# 食品检测顶岗工作总结(推荐8篇)

来源：网络 作者：心上人间 更新时间：2024-07-04

*食品检测顶岗工作总结1实习是大学教育最后一个极为重要的实践\*\*\*环节。通过实习，是我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去\*\*分析和解决实际问题的能力，把理论和实...*

**食品检测顶岗工作总结1**

实习是大学教育最后一个极为重要的实践\*\*\*环节。通过实习，是我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去\*\*分析和解决实际问题的能力，把理论和实际结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础。

>一、实习目的

毕业后实习是本专业学生的一门主要实习课程，是我们讲理论知识同生产实际相结合的有效途径，是增强我们群众性观点、劳动观点、工程观点和建设有\*特色\*\*\*\*事业的责任心和使命感的过程。通过几天的参观实习，对所参观的工厂和企业的生产过程有所了解，为今后学习专业知识打下深厚的理性认识基础：学会应用所学的基本知识分析实习中遇到的问题，初步提高处理问题和分析问题的能力；在对生产过程有所了解的基础上，对今后的就业意向有一个初步的考虑。学会和了解食品生产从原材料到成品的加工工艺过程以及生产\*\*管理等知识，在生产现场将科学的理论知识加以验证、深化、巩固和充实。同时，拓宽相关专业的知识面，增加感性认识，把所学的知识条理化系统化，为今后的的专业课学习、课程设计和毕业设计打下坚实的基础。

>二、实习内容

首先通过在xx单位实习，让我对在食品的加工、生产中的关键\*\*点的\*\*与管理、厂区的合理布局有了比较全面的感性认识，进一步理解接受了课堂上的知识，将所学月所看结合起来使理论在实际中得到应用。让我在影响最深的就是员工在在进入生产车间之前的准备工作，如穿衣戴帽及口罩、消毒及时间的掌控、身上毛发的粘粘，落地产品有专人清理打扫等这些细微之处，看似很不起眼，但是一旦做不好对产品质量的威胁将是致命的。

在xx单位工作的过程给我最深的感触还是提高员工的综合素质、卫生意识对工作的帮助更有效，因为员工在工作期间一个简单的搔首等动作在没人\*\*的情况下很可能就被没有卫生意识的员工所忽略，以至于产品的质量受到威胁，所以我还是建议单位能加强员工卫生意识的培训。

在xx期间，我的工作虽然跟加工没什么关系，但是让我对人员的分工及管理还有员工工作效率等有了特别深的感触，我真的体会到了一个真正强大而且具有强劲的竞争力的大公司是怎样进行对员工、工作进行管理和安排的、对新入职的员工是如何培训的，使我认识到这样的一个集体进步的必然性。在我进入到工作环境中后，进入厂区，如果不知道这是一个加工饮料类快速消费的产品厂区的人他肯定不会说这是一个加工厂，说真的，从厂区及楼道里走上一圈根本看不出来这是个食品单位，简直就是一个办公楼。或许，可口可乐这样的大公司很能\*\*这些小企业一步的就是从上级到下级的意识问题了，他们总会同行业一步，不管是管理还是别的。随着人民群众生活水\*的提高，以及人们对于食品安全意识的提高，使得其比同行业更先于意识到这点，所以各种环节都十分的规范。这对于我们食品专业的学生来说，既是一个机遇，也是一个挑战。而作为即将走出学校的学生来说，更应该在有限的时间里，掌握更多的专业知识，加强实践和设计检验能力，这样更有利于将来的发展，使自己在此领域内也有所作为。

在实习过程中的收获主要有以下三个方面：

（1）、通过在xx的车间生产实习，学到了实践知识，同时进一步加深了食品安全关键的\*\*点和生产管理的理解，是理论和实际知识相结合着提高的一个重要阶段，对以后的工作有很大的帮助。

（2）、在xx实习的过程中让我对员工的管理、培训、工作绩效有了很新的认识和感悟，对我以后时机工作和就业应该是很宝贵的一笔经验财富。

（3）、了解了食品行业的现状，为毕业后正式工作做好工作准备。首先感谢老师给我们联系单位到我们学校招聘，我有幸很早的就进入了实习期，也很感谢实习中各个单位对我们实习的\*\*！生产车间的工作虽然很辛苦但是也给了我一个很好的\*台去熟悉各种生产操作流程，是踏入工作岗位的必要基础。厂区外的办公地点的实习让我对如何提高一个人单位时间的工作绩效有了很深的认识，对我即将步入社会工作的新人提了个醒，为以后更好的工作打下了基础。在以后的学习工作中，我都会严格要求自己，虚心向他人学习，切实提高自己的实践能力。而现在的我，只有把他们写下来，再重新审视与思考，并获得进步！

