们的产品质量的好坏。对入厂原辅料，严格按原辅料接收标准和接收程序进行检验，检验合格后方可接收入库。原辅料供应商保持良好的沟通，即时向其反馈原辅料的使用情况并获得原辅料的生产情况（在供应商处的）；与采购部门合作，和原辅料供应商建立良好的合作关系，相互提出合理的改善建议，共同提高。并定期对原辅料供应商进行评估或检查，以保证得到质量稳定的原辅料。生产过程中的质量控制，应与生产、设备等部门通力合作生产中的各工序要建立严格合理的工艺品质标准，生产员工必须严格按标准执行；生产一线负责人和现场品控应严格监督，

不合格的产品坚决不能进入下一道工序，并按有关质量标准和程序处理不合格品；化验室建立化验标准操作程序，化验员对产品进行及时准确地检测，检测结果及时告知生产等相关部门；质量人员与生产合作即时解决生产过程中的工艺质量问题，实施纠偏措施；做好质量管理体系的实施、维护、完善和审核，并做到持续改进；定期对员工进行GMP SSOP HACCP等质量体系知识的培训，增强员工的质量意识，以提高产品质量。

流通领域中的质量控制，产品在出厂后直到消费者购买之前的这段过程的质量控制常常被忽视简化，但又经常给我们带来一些不必要的负面影响。定期对物流和经销商进行检查，保证产品储运和销售条件合格（即保证保质期内的产品在消费者购买时还是合格的产品）。与经销商和市场部门合作，即时获得市场信息，并对市场上本公司的产品和竞争对手的产品进行调查对比，以调整产品质量标准，满足消费者需求。

经过这段时间的实习，我主要有以下几点感想：

第一，要勤劳，任劳任怨

我们到公司去实习，由于我们不是正式职员，所以公司多数是把我们当学生看待。公司在这个期间一般不会给我们什么重要的工作去做，可又不想让我们闲着，因此，他们会交给我们一些比较简单的工作。与此同时，我们应该自己主动找一些事情来做，从小事做起，刚开始也只有这样。

第二，要虚心学习，不耻下问

在工作过程中，我们肯定会碰到很多的问题，有很多是我们所不懂的，不懂的东西我们就要虚心向同事请教，当别人教我们知识的时候，我们也应该虚心地接受。同时，我们也不要怕犯错。每一个人都有犯错的时候，工作中第一次做错了不要紧，重要的是知错能改。第三，要确立明确的目标，并端正自己的态度

平时，我们不管做什么事，都要明确自己的目标，就像我们到公司工作以后，要知道自己能否胜任这份工作，关键是看你自己对待工作的态度，态度对了，即使自己以前没学过的知识也可以在工作中逐渐的掌握。因此，要树立正确的目标，在实现目标的过程中一定要多看别人怎样做，多听别人怎样说，多想自己应该怎样做，然后自己亲自动手去多做。只有这样我们才能把事情做好。

这次实习最大的认知就是一切认识都来源于实践，实践是认识的来源说明了亲身实践的必要性和重要性，但是并不排斥学习间接经验的必要性。实践的发展不断促进人类认识能力的发展。实践的不断发展，不断提出新的问题，促使人们去解决这些问题。而随着这些问题的不断解决，与此同步，人们的认识能力也就不断地改善和提高！认识在实践的基础上产生，

但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。实践就是把我们在学校所学的理论知识运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践那么所学的就等零，另一方面，实践还可以为以后找工作打基础。通过高！认识在实践的基础上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，可以对实践进行指导。实践就是把我们在学校所学的理论知识运用到客观实际中去，使自己所学的理论知识有用武之地。只学不实践那么所学的就等零，另一方面，实践还可以为以后找工作打基础。

通过这段时间的学习学到了一些在学校里学不到的东西。因为环境的不同，接触的人于事不同，从中所学的东西自然也就不一样了。要学会从实践中学习从学习中实践。我们不只要学好学校里所学的知识，还要不断从生活中、实践中学到其他知识，不断地从各方面武装自己，才能在竞争中突出自己、表现自己。在实习的这段日子里，新疆百味餐饮食品厂让我体会到了很多，最大的满足就是学到了很多的书本以外的知识和处世的道理。我是做品控的，工作在生产一线，大部分时间都是在车间度过的，我的工作主要是通过感官各种食品的口感、色泽、组织状态、口味。没有正式工作的时候觉得品控的工作比较单调，但是但自己真正从事这份工作的时候才体会到并非如此。

