# 食品加工企业工作总结个人(必备9篇)

来源：网络 作者：静谧旋律 更新时间：2024-01-12

*食品加工企业工作总结个人1时光飞逝，随着新年脚步的临近，年度工作即将告一段落，这一年经历了很多转变，也学到很多东西。自年初胜任夜班主管以来，虽没有轰轰烈烈的战果，也遇到过很多挫折坎坷，但也算经历了一段不平凡的考验，班组也一直在一个比较好的状...*

**食品加工企业工作总结个人1**

时光飞逝，随着新年脚步的临近，年度工作即将告一段落，这一年经历了很多转变，也学到很多东西。自年初胜任夜班主管以来，虽没有轰轰烈烈的战果，也遇到过很多挫折坎坷，但也算经历了一段不平凡的考验，班组也一直在一个比较好的状态下运转，本以为自己对基层管理已经有所认识，但结合自己的年初计划，回头看看自己这一年的工作成绩，方知自己作为一名基层的食品生产管理者，在很多方面还有诸多的不足。

首先是自身管理方面，作为一名优秀的食品生产管理者，公司要求的规章制度自己必须带头做好，我充分认识到自己既是一个管理者，更是一个执行者。要想带好一个班组团队，除了熟悉流程外，还需要了解操作相关的工作及事务，要以身作则，充分发挥自己的工作积极性，这样才能保证在人员偏紧的情况下，大家都能够主动承担工作，共同努力。由于自己管理松懈，没有按计划组织培训、学习，发现问题没有及时开会强调，妥善处理，导致员工不自觉的养成了坏习惯，虽每天班前班后，包括班中巡查期间，对员工都是耳提面命，可效果依旧收之甚微。对此，以后自己会在这方面严格要求自己。在作风上，能团结同事、乐观上进，始终保持严谨认真的工作态度和一丝不苟的工作作风，在生活中发扬勤俭耐劳、乐于助人的优良传统，在工作上，围绕公司的中心工作，对照相关标准，严以律己，较好的完成各项工作任务。

其次是员工管理方面，作为一个管理者，自己必须要了解自己的下属，包括他(她)的人品、性格、爱好、处事作风、工作能力等诸多方面，针对不同性格、不同年龄段、不同能力的人应该分别予以不同的管理方式、说话语气和工作任务，做到人尽其才，物尽其用。同时要懂得关心自己的员工，真诚的关心。当他们犯错的时候，除了批评还要多加鼓励、信任，让他体会到领导层的关心与器重，让他知道我们不但是上下级关系、同事关系，我们还是互相支持、关心的朋友关系。当然，作为管理者，同样要在员工面前树立自己的威信。这种威信不是靠恶语批评，更不是靠一味的做老好人树立起来的。一个优秀的管理者，是要让自己员工中的大部分人说你好，小部分说你坏，才能称之为优秀的管理者。因为管理者不是普通员工，只做好自己的分内事就行了，你需要的是一个团队的力量，你需要说你好的人的支持，你同样需要说你坏的人的执行。因为朋友和同事概念上的执行力度的效果迥然不同，好坏恰恰能做到互补。如煮制组的老员工的难以管理，因经验丰富，阅历老练，对管理的不屑与逃避重任，以及年轻员工的夜班随意离岗怠工和经验欠缺，委实给了我巨大的压力。

深感管理是一门很深的学问，是一种艺术。如何在这个浓缩的有着形形色色人物的小社会中把这个团体玩转起来，不光需要埋头苦干的精神，还需要胆识和魄力。对于不屑你的员工要让他认识到你的能力，无论是理论、实践、还是为人处事方面，你都要做到让他知道你比他强，至少在思想意识和工作态度上要有高度;对于年轻员工新员工，在积极培养锻炼的同时，要严格要求执行公司的规章制度，事不过三，再犯同样错误，绝不姑息;同时还要让大家了解到你一直在努力地想把这个团队带好，想让每个人都得到领导的肯定与认可，他们才会从心里愿意靠近你折服你，这样慢慢的这个团队就成型了。当然，由于自己社会阅历，经验方面还有所欠缺，对于员工心理等各个方面拿捏的还不是很好，对某些员工的想法没有深入的了解，从而导致班组偶尔的不和谐。如配送组员工因工作原因由口角演变到动手事件就是典型的例子，因员工的.性格差异，社会经验等问题，工作效率难免不同，这就需要结合现有条件，很好的协调搭配，不断加强指导、锻炼，相互磨合，调整相对适合恰当的岗位，同时多组织培训学习、增进感情交流，丰富业余活动等，创造和谐融洽的工作氛围，事件虽及时制止处理，但事后深知不同员工，性格上的差异与岗位安排的重要性。以后自己会在这方面多加用心，争取做到每位员工都在一个好的心态下积极的工作。