**食品检测顶岗工作总结2**

慢慢地开始习惯了一个人上下班的感觉，少了一份以往的嘻嘻哈哈，更多的是对于责任的思考，多么奇妙的感觉，也许这正是成熟的预兆吧!因为对于实际操作还不是很熟练，主管暂时也没给我安排什么任务，还是继续把我留在前段学习，而我则把自己学习的重点放在了糖度的测定与充填卷封这两块上。说句心里话，刚来时我觉得测糖度简直就是小儿科，毕竟在学校时早已滥熟于手了，真是不测不知道一测吓一跳，开始还以为是这糖度计质量不行呢，测定时画面模模糊糊的，怎么也找不到界线点，后来经主管的说明才知道原来是因为牛奶中所含物质成份过多，所以检测时干扰性很大。而在学校时我们一般都是检测的果汁或糖浆，其物质成份相比就少得多了，所以看起来特别清晰!对于糖度，我们的主要任务是测定出调配时奶液的糖度，使其固定在一定范围内，当奶液到达充填区时糖度为一标准值。若糖度过高便按相关比例加水，过低的话便按比加料!一旦检测失误，其对品质的影响将是无法估量的，从此我的身影便往反于调配于充填之间，现在熟能生巧这个成语我是相信了，经过这几天的努力总算测定起来心中有数!心里开始升起一股莫名的自豪，同时也暗暗地告戒着自己一定要再接再厉…

还是那句话“吃得苦中苦，方为人上人”

**食品检测顶岗工作总结3**

一、我站认真贯彻落实《农产品质量安全法》以农产品质量安全监管和农业标准化生产为重点，以确保不发生重大农产品质量安全事故、保障群众安全消费为目标，全面落实农产品质量安全监管措施，维护了人民群众的农产品消费安全。

二、上级\*\*的重视和关注。今年以来在市和区检测中心的指导下，多次\*\*各街镇的检测人员培训、学习、参观，让我站工作人员撑握到更多专业技能。此外，前三季度各街镇的总结，相互交流经验相互探讨学习，使我站工作经验和业务水\*不断提高，使我站的检测工作\*\*新的台阶。

三、加强\*\*抽检工作，定期开展农产品质量安全检查。全面开展农药残留、禽畜产品“瘦肉精”、“磺胺类”、水产品的药物残留的检测项目。我站每日对农贸市场（超市）的肉类、蔬果、水产品、进行例行随机抽检。第四季度共抽检肉类样品519份；酒楼水产品（孔雀石绿）102份、检出一份不合格；蔬菜3855份，共53751公斤、检出农药残留超标样本9份，共102公斤、蔬菜基地抽检样本238份。此外，第四季度开展对食肆、酒楼水产品孔雀石绿抽检专项行动，行动\*抽检家食肆（酒楼），共31份样本，其中1份不合格，已对不合格样本的`经营户作出整改，并继续不定期抽检。

四、市场检测方面，在我站\*\*人员指导下，以及市场检测人员共同努力工作，市场农产品质安全检测工作取得了较好的成绩，第四季度抽检蔬果样本32151份（1009129公斤），检出农药残留超标样本201份（5328公斤），销毁45份（816公斤）。在全体工作人员共同努力下第四季度未发生过一起农产品质量安全中毒事件。

五、加强辖区学校、幼儿园、机关集体饭堂的食用农产品检测\*\*管理工作，特别是对农村集体聚餐的食用农产品的监管，10月8日、22日、23日，大富村、上朗、大江村村庆围餐939席从农产品抽样检测到上桌进行全程监管，防止集体中毒事故的发生。

六、加大宣传力度。为进一步加大《食品安全法》、《农产品质量安全法》的宣传力度，提高群众安全生产，安全消费意识，我站结合街道在文化广场的各项宣传活动，充分利用横幅、标语和印刷食品安全法等宣传资料，用派发的方式，大力宣传食品、农产品质量安全方面的法律法规知识，扩大了宣传覆盖面、强化了宣传效果。第四季度发放宣传资料600多份，接受咨询群众400余人。