这个工作不仅仅需要感清晰，更需要果断的判断力，不能有一点点的马虎，通过不断的品尝、记忆各种食品的味道，慢慢积累，最后才能掌握它。时间长了就没有了当初的困惑，日积月累经验也就多了不少，这些都是我在书本上学不到的。刚开始上由于和别人一起工作都是别人做着我看着，并没有感受到工作所带给我的压力，当有一天我自己独立工作的时候才真正体会到了自己肩上的担子有多么的重，体会到了作为一名品控所承担的责任。公司里的领导对待员工都很好。在我们完成了自己工作的前提下，可以有自己的空间，做一些自己喜欢做的事情。公司的领导对待员工就象自己的亲人一样，员工之间相处的也很融洽。

在这样的环境下工作是比较轻松和愉快的，这样我们会更加热爱自己的岗位和工作。我能有今天的收获要感谢学校给我的这次工作的机会，是学校和公司让我学会了很多的东西。也要感谢领导对我的信任和关心，让我圆满的完成了这次实习任务并获得了工作的机会。通过本次的实习，我还发现自己以前学习中所出现的一些薄弱环节，并为今后的学习指明了方向，同时也会为将来的工作打下一个良好的基础。，但这次的实习为我们提供了一个很好的锻炼机会，使我们及早了解一些相关知识以便以后运用到以后的业务中去。

总体来说，这次实习不仅仅是锻炼了我在食品安全方面的一些技能，同时，经过这次实习，我还从中学到了很多课本上所没有提及的知识，还有就是在就业心态上我也有很大的改变，以前我总想找一份适合自己爱好，并且专业对口的工作。可现在我们都知道找工作很难，

要专业对口更难，很多东西我们初到社会才接触、才学习。所以我现在要建立起先就业再择业的就业观。应尽快学会在社会上独立，敢于参加与社会竞争，敢于承受社会压力，使自己能够在社会上快速成长。总的来说，作为一个快要毕业的大学生，无论是在今后的工作或是生活中，实习都将成为我人生中一笔重要的资本。

**2024年品控个人工作总结范文精选5篇五**

一、研发部工作主要业绩

1、分厂自主产品研发工作：

10年度分厂自主产品研发主要围绕顺喜系列产品展开，开发了顺喜水饺4个口味和顺喜汤圆4个口味的产品，从\_\_\_\_年度6月份开始立项，完成了成本毛利核算、产品配方和口味设计、包装设计、商品条码和标签认可、产品型式检验等一系列工作，至9月份新品正式上市，完成了一个完整的新品开发流程，为以后的自主产品开发打下了良好的基础。其中使用土豆泥作为填充物添加到顺喜汤圆产品馅料中，解决了以前低档产品用淀粉作为填充物口感粗糙的弊病，并且大大降低了成本。

2、现有品种的改良工作主要包括以下几个项目：

1)高效机生产黑糯米汤圆项目，通过对工艺和添加剂进行改良，解决了公司用高效机生产黑糯汤圆起泡严重的问题，实现了黑糯汤圆用高效机生产，该项目获得了公司的创新奖励，在公司各生产部门推广;

2)三全汤圆甜度调整改良项目，针对西南区域消费群体普通认为三全汤圆馅太甜的问题，对现有的花生和黑芝麻馅进行了调整，口感得到了市场认可，同时改良后成本平均降低约0.3元/件，截至20\_\_年5月，共生产改良后的汤圆产品763374件，节约成本约22万余元;

3)三全黑芝麻、花生汤圆馅料操作性改良项目，高效机生产汤圆对馅料的软硬比较敏感，控制不好容易出现漏芯、外形不好等问题，故目前总部生产黑芝麻汤圆和花生汤圆采用冻料工艺。而分厂由于冷库库位太小，无法满足冻料的要求，这对此问题，我们对馅料配方进行了调整，取消了冻料工艺，此项改良除过冻料的人工成本和冷量消耗不计，仅三全花生汤圆原料成本一项即可节约1.08元/件，截至08年5月份，花生汤圆的总产量是146784件，节约成本约15万元;

4)小圆子汤圆夹生问题改良项目，针对小圆子经常被投诉煮不熟的问题，我们进行了相关的分析，初步确定是因为使用蒸面工艺后熟淀粉发生“老化”所致，现通过工艺和配方改良取消蒸面工艺，生产出的产品外观光滑洁白、口感爽滑、不浑汤，并且每件小圆子汤圆成本节约0.27元。该项目目前已经进入市场公测阶段，有望在近期内实施;