最后，作为一个优秀的管理者，在下级面前要站在公司的立场说话，在上级面前要做到有责任，敢担当，全力辅助领导的工作，从而让整个食品生产秩序能在一个顺畅的环境下进行。

总之，感谢公司领导给我提供这个平台，感谢领导给予我的支持与关心，感谢同事们给予的帮助和鼓励，通过这一年的摸打滚爬，我深刻体会到：细心、严谨是所应具备的素质，而融会贯通和不断创新是平庸或优秀的关键因素。关键在于自己，要突破自我，敢于尝试，折腾是检验人才的唯一标准!

**食品加工企业工作总结个人2**

一、实习目的

通过对农大三康食品厂的实地实习认识，对工厂的设计以及牛奶豆浆等生产过程要有一定的感性认识，学习掌握牛奶的加工过程。

通过生产实习，拓宽我们的知识面，增加感性认识，把所学知识条理化系统化，熟悉生产车间的规章制度，了解和应用生产装备，以便加深我们对所学课程知识的理解，使学习和实践相结合。

通过生产实习，学到从书本学不到的专业知识，并获得本专业国内、外科技发展现状的最新信息，激发我们向实践学习和探索的积极性，为今后的学习和将从事的技术工作打下坚实的基础。

二、三康食品厂简介

江西农业大学食品科学实训基地——南昌三康食品厂于1993年经各方筹资组建，地址位于学校东区。该厂现有固定资产200多万元人民币，占地面积4000平方米，现有在职员工30人。三康食品厂实现乳制品日生产能力10吨，是江西省生产酸奶的专业厂家。

三康食品厂是具有独立法人资格的校办企业，由食品科学与工程学院提供智力支持和技术保障，同时三康食品厂也为食品科学与工程学院在校学生实习提供了一个很好的平台，每年可承担500～600名学生的实习与培训任务。三康食品厂为加快发展，20xx年进行了技术改造，加大投资力度，引进了优秀的经营管理人才;20xx年按照“QS”要求，食品厂投资500万元建设一个新的标准化厂房，同时进行了技术改造，以满足日益增长的市场要求和教学要求。

实训基地秉承“以人为本，以市场为导向，以质量管理为中心”的理念，不断进行新产品开发和技术做创新，以管理求效益、以市场求发展。三康食品厂主要产品有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。其中双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，“三康”品牌被评为南昌市最受欢迎的品牌。

三、产品介绍

三康食品厂生产的产品主要销往南昌市区，是南昌地区比较受欢迎的乳品企业之一。详细来说，它的市场又主要集中在南昌的昌北地区，例如江西农业大学及其周边地区，这主要依托于它的区位优势。三康占到了这一地区乳品市场的大部分，过去曾实现年销量一千万瓶的好成绩。

如此好的销量，表明三康食品厂在消费者心中建立了良好的信誉。而良好的信誉则来源于“三康产品”精益求精的质量。依托于江西农大食品科学与工程学院提供的智力支持和技术保障，三康食品厂生产的乳品不仅注重质量，而且品种也花样繁多。有凝固型双岐酸牛奶、低脂酸牛奶、无糖酸牛奶、果味酸牛奶、袋装草莓酸牛奶、甜奶、可可奶等十几个品种。特别是其中的双岐酸牛奶为江西省市场首创产品，填补了省内空白。

四、产品生产工艺流程

液态奶生产的工艺流程和要求

液态奶是由健康奶牛所产的鲜乳汁，经有效的加热杀菌方处理后，分装出售的饮用牛乳。根据国际乳业联合会(IDF)的定义，液体奶(液态奶)是巴氏杀菌乳、灭菌乳和酸乳三类乳制品的总称。液态奶的化学成分很复杂，至少有100多种，主要成分由水、脂肪、磷脂、蛋白质、乳糖、无机盐等组成。