七、加强辖区内蔬菜生产基地监管，我们按规定时间，按严格检测程序，对生产基地进行每月一至二次例行抽样检测，重大节假日和新菜上市之前，我们\*\*技术人员深入蔬菜生产基地，大力推广标准化无公害生产技术，指导生产者科学使用农药，严格\*\*农药使用间隔期，严把基地生产关，确保食用农产品源头安全。

>存在问题：

1、宣传工作还不够到位，特别是在检测畜禽产品、水产品时药物残留超标时的处理宣传工作未能做到位。

2、市场检测室抽检时，时有索要抽样费现象发生。

3、市场升级后，农产品标式各市场并未\*\*格式，各自有特式，我们需有指导，但由于各市场硬件设施不同，做成难以\*\*。

>建议：

1、全区\*\*建立健全农产品市场准入\*\*。

2、是否由区农产品检测中心\*\*制定我区食用农产品质量安全监管体系建设方案。

**食品检测顶岗工作总结4**

农畜产品质量安全检验检测站在上级业务部门的精心指导和大力\*\*下，为确保农产品安全生产，人民群众消费安全，按照《农产品质量安全法》的要求，进行了一系列扎实工作，做到了以安全为核心，多方位进行管理，现将半年工作情况总结如下。

>一、严格落实工作责任

分别与各苏木镇农畜产品质量安全监管站签定农畜产品质量安全责任书，落实了苏木镇农畜产品属地责任，切实强化工作职责，明确工作重点。紧紧围绕农产品质量安开展了春节前农畜产品质量安全联合专项执法检查，制定了六项治理行动(农药及农药残留专项整治行动、“瘦肉精”专项整治行动、兽药(抗菌药)专项整治行动、生猪屠宰监管专项整治行动、生鲜乳质量安全专项整治行动、农资打假专项治理行动)，截止5月份共出动执法人员98人次，发放1100份，查办案件4起，结案4起。

>二、积极开展各项业务工作

(一)、农畜产品质量安全检测工作

1、农残速测：半年来对全旗范围内蔬菜种植基地、设施大棚、销售市场的11个品种，包括柿子、青椒、黄瓜、豆角、草莓、桃等，进行了220批次农残抽样速检，合格率100%。

2、例行抽检：

根据食安委下达的xx年70批次例行抽检任务，其中蔬菜15批次、肉类54批次、鸡蛋1批次。目前正在申请检测经费。

农业部农产品质量安全例行监测在中旗蔬菜种植基地抽取4个蔬菜样品，客度超市抽取2个蔬菜样品。承担此次例行监测(风险监测)任务的是海南热带农产品质量\*\*检验测试中心，实行异地抽检，对抽取的样品全部进行打浆冷冻处理后运往海南进行农残检测。

\*\*区农产品质量安全例行监测在中旗蔬菜种植基地抽取10个蔬菜样品，6个肉样品。承担此次例行监测(风险监测)任务的是阿盟农畜产品质量检测中心。

(二)“三品一标”监管工作情况

1、今年主要以生产“源头”监管为重点，生产过程监管为关键，证后监管为抓获手，推广质量安全标准，加强企业\*\*建设来增强监管时效。我旗现有16家“三品一标”认证单位，在1月我们对所有获证单位共开展了专项检查工作。重点检查获证单位产地环境管理、生产规程制定和实施、生产记录执行、投入品使用管理和包装标识等情况，并与企业签定了“三品一标”质量管理及标志使用承诺书，承诺书中明确规定用标期间，保证严格按照有关“三品一标”的技术标准、技术规范及标志管理要求\*\*生产、加工和包装、销售，同时严格按照认证证书所标内容，规范使用包装标识，此次签定承诺书为提高企业的质量管理水\*，规范标志使用起到积极的作用。

2、市场流通“三品一标”检查情况。对旗内6家超市的米、面、酒等标有“三品一标”标识的农产品进行现场登记，并在网上核对具备标识的农产品是否具备有效的证书;产品或包装上是否规范标注标志和发证机构;是否存在转让或买卖证书行为;是否存在伪造、冒用标志等不规范行为。经核实，检查样品中不存在以上不规范用标行为。

3、开展基地认定和产品认证情况

积极\*\*引导帮助龙头企业、专业合作社、重点乡(镇)进行无公害农产品、绿色食品、有机食品基地建设和产品的认证工作。全旗16家“三品一标”企业，\*\*\*机企业4家、绿色企业1家、无公害企业9家，授权地理标志2家。目前正在积极申报绿色食品企业1家(XX酒厂)、申报无公害企业3家，认证数量、面积均超20%。协同市绿办开展河套戈壁羊地标认证。

