# 食品品管月度总结\_食品品管月度工作总结

来源：网络 作者：雨雪飘飘 更新时间：2024-06-17

*食品品管月度工作总结篇一　　我叫毕x，是肉制品车间的一名品管员，毕业于河北民族师范学院生物技术及应用专业!XX年2月份进入xx食品有限公司，3月份顺利通过竞聘进入品管部。一转眼一年已经过去，下面是我这一年来的工作总结及XX年的工作目标。...*

**食品品管月度工作总结篇一**

　　我叫毕x，是肉制品车间的一名品管员，毕业于河北民族师范学院生物技术及应用专业!XX年2月份进入xx食品有限公司，3月份顺利通过竞聘进入品管部。一转眼一年已经过去，下面是我这一年来的工作总结及XX年的工作目标。

　　第一，XX年总结

　　回顾XX年，这一年我认真勤奋工作，尽最大的努力做好领导与车间之间的信息传递员，以最快的速度将最准确的质量信息传递给车间主任、班长乃至每一位员工，及时和车间一起提前预防问题的产生；将车间的问题以数据的形式最快、最真实的反应给领导，致使其得到最有效的解决。XX年我坚持以诚为本，坚持加大过程控制的理念，服务于车间，及时发现问题，解决问题，并且举一反三及时预防问题。

　　第二XX年目标计划

　　XX年肉制品车间共接市场投诉158起，其中杂质104起（头发投诉最多），计量17起，发霉变质18起，其它19起。按产品分类，q趣儿类居首位，玉米热狗肠次之，香脆肠排名第三。由此可见XX年我们做的还不够，我做的还有很多的不足之处。因此。XX年我将重新整理自己工作思路，并计划由以下几个方面开展工作

　　1.更好的做好领导与车间之间质量信息传递员的工作，将质量信息全面的传递到车间，及时准确的向领导汇报车间生产现状，认真做好上传下达的工作。

　　2.做好每一位员工的质量知识培训，从根本上提高员工质量意识，从而达到人人懂标准而儿，个个按标准操作的效果，由我们每一位员工一起控制好产品质量！

　　3.坚持由过程控制为主的思想，将问题扼杀在萌芽状态，避免造成车间不必要的人力、物力、资源的浪费。

　　4.重点做好杂质控制，从人员进车间开始，由原料上架开始，加大过程监督、抽查力度，帮助车间做好杂质控制，尽最大力度减少市场投诉。

　　5.最后把好车间最后一道工序产品质量关。加大对产品包装质量抽查强度，做好贴标工序员工培训，尽最大努力将不合格品控制在车间内部。

　　XX年，我将坚持以领导及质量思想为主导思想，一丝不苟执行领导安排任务，严格落实各种质量规章制度，严格做到铁腕儿抓质量，做好对车间质量的监督监管工作，做好领导的助手，为xx贡献自己的力量！尽最大的努力使XX年的质量与产量达到双赢！

**食品品管月度工作总结篇二**

　　1、食品仓库应专用，并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉的相关措施。

　　2、食品存放应分类保管、隔墙离地。有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要按要求及时冷藏保存。

　　3、食品成品、半成品及食品原料应分开存放。食品不得与药品、杂品等物品混放。

　　4、食品仓库应经常开窗、开门通风，定期清扫保持干燥和整洁。

　　5、根据食品的种类选择冷冻或冷藏法保存食品。肉类食品应置于冷库或冷冻箱中保存。

　　6、冰柜应经常检查制冷性能，由专人负责，定期除霜和除去冰块、清洗和消毒，保持整洁，无异味。

　　7、建立仓库、冷冻物品进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出。定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。已解冻的食品不宜再次冷冻。

　　8、冰柜中的各类食品应分开存放，生熟食品不得混放；食品不得与非食品一起冷冻或冷藏。

　　9、冰柜因停电或故障导致储存的食品解冻，在重新冷冻前要进行清理。

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