牛乳的前处理前处理包括鲜乳的验收、过滤、净化、乳粉的还原，和产品的质量标准化等。

均质：一般采用170~220kg/cm2的压力，均质温度为50~60oC。

杀菌或超高温杀菌：杀菌条件：115~120oC的条件下保温5~10s或130~150oC的条件下保温1~4s 。

冷却：高温杀菌后，采用盐水冷却至10oC以下。

罐装：冷却后的牛乳必须及时灌装，并保证灌装时不受到污染。

(二)酸奶生产的工艺流程及要点

酸奶是指以牛乳为主料，经巴氏杀菌后冷却，加入乳酸菌发酵而制成的一种奶制品。长期易用酸奶，可促进人体对磷.钙.铁的吸收，维持B族维生素平衡，缓解乳糖不耐症，降低胆固醇，预防心血管及肝脏疾病的发生，对便秘和细菌性腹泻起到预防作用。酸奶还能提高人体免疫力，抑制癌症，抗衰老，具有固齿.键发等美容作用。

牛乳的预处理：前处理包括鲜如的验收、过滤、净化、乳粉的还原、产品质量的标准化合杀菌等。

均质：一般均质压力为160~180kg/cm3,温度为50~60℃。

杀菌或超高温杀菌：杀菌条件是115~120℃条件下保温5~10秒，或130~130℃条件下保温1~4秒。

发酵培养:按一定比例加入混合发酵剂(巴加利亚杆菌合嗜热链球菌等)在一定条件下培养。

包装：添加发酵剂混合均质后，应立即灌装。

冷藏保存：成品应贮藏在2~8℃冷库中，且低温下销售。

五、生产操作规程

(一)操作车间卫生管理细则

原料的卫生

投产前的原料必须经过检验，不合格的原料不得投入生产;

各工序必须连续生产，防止原料和半成品积压变质而导致病菌、腐败菌的繁殖。

操作过程的卫生

生产前必须对工器具、管道和设备进行清洗、消毒，沸水消毒要确保消毒时间、温度，经过检验合格方可进行生产;

因设备或其他原因中断生产时，必须严格检查该批产品，如不符合标准，不得作为食用或间接食用产品;

乳制品杀菌应有法度记录，注明产品的生产日期和班次，本厂采用的是超高温瞬时灭菌方式;

对操作过程中外溢或飞溅的原料和半成品应及时清洗干净，以免滋生污染源;

工作人员如调换工作岗位可能导致原料、半成品受污染时必须更换工作服、洗手、消毒。

操作车间卫生的管理

操作车间必须灯光明亮、通风良好、有防蝇、防鼠设施、设备、墙面、地面便于清洗、消毒;

工作完成后必须对工器具设备进行彻底的清洗消毒，车间墙壁、地面、排水沟也必须清洗，消毒;

设置废弃物存放桶，废弃物应随时清理，并及时清除出厂，每天及时对废弃物存放桶清洗、消毒。

个人卫生和健康要求

操作员应保持良好的个人卫生，工作服应保持清洁卫生;

每年定期接受《食品卫生法》，乳品厂卫生规范及其他有关卫生规定的宣传教育;

取得健康合格证方可上岗工作，每年进行一次健康检查。

(二)制备菌种操作规程

对制种用的不锈钢奶桶和大三角玻璃瓶用开水进行消毒，100度开水，保持20分钟以上。

制种开始前，从冷库中拿出小三角瓶种和大三角瓶种(母发酵剂)，放在已消毒的灌装间指定的地方备用。

母发酵剂的制作：从灭菌奶中接出3L，43度的牛奶放入大三瓶中，打开小三角瓶盖，把菌种倒入大瓶奶液中，摇匀，加盖，用消毒了的塑料模扎口，瓶外有奶垢应用清水冲洗干净，然后放入发酵室发酵。

**食品加工企业工作总结个人3**

实习是我们步入社会的桥梁，是一个能帮助我们完成校园人到社会人转变的过渡阶段。在杭州中萃近3个月的实习马上就要结束，有一点欣喜，欣喜自己得到了一次成长;有一丝留恋，留恋那帮帮助过我关心过我让我成长的同事们;有一些期盼，期盼通过这次实习经历让我在未来的学习工作中更成熟理性。因此，实习的总结也是很有必要的，回顾自己的得失，好给以后的路程中提供一些借鉴指明一些方向。

实习，有很多人经历着这样的尴尬：作为学生，总是觉得自己被忽视，实习期没有事情可做，白白浪费时间;作为企业，觉得实习生完全不懂公司工作流程，无法把重要事务交托给他们。因为一早就有心理准备，在dop部实习时，很快克服了这种尴尬，基于dop的工作一定的复杂性和专业性，我所做的都是一些简单而琐碎的工作，因此，不敢说自己的业务技能有多大的提高，但是我在这里耳濡目染，学到更多的也是更受用的，是对工作的一种态度，一份责任心，一种信念。