(三)开展形式多样的宣传活动、强化质量安全意识

举办现场宣传咨询活动。深入到农贸市场、超市等人口流动较大的场所采取现场咨询、板块展示宣传、张贴海报标语、印发科普读物等方式，向群众宣传《农产品质量安全法》及省、市\*对农产品质量安全工作的决策部署。普及农产品质量安全知识、辨别假冒伪劣农资知识。利用“”国际消费者权益日、质量安全月等，在海流图广场开展现场咨询宣传活动，同时免费发放《农产品质量安全法》、《农产品质量安全法知识100问》等宣传资料，共印发宣传资料5000余份，出动人员10人/次，接待咨询群众200余人次，为农民答疑解难100多条。通过宣传强化了全社会的农产品质量安全意识，提高了安全生产、放心消费的意识。

(四)产地证明工作

通过开展农畜产品产地证明(农畜产品准出证明)，可全面落实农畜产品生产基地、企业、农牧民专业合作社、家庭农牧场等农牧业生产主体质量安全责任，加强农畜产品产地质量安全\*\*检测体系建设，规范生产经营管理，推进农牧业标准化生产，提高我旗农畜产品质量安全水\*，可有效杜绝不安全农畜产品入市销售。目前全旗苏木镇均已编号注册，产地证明标准样本已经印刷完毕，已与各苏木镇对接进一步完善产地证明工作，涉及农、畜、禽、鱼。

>三、“三大体系建设”情况

1、追溯体系建设情况

xx年，我旗追溯试点从“三品一标”企业中选择，建设初期需完成3家企业入驻\*\*区追溯\*台，目前已全部入驻。我站追溯\*台管理人员将随时了解企业追溯体系建设和运行情况，对入驻企业在开展追溯体系建设过程中存在系统操作及没有专人负责等方面的问题，日后我们将加大\*\*指导力度，确保系统的正常运行，促进追溯体系在保障农产品安全工作中发挥更重要作用。

2、检测体系建设情况

为提高我旗农畜产品市场竞争力，加强质量安全管理，经中旗\*批复，投资1000万元对XX农牧业局南楼改造建设为农牧业综合检验检测中心。检测中心已按照实验室标准进行了楼体内外的改造装修，并同步采购一批符合检测标准的仪器设备。实验室建成后可开展农药兽药残留检测、农产品重金属检测、食品添加剂、食品品质检测、微生物、种子、肥料、饲料、土壤、水质等检测工作。我旗检验检测站建立之后严格执行国家、省市对出口产品的检验标准进行抽检计划，保证我旗出口食品农畜产品质量，从而打造出口农贸产品新干线打下基础支撑。

3、监管体系建设情况

为进一步加强苏木镇农畜产品质量安全监管站建设，经编委文件批准，全面落实乡镇农畜产品质量安全监管站建设，不断提升乡镇农畜产品质量安全监管能力，经层层筛选，上报“乌加河镇农畜产品质量安全监管站”和“德岭山镇农畜产品质量安全监管站”为20xx年标准化乡镇监管站建设单位。目前两个乡镇监管站正处于\*\*机构、人员、设备、场所等的初期建设阶段。

>四、质量安全县进展情况

为进一步提高我旗农畜产品质量安全水\*，确保人民群众吃的安全、放心，切实打造民心工程，促进现代农牧业生产健康发展，我旗积极申请创建国家\*\*区级农畜产品质量安全示范县，目前已编制印发《XX国家\*\*区农畜产品质量安全县实施方案》、《农畜产品质量安全县实施\*\*小组》、《XX创建国家\*\*区级农畜产品质量安全示范县任务分解方案》，下一步准备召开全旗质量安全县动员部署会议，争取明年取得国家\*\*区质量安全县证书。

——农产品检测个人工作总结3篇

**食品检测顶岗工作总结5**

春节期间是食品消费旺季，也是食品安全事故多发时期。为确保我县群众过上欢乐祥和的节日，呼图壁县卫生局按照县政府下发的《关于做好春节期间安全生产工作的通知》精神，认真履行职责，切实发挥职能作用，加强协调配合，认真抓好节日期间食品安全保障工作。现将20\_\_年春节前食品安全保障工作开展情况总结如下：

一、工作开展情况

(一)高度重视，及早安排部署。

为切实做好春节前食品安全保障工作，在接到县政府下发的通知后，召开20\_\_年食品安全工作联席会，对春节前食品安全保障工作进行全面安排部署。要求各成员单位要高度重视，加强领导，强化监管，切实履行职责，切实加大查处力度，最大限度地预防食品安全事件的发生，确保公众节日饮食安全。