5)顺喜水饺改良项目，由于原材料价格飞涨，原研发的顺喜水饺需要降低成本，本次改良对原配方的结构进行了大的调整，同时将面皮改成了三全水饺面皮，口感得到了提升，同时成本和毛利达到了公司要求。

3、技术文件的制修订和管理工作

1)完成了顺喜水饺，顺喜汤圆的生产工艺作业指导书和投入产出标准的制定以及此后的修订工作;

2)对汤圆的投入产出标准的核算方式进行了改革，从以前的制芯和汤圆制作分段核算改成现在的整体核算，解决了以往经常出现的制芯和汤圆制作双亏损但制芯原料盈余的不正常现象，使统计核算工作更准确，更有效;3)分厂进行的各项改良和配方调整等都按照公司制度的要求进行了相应的报备和报批工作，各项报备报批文件齐全，管理规范;

4)各品种配方交由专人管理，严格执行配方保密的相关规定，并根据公司技术中心的要求，及时进行更新和换发工作，并及时将相关信息转达计划、采购等部门，保证配方正确。

4、日常生产的工艺维护

研发部在完成产品研发任务的同时，没有放松对生产车间的工艺维护指导工作，定期进行工艺培训、深入一线指导员工、生产管理人员、在线QC的工作，及时发现和制止违反工艺事件的发生，确保了生产的正常运行，在\_\_\_\_年度未发生重大质量事故和批量性顾客投诉问题。

同时我们针对车间发生的投入产出不准确等问题及时进行了跟踪和原因分析，及时采取措施解决次品问题，确保各项产品的成本处于正常水平。

二、品控部工作主要业绩

1、原料验收和供应商管理方面

\_\_\_\_年度原料、包装材料和辅助材料共计进货9000多批次，其中退货处理60余批次，让步接受180余批次，填写原材料反馈表110余份，原料验收方面未出现大的责任事故。

供应商管理方面采取分类区别对待的方式进行，对于一类即公司集团采购的供应商以索证和产品检验结果为主要工作，提供数据给采购部作为供应商业绩评估的依据;对于二类即地采大宗类供应商(肉类、油类、白糖、包装袋、纸箱等)我们只选择名牌和大厂的产品，此类供应商一般仅作首次现场考察，后续的管理工作以索证和到货检验结果为主;对于三类(如芝麻、花生等)小供应商采取定期现场检查辅导的方式，积极为供方设备和工艺改良提供技术支持。

在大宗粉类和菜类原料进货检验过程中，对理化检验水分含量和出菜率方面毫厘必争，以检验结果为依据，多次向供应商提出了相关扣点和索赔要求，维护了公司利益。

在处理\_\_\_\_年11月份供应商成都华侨新苑供我公司500g简易装汤圆袋的烂袋事件中，紧跟公司领导的思路，多次进行技术方面的探讨和研究，在公司总部尚无类似先例的情况下，促使供应商赔偿3万余元，为公司挽回了经济损失。

2、库存质量控制方面

库存质量控制依照公司相关的作业指导书为依据，定期进行现场检查、原料成品复检、库存条件监控等工作，严格紧急放行流程，\_\_\_\_年度未出现大的质量事故。

3、现场控制方面

生产现场质量控制按照相关工艺作业指导书控制点和控制参数的要求，对人员工作进行了合理分工，明确职责，对各岗位的重点难点进行了培训，注意保持和生产管理人员的密切联系和良好沟通，保证了产品质量和工作的顺利进行，\_\_\_\_年度全年西南分厂仅发生客诉3起。

4、成品质量检验方面

成品质量检验方面做到了每批必检，各项报告和原始记录齐全，产品按照要求进行留样，及时出具检验报告，检验业务方面严格按照标准规定的要求操作，和政府部门进行的实验室比对项目中均合格。

5、食品安全质量管理体系维护

按照公司质量手册和程序文件的要求，组织管理评审和内部审核，各项文件记录正确保存，在公司品保部组织的各基地质量体系和生产现场审核中都取得了较好的成绩。

【2024年品控个人工作总结范文精选5篇】相关推荐文章:

快消品工作总结与计划 快消品个人工作总结范文

2024年快消品的工作总结范文

2024年幼儿教师考核个人工作总结范文精选5篇

2024年音乐老师个人工作总结精选5篇

2024年快消品的工作总结范文 快消品的工作总结通用范本

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找