“预测准、计划优、成本低”是我们dop的部门使命，6、7、8月份，也是公司销量最大，部门担子最重的月份，为了完成我们的工作目标，同事们自觉加班成了最平常最普通不过的事情，遇见调休也会打电话回来再嘱咐一下工作，会争论，会烦躁，但都是为了一致的目标，秉着绝不拖让部门拖公司后腿，而要让部门在公司更有影响力的信心在拼命战斗。也许我无法担负这种核心的任务，但我也和同事们站在一起，做好我自己，希望也能出一份力，尽管微不足道，也是一股劲。

一、态度认真诚恳，从小事做起，不推脱，不找借口。我一没经验二没人脉，要获得公司的认可，除了认真、主动之外没有其他的方法。像复印、发传真、填写报销单、数据统计、账单核对等这些简单琐碎的小事我都一一认真对待，尽自己的努力尽快完成任务，绝不耽搁。做错了主动承担，努力补救，下次注意。一次去复印发票把一张发票居然落在复印机上了，幸好找回来了，认真的反省，吃一堑长一智，再也没有发生过这样粗心的事，再小的事也是该用心的，一屋不扫何以扫天下?

二、工作积极主动，有工作意识。明白自己是来工作来实践的，不是来混日子的。没有任务时，我会主动去问同事有没有什么我可以做的，空闲时去公司内部网看看公司的资料，通过这些资料熟悉公司的组织构架，各部门职责以及公司新闻等，也是一种更好了解公司的途径。因为同事们都很忙，我也不好意思在工作时打扰，所以都会在吃饭的空当问一些问题，或者在午休时让同事教一下如何做哪张报表，种种。也有不少收获。最后，感谢杭州中萃给我这次实习的机会，感谢dop的同事们在工作时给我的关心和帮助，让我在这里得到成长，收获颇丰。

1、关于实习生培训。实习生虽然不是公司正式员工，但是对实习生进行一些统一的培训应该说是必要的，因为，这不仅能够让实习生迅速快捷地熟悉公司情况以及工作内容快速进入工作状态，更能培养实习生对公司的忠诚感和归属感，这些实习生也许也是公司未来的潜在力量。在2-3个月的实习中，公司给实习生安排2-3天的集中培训可起到磨刀不误砍柴工的效果。第1天，公司组织文化培训。由人力部组织，让实习生了解公司的成长路程、精英人物、光辉事迹，都很具有激励作用，影像资料也可以让他们带回家自己学习琢磨，让实习生尽快融入公司的文化中。第2天，业务技能培训。由实习生所在部门组织，让实习生了解本部门在公司所处的角色、目标以及各功能组的详细工作，准备一些案例资料给他们学习以便心中有数，对具体技能要求可以安排实习生自主学习。推荐相应的课程、书籍来提高。我所在的dop部虽然有半天的培训计划，但是安排的比较仓促，我觉得各部门都应该有一个事先比较详细的培训计划，这样也方便往后的实习生培训，不需要耽误工作时间来制定培训内容了，而且效果应该会更好。

2、关于接受实习生的准备工作。除了培训计划之外，实习生到各部门前，应该准备好实习生参加工作时的工作设备，比如说电脑、邮箱、资源使用权限等。鉴于现在工作的网络化和信息化，没有这些基础的设施是无法开展工作的，这方面的耽误，也许会引起人力的浪费。所以人力部应向各部门传达到位，各部门积极配合。

3、关于实习生考核。或许实习生更多的是自我约束，在实习期靠一份责任感和热情对待工作，但，大棒+玉米的政策不仅仅只对正式员工起作用，对实习生的工作也能起监督和激励作用，大棒给人压力，玉米给人动力，工作也因此会更加出色。具体的考核条例和奖励措施尚待研究研究。我想公司凭借那么多年的人事经验，肯定能制定出有效力的政策。

**食品加工企业工作总结个人4**

20\_年上半年，我局在区食安委的指导下，认真履职尽责，切实贯彻《食品安全法》、《粮食流通管理条例》等相关法律法规，深入推进粮油质量安全监管工作，严格粮食质量与原粮卫生监管，保障人民群众的粮油消费安全，进取创造顺畅、安全的粮油流通环境。现就我局20\_年上半年食品安全工作总结如下：