(二)突出重点，认真开展专项整治。

春节期间，食品安全专项整治工作按照“分段监管为主，品种监管为辅”的原则，联合各职能部门、对产加工、食品流通及消费四个环节，以粮油、肉类、蔬菜、酱油、醋、水产品、豆制品、水果、乳制品和儿童食品等为重点品种，食品批发部、农贸市场等为重点部位，对各餐饮、小型餐饮单位等重点环节进行严格整治，依法严厉查处制售假冒伪劣食品的违法活动。检查期间共出动检查人员48人(次)，车辆16车(次)，监督检查食品生产经营、餐饮网点115户;下发整改通知书18份，处罚卫生不合格餐饮经营户5户。

(三)加强宣传培训，营造良好社会氛围。

春节期间，加大宣传教育力度，采取多种方式和手段，广泛宣传食品安全方面的科普知识，增强社会公众的食品安全和自我防护意识，提高食品生产经营者的依法经营和诚信经营观念。同时充分发挥新闻媒介的宣传和人民群众的监督作用，形成强大的舆论声势，营造食品安全的良好社会环境。

(四)加强信息沟通，认真落实值班制度

节日期间，认真落实值班制度，安排专人值班，要求值班人员24小时开机，对在节日期间发生的重大食品安全事故要按照《呼图壁县食品安全事故应急预案》及时报告、及时处理，及时报送信息动态。

二、存在问题

(一)食品安全监管经费紧缺，监管执法人员不足，制约了对食品市场的监督管理。

(二)食品安全宣传教育的广度和深度不够，人民群众的食品安全意识比较淡薄，知识缺乏。宣传培训工作需进一步加强，食品从业人员质量意识仍有待进一步提高。

**食品检测顶岗工作总结6**

今年寒假经过在学校学习的基础上，为了进一步从专业工作实际出发，我来到就业意向单位即食品药品\*\*管理局进行生产实习。我的生产实习原则上是按照企业的实习要求进行顶岗生产实践训练，学校提供给我们生产实\*\*纲供企业参考使用，通过生产实习，我加深了对企业的了解也培养了对企业的感情，提高了社会的适应力并且熟练岗位操作能力，总之受益匪浅。

我在食品药品\*\*管理局实习的内容主要包括了解食品药品\*\*管理部门的各个职能处（科）室的划分，熟悉职能处（科）室的主要业务工作。了解药品\*\*管理部门的受理窗口（大厅）的基本状况，熟悉受理窗口（大厅）的受理程序和受理文件内容。了解食品药品\*\*管理部门的稽查大队的基本状况，熟悉稽查大队的执法任务和程序。了解药品\*\*管理部门的其他直属事业单位如药检所、研究所、认证中心等的基本状况，熟悉这些单位的基本业务。

我们也进行了一系列的实习实践包括为了确保农村群众用药用械的安全的农村药械打假治劣的实习工作，为了确保国家基本药物\*\*的实施、基本药物质量和公众用药安全进行的对辖区内县、乡、村三级医疗机构使用的国家基本药物目录品种进行了针对性检查、抽验，为了进一步做好药品不良反应报告和监测工作，健全完善药品不良反应监测网络进行的一系列的培训，为确保全县学校的食品卫生安全，有效预防食物中毒事件的发生，切实保障广大师生身体健康和生命安全所进行的学校食品安全检查等等。其中给人印象最深刻的是在学校进行的食品安全检查，可能是比较贴切我们自己\*时的生活，我们认真的完成了这次实践。在进行食品安全检查之前我们记录了具体的整治工作的计划表，主要包括食品加工、生产经营场所内外环境卫生，食品采购、储存、加工、销售等各个环节 卫生环境状况。在真正的实践中我们主要是针对餐（用）具洗涤、消毒、保洁和卫生防护设施设置等情况进行了专项检查。针对检查中发现的问题，我们局要求各级各类学校：一要进一步建立健全学校食品安全长效工作机制和应急机制；二要坚决取缔校园小卖部，强化封闭式管理；三要认真落实食品采购索证索票、进货验收、台账建立等\*\*；四要加强广大师生的食品安全知识的宣传教育。在这次的检查过程中，我们发现了问题并解决了问题，这无疑不是一次很好的实践与锻炼。

为了全面提高食品药品安全保障水品，我们开展了网络售药、非药品冒充药品、打击“挂靠”“过票”经营、中药材和中药饮片市场、非法买卖麻黄碱类复方制剂、植入性医疗器械等专项整治行动从而来强化药械安全质量监管。通过开展这么一系列相关的活动，我们更加深入了解并以保障公众饮食用药安全为中心，这个活动很有意义，大家都非常的积极参与并且学到很多知识，总之也很受益匪浅。在离实习结束的最后一弹我们还开展了全局的职\*\*，\*\*大家认真学习延安市食品药品\*\*管理局\*\*史俊琴的先进事迹，激发大家对工作的激情。会上认真学习了长篇通讯，并以“学习她牢记宗旨监管为民的\*\*品质，学习她艰苦奋斗爱局如家的崇高精神，学习她廉洁奉公\*\*\*事的优良作风，学习她心系群众大爱无私的高尚人格”等方面为重点，进行了深层次的学习和讨论。激发了大家坚定信心以及振奋精神。

为期大半个月的实习结束了，这段时间里，既得到了\*\*的殷切关心，又得以和市场科的诸位同事亲历了药监基层工作的方方面面，实在是获益良多。这段时间按照食品药品\*\*管理局的要求进行了顶岗生产实践训练，通过生产实习，我对这项工作多了很多的了解，提高了社会适应性，熟练了岗位操作能力，生活过的非常充实。

——检测行业工作总结

**食品检测顶岗工作总结7**

为保证我县春节期间餐饮服务食品安全，保障城乡人民群众身体健康，度过一个欢乐、祥和、安全的假日，根据临泽县食品安全委员会办公室《关于做好元旦春节期间食品安全监管工作的通知》精神，临泽县食品药品监督管理局对全县餐饮服务环节食品安全进行了监督检查。现将检查情况汇报如下：

一、领导重视，精心布置

我局根据文件精神，对专项整治工作做了具体的安排，明确和落实了工作任务、范围、重点、要求，要求日常监管与集中整治、餐饮服务单位自律与部门监管、全面推进与重点突出有机结合，进一步提高全县食品安全保障水平。

二、广泛宣传，营造氛围

广泛宣传，创造良好节日食品安全氛围。采取群众喜闻乐见的形式加强食品安全宣传，普及科学饮食知识，提高广大群众自我保护意识;切实落实餐饮单位是食品安全第一责任人的意识;通过广播、简报、宣传栏等平台，及时报道食品安全情况的同时，加强正面引导，营造良好食品安全氛围。

三、突出重点，严格执法

此次大检查共出动执法人员48人次，共检查餐饮服务单位25家，重点对具有承办集体聚餐能力的大中型餐饮服务单位、繁华商业区、旅游景区、农家乐及城乡结合部等餐饮服务单位进行了食品安全检查，检查大中型餐饮服务单位5家，旅游景区及农家乐3家，，小型餐饮服务单位17家。对所销售的米面、肉禽、食用油、调味品、腌制品、酒类、散装食品等品种进行了重点检查。一是详细了解和询问餐饮服务单位进货渠道、供货商资质、市场价格等具体内容，认真查看了企业主体资格、证照、台账记录、卫生状况和内部管理制度，及时排查存在的食品安全隐患。二是结合餐饮服务环节“地沟油”和餐厨废弃物专项整治工作，着力规范食用油使用行为，有效监控餐厨废弃物产生、收运和处置过程，严厉打击非法使用“地沟油”行为，提高餐饮服务单位守法经营、诚信自律意识，严防通过使用餐厨废弃物提炼的“地沟油”经过非法渠道流回餐桌。

检查显示，全县节前食品安全状况平稳，食品生产经营各项质量保障制度落实情况较好。餐饮经营单位均有餐饮服务许可证，员工有健康证，厨房布局较为规范，后堂卫生较为整洁;另外，还针对食品添加剂问题进行了专项检查，目前未发现有问题添加剂;餐厨废弃物流向清楚，未发现经营假冒伪劣酒类。