一、提升认识，加强领导

粮食是重要的战略物资，而作为食品源头安全的粮食质量安全在人们追求健康饮食的今日显得尤为重要。我局作为粮食监管部门承担着粮食收购、储存、运输、加工和销售等环节的监督管理职能，为此我们高度重视。结合我局实际情景，成立以局长陈航良同志为组长，各股室为成员的粮油食品安全工作领导小组，负责全区粮油食品安全工作的指挥和协调。

二、突出重点，落实职责

20\_年上半年，我局以保障粮油质量安全为重点，进一步明确中心任务，突出工作重点，以全区为监管范围，对国有企业、民营企业和个体经营者的粮油进行严格的质量监管。在粮食收购、储存、加工、销售及运输环节加大监管力度，做到环环相扣，不脱节、不遗漏，其中重点加强粮食收购、储存环节和政策性用粮购销活动中粮食质量和原粮卫生的监管。

我局经过开展粮油食品安全宣传、走访相关粮油经营企业等活动，深入企业督导检查，及时发现问题，强力督促整改，拒绝走形式，并将工作与年终评比挂钩，纳入年度目标绩效考核。[由整理]三、加强监管、落实检查

1、为促进粮食流通，服务宏观调控，保障国家粮油安全，我局组织下属国有粮食收购企业职工学习了《粮油储藏技术》、《储粮害虫防治》、《粮油检验》、《粮食流通管理条例》、《食品安全法》等相关业务知识。经过定期开展业务培训及参加自治区组织开展的培训工作，使从业人员做到理论联系实际，严格执行相关法律法规，进一步规范了我区粮食流通秩序。

2、根据自治区、市有关文件精神，我局开展了20\_年政策性粮食库存检查工作。4月22日，覃塘区两家国有粮食收储企业对所储存的粮食进行抽样工作，两家国有粮食企业共抽取样品18个并于4月28日送到广西粮油质检中心进行检测。自查中所有存粮不存在霉变、杂质超标严重、食品安全指标超标、发热、结露、结块、严重虫粮等储粮安全隐患，粮食色泽、气味均正常。政策性粮食的主要质量理化指标、储存品质指标均贴合国家标准中等以上粮食质量，储存品质贴合国家标准宜存要求。覃塘区\_直属粮库有质量检验人员2名，均持证上岗。粮食检验仪器配备齐全，能做的检验项目：常规物理指标、主要质量理化指标、储粮品质指标和快速检测原粮卫生如重金属镉、农药残留等。坚持粮食出入库质量检验制度和库存粮食储存期间一年两次的储存品质检验，填写归档质量管理档案。

3、按照区食安委的要求，多次开展粮油食品安全检查工作。在重大节假日期间，共出动了25人次，对22户粮油经营者进行了抽查和摸底排查工作，未发现一齐粮油食品安全隐患。

4、5月21日选派两名业务技术骨干参加自治区组织的为期两个月的粮食检验检测学习班，使我区粮食检验检测人员到达6人，基本满足全区粮食日常检测本事。

四、强化措施，提升品质

在仓储实践中，着力推广“双低”、规范化、间歇熏蒸、缓释薰蒸、环流薰蒸、机械通风、电子监控等技术的应用，深入贯彻“以防为主、综合防治”的保粮方针，执行“治早、治好、治了”的原则，杜绝了霉变、霉烂事故的发生，延缓了粮食陈化，提高了食用品质。

**食品加工企业工作总结个人5**

20\_年度，我局深入贯彻《\_关于加强食品安全工作的决定》、《\_食品安全法》和《国家食品安全监管体系“十二五”规划》，按照市政府职责分工，依据《城市市容和环境卫生条例》等法律法规，认真开展食品安全监管工作，在管理建成区内食品摊贩、餐厨废弃物处置等方面开展了很多的工作。

一、广泛宣传重教育

今年以来我局围绕“民以食为天，食以安为先”的工作原则，认真宣传《\_食品安全法》和《河北省城市市容管理条例》和《冀州市餐厨废弃物管理办法》，认真宣传食品安全对维护人民群众身体健康和生命安全的重大意义。制作宣传展牌五块、印制各类宣传页3000余份，在冀州市影院广场、迎宾市场多次开展宣传工作，还利用电视媒体对乱扔乱倒、随意占道等不卫生、不礼貌行为予以公开曝光。

二、建立组织抓落实

在食品安全方面我局建立了长效管理机制，成立了以局长为组长，副局长同三个中队长为成员的“食品安全工作领导小组”，以城管局执法大队为主体，抽调收费科三名成员，共计22人全面开展工作。制订了详细的工作方案，明确了工作目标和任务。