四、存在问题

检查人员通过深入细致的检查，对检查中发现的问题，立即指出并限期整改。主要存在问题表现如下：

一是食品从业人员的卫生意识需进一步提高。二是食品生产经营场所的硬件条件需进一步改善。三是食品原料采购索证索票查验登记等制度落实情况不够理想。

四是后堂卫生需进一步整洁。

五是餐厨废弃物容器无明显区分标示、污秽不洁。

五、下一步打算

通过开展本次食品安全大检查，提高了餐饮服务单位食品安全意识，为消费者营造健康、安全的食品消费环境起到了积极作用，确保了全县人民群众在节日期间的食品安全。今后，将从以下方面进一步开展食品安全保障工作：一是加大《食品安全法》及其实施条例，食品安全知识的宣传力度，切实提高人民群众的食品安全意识和法律意识。二是加大对旅游景点、农家乐、小型餐馆的整治力度，努力消除存在的食品安全隐患。三是加大餐饮服务环节食用油脂检查，严防“地沟油”流入餐桌。四是采取有力措施，加大对农村餐饮服务食品安全监管力度，确保农村饮食安全。

**食品检测顶岗工作总结8**

作为食品质量安全与\*\*专业的一名学生，为了对食品这个行业有一个初步的认识和了解，xx年x月在导师和其他老师的带领下我有幸地参加了为期x个月的实习活动。这次实习我分别到了\*\*xx雪糕有限公司、\*\*xx食品有限公司。现将实\*结如下。

>一、实习目的

这次实习是在学习课程的基础上所进行的实践环节，也就为了以后更有效地深入了解这个行业运作，通过到工厂生产环节的实习和观摩进一步巩固加深课堂所学习的理论知识，将理论和生产实践的认识结合在一起奠定了基础，使我们对雪糕、冷饮食品、肉业及食品机械加工等企业有了一个初步的了解。

>二、实习内容及实\*结

1、xx雪糕有限公司

xx雪糕有限公司主要生产雪糕及羊肉的加工产品品种繁多、口味多元化，冷饮有棒类、筒类、三文治、多件装、家庭装餐饮装。知名度最高的产品有：神奇杯、奇脆冰、红豆霸、巴里千层筒、二色甜筒及大福糯米糍等。

开始的时候，我原以为在xx雪糕有限公司实习岗位是对应专业的“化验员”“qc”的质量管理层，为此我做了很多相关的复习，但事实往往不如所愿，这次实习我被分配到包装部雪条二线组做一个最普通的生产线工人，心里不禁失落，之前对这次实习的所做的复习和准备都白费了。做一个普通的生产工能学到什么?能达到这次实习的目的吗?同时我也对学校的教案产生了质疑。

工作时是站着的，x天要站x个钟真的好累，开始时真的很不适应，脚特别痛，长这么大还没试过这么辛苦，不过凭着对事认真负责的态度我还是坚持到实习的最后一天。其实从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力。

在实习过程中，我还总结出一些经验，下面就让我简单介绍一下它们的生产工艺吧：

冰淇淋的生产工艺流程：原料选择→按配方混合→杀菌→均质→冷却→成熟→凝冻→包装→速冻硬化→冷藏。

对冰淇淋混合料的消毒，阿波罗一般采用巴氏杀菌，采用x℃保持x分钟或x℃保持x分钟。采用这样的较低温杀菌\*\*，既可杀死致病性细菌和绝大多数非致病性细菌，又可避免产生蒸煮味和造成蛋白质变性。混合料经低温杀菌后，迅速通过均质机进行均质。均质时温度为x℃。混合料均质后，粘度增加，可提高膨胀率，\*\*润滑，防止脂肪分离。此外脂肪的消化率也比较好，成品的稳定性增加，不容易融化。均质完成后，迅速冷却到x℃，并在此温度下保持x小时，这个过程称为混合料的“成熟”，或称“老化”。目的是增加混合料的粘度，有利于提高膨胀率。接下来进行凝冻，就是将成熟的混合料，装入凝冻机搅拌桶内，在强烈搅拌下进行冷冻，使空气以极小的气泡状态均匀分布于全部混合料中，一部分水成为微细结晶体的过程。凝冻后的冰淇淋直接装入容器中，不经硬化，称为软质冰淇淋，装入容器后，置于—x℃以下保持一段时间，即进行硬化处理。这种冰淇淋称为硬质冰淇淋。

在x接触的最多的是基层管理，即车间管理，如生产计划的安排，成本\*\*，卫生的\*\*以及车间内各分工协作部门间的协调等。尤其是在我们亲身担任生产工期间更让我们深入了解了对员工的管理，并且学习到了许多实用的管理方法。