三、强化措施见成效

1、加强食品摊贩监管工作。目前市区范围内各类食品、肉食摊贩90余个，为规范食品、肉食摊贩的经营场所，我们在市区内不一样区域或背街小巷确定了7个小型食品、肉食、蔬菜水果市场，规定凡经营肉食、食品的摊贩必须进入规定市场，严厉打击和取缔流动摊贩。同时规定了经营时间，根据季节的不一样采用不一样的时间段，既便于业主经营，又便于卫生、防疫等执法部门检查。清理、规范肉食、食品摊贩35个，取缔占道屠宰、占道加工5处，对12个违法占道经营的食品、肉食摊贩进行了行政处罚。

2、加强餐厨废弃物管理。为进一步贯彻国家、省和衡水市、冀州市政府关于严厉打击“地沟油”违法犯罪活动的精神，全面加强我市食用油安全监管，保障人民群众身体健康，我局从源头抓起，在全市市区范围内开展了拉网式大排查，排查的重点是各类饭店餐馆、火锅店、街头食品摊贩，学校、企事业单位和工地食堂等，对涉及排放餐厨废弃物的单位及个体户做到彻底排查，不存在死角、不落环节、不留盲区。在排查中异常注意发现利用餐厨废弃物提炼“地沟油”的黑窝点，彻底摸清了餐厨废弃物的流向，对随意倾倒废弃物的单位和个人及时进行了制止和规范。共排查餐饮业和企事单位及个体户350个，对餐厨废弃物搜集不合格的13个单位进行了限期整改。未发现利用餐厨废弃物提炼“地沟油”的企业和黑窝点。

3、努力为市民创造良好的生活环境。为促进食品安全工作的良好局面，我局对冀州市肉食、蔬菜销售情景，区域分布情景进行了详细的调查。根据市民提出的见意，经过综合考察与分析，为方便群众净化美化城市环境，我局向市政府提出在朝阳大街北段和昌成路中段分别建设占地30亩与5亩的中小型食品、肉食、蔬菜水果综合性批发和零售市场。目前已开始征地等前期工作，预计明年上半年投入使用。

**食品加工企业工作总结个人6**

今年\*\*月份，我来到了哈尔滨市食品厂进行实习工作，这家食品厂是以生产冷饮食品为主，而我在工厂里主要负责的工作就是对冰淇淋的整个生产过程的流程进行控制以及成品检验。通过在食品厂的实习工作，我学到了许多的东西，而最重要的就是，我个人的实践能力加强了许多，这是令人欣喜与鼓舞的。

一、生产流程

我发现在冰淇淋的整个生产工艺流程中，最关键的控制点就是：混合料的配制|、混合料的杀菌、老化和凝冻这几个方面。

1、混合料的配制：混合料在配制时一定要严格按照冰淇淋的配方领料和称量。同时还要控制好混合料的酸度。因其对成品的风味、组织状态和膨胀率有很大的关系。配料设备及工具要进行彻底消毒与清洗，以防成品中理化指标和微生物含量超标。

2、混合料的杀菌：混合料在杀菌时一定要严格控制温度和时间。一般采用巴氏杀菌，温度过高或过低均会影响冰淇淋的质量。

3、老化：经过杀菌后的混合料在进入老化罐后，要对其进行品尝。老化罐的温度和老化的时间也有其一定的标准。

4、凝冻：冰淇淋的膨胀率一般在80s%-140%之间。膨胀率对冰淇淋的口感、风味、组织状态均有影响。

冰淇淋成品的要求也很严格，其中就感官来说，要求其色泽均匀，形态完整不变形，不软塌，不收缩，且组织细腻滑润，无凝粒，无明显粗糙的冰品，无气孔，滋味协调具有该品种应有的滋味、气味、无异味、无外来可见杂质，并且包装完整，内容物无裸露。理化指标及卫生指标均能达到国家行业标准。

二、实习体会

食品厂在人员管理上是比较系统的，分工比较明确。不同的工6作都由不同的部门经理管理。我公司大致可分为两个部门，其中包括连锁事业部和生产事业部。产品事业部大致可分为六个部门，其中包括物流部、保管部、品控部、财务部、销售部和生产车间。连锁事业部由董事长领导，产品事业部由总经理和厂长负责。各个部门又分设部门经理。其中保管部隶属于物流部。生产及销售由总经理负责，其他事情由厂长负责。

我来到这里实习已经有四个多月的时间了，在实习的这段日子里，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检测冰淇淋的口感、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、记忆各种冰淇淋的味道，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公司给我的这次工作的机会，是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。我能有今天的收获要感谢公司领导给我的这次工作的机会，是公司让我学会很多东西，我将在今后的工作中，更加努力的。

食品厂实习总结

学年实习是在完成全部基础课程和专业课程的学习后所进行的实践环节。通过到工厂参观企业生产环节，了解和掌握食品的生产工艺和流程，巩固和理解已学过的理论和专业课程内容，培养我们理论联系实际的能力，提高实践能力、动手能力、解决问题和观察问题、分析问题以及解决问题的能力，为后续毕业设计以及毕业论文打下坚实的基础。在实习过程中让我们了解企业厂史、生产现状及发展远景等，掌握企业的产品结构及在市场的地位;掌握产品的工艺流程及各生产环节操作注意事项;了解车间布局，掌握设备操作流程并分析车间的质量控制点，提出提高产品质量的合理化建议，以及企业的科研开发状况等。

今麦郎食品有限公司是一家集生产、销售、科研开发于一体的现代化综合食品企业，公司凭借一流的方便食品生产水平和“今麦郎”、“华龙”等知名品牌而享誉华夏。

公司现员工总数3万人，总资产达50亿元，分设制面、面粉、餐饮、饮品、综合五大事业部，下设28个分公司。在全国建有河北隆尧、邯郸、正定、徐水、秦皇岛、黑龙江哈尔滨、吉林长春、辽宁沈阳、山东兖州、河南许昌、汤阴、湖南平江、安徽天长、陕西扶风、浙江嘉兴、广东东莞、四川成都、北京密云等18个生产基地，形成方便面年产能120亿份，年转化小麦180万吨的庞大生产规模，这样的转化量相当于60多个县的农民的商品粮，制面、制粉规模跃居世界前列。

营销公司分设华北部、华中部、华东部、华南部、东南部、四川部、西北部、东北部、江安部(江西、安徽)、西南部和直营部(直辖市)等11个营业部，下辖47个办事处60万个营业网点。

公司旗下的今麦郎系列、东三福系列、小康家庭系列、六丁目系列均受到全国各地消费者的广泛好评，尤其是以今麦郎为代表的产品更是以“劲道爽滑，营养可口”的优势受到消费者的追捧。XX年华龙日清公司实现销售收入63亿元。

今麦郎食品有限公司的前身河北华龙面业集团是1994年3月创建成立的一家股份制企业。以公司董事长兼总裁范现国为首的决策者，始终将\"产业报国，造福社会\"作为企业的崇高理念，凭借得天独厚的资源优势、领先水平的专业优势、门类齐全的配套优势、优越的产品性价比优势、国内高覆盖率的市场优势，实现了企业的超常规发展，创造了中国食品界企业超速成长的\"奇迹\"。短短十年，企业规模与综合实力扩张了1000多倍,品牌价值飙升至亿元，产品畅销全国31个省、市、自治区，并远销美国、加拿大、德国、捷克、南非、澳大利亚、新西兰等30多个国家和地区，被业界誉为是国内方便面行业最具活力和发展潜力的企业之一。

**食品加工企业工作总结个人7**

1、生产任务完成情况。

本人到食品厂以后，将原来的生产流程进行了进一步的完善，按照本单位的具体情况将部分生产人员重新进行组合，形成了比较规范的生产管理体系，制定出生产管理办法和切合实际的生产流程。将原来的几台大的闲置设备重新进行了检修并联系好了活源，为本单位增添了新的经济增长点。本人能够坚持按计划指挥生产，四月共完成产值xx多万元，保证了工作量的顺利完成，使出口产品、野外施工等项目都达到了用户要求，较好的完成了任务。

2、安全生产的落实情况。

本人根据公司安全环保部的总体要求，组织制定了本单位的安全考核细则，从查隐患入手，把安全基础工作放在首位，坚决做到不安全不生产，对单位现有的xx台起重吊车请专业人员进行了检修，基本上达到了安全要求。同时检查出的安全隐患及时进行了整改。同时本人还组织了厂房围栏的安装，屋面防水和厂房周围地面的清整工作，使整个工厂的厂容厂貌得到了改善，四月本单位基本上没有发生任何安全事故，达到了预期安全生产目标的要求。