质检是一项具有高度责任心的工作，需要一定的技术性和协调性，是企业中的“大盖帽”，具有一定的裁判\*\*。但同时也是一个费力不讨好的差使，因为对于生产部门来说，质检就是要给他们“挑毛病”，如果认真了，难免就会得罪人，但质检敷衍、不认真，吃亏的最终还是企业本身。所以，质检一定要由认真负责的人来做，在生产时严格按照规定要求员工，施行硬性管理，但这样使人产生压抑情绪甚至逆反心理，并且把这种情绪带到工作生产中去还会“染给”他人。所以单是用“硬”是不行的，所以要“软硬兼施”在生活上注意关心员工，保证员在完成生产任务的前提下使他们的情感需要得到满足，以极大化他们的工作热情，充分调动他们的生产积极性和创造性，产品是员工直接制造出来的!在当代以质量求生存求发展的企业如能有效的\*\*管理员工，那么企业将取得卓越的成就。实现辉煌腾达。

虽然这次实习没有把我放在自己想要的岗位上，但是我感觉自己还是学习到了很多东西。第一次这么真实，这么接近地了解速冻食品行业的基本运作模式，和管理方法，以及公司的整个体制。这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的\*台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理，实践基础。

2、xx食品有限公司

因之前在xx雪糕有限公司实习过，对食品行业的规章\*\*及食品质量管理方面有了一定的了解和掌握，所以这次很容易就进入了xx食品有限公司顶岗实习，心里很高兴，终于如愿以偿的当\*\*“化验员”。

水产品含有丰富的蛋白质、脂肪、矿物质和维生素等，营养价值较高，是人类的主要食物来源之一。随着世界海洋渔业、水产养殖及水产加工业的迅速发展和全球经济一体化进程的加快，随着我国经济的发展，水产品贸易在我国国际贸易中的地位更加重要。与此同时，人们对水产品质量安全的要求也越来越高。为适应生产发展和国际贸易的需要，许多国家制定了相应法律法规与水产品质量安全卫生标准。水产品的质量安全不仅是进口国的要求，也是我国广大消费者的要求。

化验员是依据法律法规与质量安全卫生标准对水产品实施检验，是一批依据法律法规与质量安全卫生标准对水产品实施检验的人员，加强了水产品质量\*\*管理，促进了水产品国际\*\*贸易，也有效地保证水产品安全地送达消费者手中和进入国际市场。

现在就简单介绍一下我所从事的主要工作内容：

(1)每天抽取车间水样检测水中余氯的含量，并在x个月内抽检完所有水龙头，余氯的作用是保证持续杀菌，也可防止水受到再污染。但如果余氯量超标，可能会加重水中酚和其它有机物产生的味和臭，还有可能生成氯仿等有三致作用的有机氯代物。测定水中余氯含量和存在状态，对做好饮水消毒工作和保证水卫生学安全极为重要的。除此之外还要定期检验生产工具及人员卫生，主要检测细菌总数、大肠菌群及金黄色葡萄球菌。这些都在加工过程中与食品直接接触的，是\*\*食品质量与安全的关键。

(2)每天抽取水产品样品，进行制备和保存。

(3)对水产品样品的色泽、\*\*形态、风味及气味等进行感官检验。

感官指标：

a、外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类(螺、蚌、蚬)壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲守则类(虾、蟹)甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类(龟、鳖)体表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类(养殖蛙类)体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

b、色泽：保持\*\*状态固有本色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

c、气味：无异味。

d、\*\*：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

e、鲜活度：鱼虾类要求是\*\*或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是\*\*。

(4)对水产品样品的水分、ph值、脂肪、蛋白质、灰分等进行理化指标检验；

(5)对水产品样品的寄生虫、菌落总数、大肠菌群、致病菌等微生物指标进行检验。

(6)根据检验结果对水产品产品质量进行评价。

虽然每天都做着重复的事，但我从不觉得枯燥乏味，因为这不是一件可以随便敷衍了事的事，这关系着广大消费者的健康安全，也关系着一个企业乃至整个\*的信誉，所以在工作中我不敢有一丝一毫的怠慢，反而做一个称职的化验员必须具备对工作认真、细心、负责的态度，在实验过程稍微出错不注意都会影响到检测的准确性、真实性，例如：人员卫生消毒不完全；培养基配方比例不对；培养基灭菌时间、温度不够就会灭菌不完全，但时间过长或温度过高都会破坏培养基里的营养成份，这样就影响到菌的生长；培养温度时间等等看似没关系，不会让人注意的“小问题”往往是造成实验失败的因素。在这次实习中，不但是巩固加深了我所学的知识，更重要的是改变了我对事对人的态度，也让我的生活习惯变得更有条理和节奏。

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