3、设备运转管理工作。

四月由于原厂房危房的停产给本单位的生产带来了许多困难，本人能够从实际出发，组织有关人员进行了设备搬迁工作，在保证生产的前提下，按照边搬迁边生产的原则，将xx多台设备进行了重新安装测试，尽量使其布局合理，在五月份前已经达到了正常生产要求，没有因为搬迁造成任何设备损坏和人员伤亡，本人还从抓基础工作入手，制定了设备保养及检修管理办法，较好的改变了原来设备管理上落后的局面，保证了设备正常运转和生产任务的完成。

4、材料管理方面。

本人在材料管理方面按照公司要求制定了本单位材料管理细则，规范了材料管理流程，使原来的许多不规范现象有了改善。在材料的发放上采取了由专人领取，并严格按程序办事，避免了材料的浪费。在工、卡、量具的使用上建立了严格的原材料出入库制度，余量和残料的再利用管理办法。基本上达到了产品单项成本核算的要求。积极组织人员进行了清仓查库，使许多闲置材料得到了合理利用，降低了材料的库存。

**食品加工企业工作总结个人8**

12月27日我们参观了无锡市金兰食品有限公司，金兰酱油是中国台湾家喻户晓的品牌，六十多年来一直选用原粒大豆和优质小麦为原料，享有“世界美厨的盛誉”。

无锡金兰食品有限公司是由中国台湾金兰食品有限公司投资，所有设备由中国台湾引进，制品工艺完全承袭中国台湾金兰高超的技术水准。公司于1996年建厂，1997年投产，主要生产酱油、酱菜。公司的宗旨是：提供给消费者高品质、卫生的食品！公司采用科学的生产工艺，引进多条自动化生产设备，有极高的生产潜能。将来则研发营养健康的新产品回馈消费者。行销则以开拓外销市场为主，并逐渐提高国内市场占有率。引导消费者对高品质食品的认识，使公司在竞争中立于不败之地。

金兰系列酱油采用现代化电脑温控发酵系统，所有产品采用恒温发酵技术和国际一流的自动化过滤、灌装设备生产。制成的高盐液态发酵酱油，成本比速酿酱油（经三十天左右的酿造）要高出十倍以上。金兰系列酱油具有浓烈的酱香味，色泽亮丽，红褐光润，澄清透明，泡沫细腻，口味纯真，是真正的酿造酱油。

公司的工艺流程如下：发酵好的生酱油→调煮（调PH值，颜色，盐）→搅拌，保温15min→冷却水冷却→搅拌均匀→沉淀（7天）→抽取清夜→过滤（三层）→取清夜→灌装。生产中要先冷却后沉淀，否则易发生褐变，有机物易挥发，过滤环节是采用硅藻土，脱色采用活性炭，防腐剂采用苯甲酸钠或山梨酸钾。若不加防腐剂，则可采用添加酒精或提高酒精浓度来达到防腐的目的。锅炉采用燃油为原料，柴油燃烧完全，且污染小，利于环境保护。锅炉设备是从中国台湾引进，自动压力、温度控制。最后的污水处理是采用活性污泥法，COD值达300以下，PH值为。

在金兰食品的参观中，我体会到一个现代企业的特色，其先进的生产设备和管理体系，制造出了高品质的酱油，以制造除了高品质的生活。最后，感谢厂长在百忙中抽出时间带领我们参观，并对我们提出的问题进行详细耐心的解答。

**食品加工企业工作总结个人9**

实习单位简介：食品有限公司是全球第二大的食品公司，在全球145个国家开展业务，在全球聘用约六万多名员工，x公司的三大核心产品系列为咖啡、糖果、乳制品及饮料。苏州食品有限公司是食品有限公司的独资食品企业，位于美丽的苏州工业园区一九九六年十月正式投产，公司占地50000平方米，厂区环境整洁美观，拥有15000平方米地、可容纳6六条生产线同时作业的现代化生产车间，并配有仓储设施及完善的现代化办公区域。公司主要生产奥利奥、趣多多、乐之、鬼脸嘟嘟、太平梳打趣轻松、富丽等世界知名品牌等饼干，产品除供应中国市场外还出口十多个国家和地区，苏州公司采用美国食品工业的卫生及质量控制标准在配方、原料、口味、外观及结构上保持全球一致，全面保证产品质量。无论现在乃至将来，我们将信守承诺、集中精力在质量、创新和发展上取得更大的进展，实现让全球饮食及生活更加精彩的愿景。

实习目的

要想在念书的时候就试足将来的工作环境，实习是个好办法，在实践经验丰富的导师和技术人员指导下学到的理论知识可以得以具体化，实习可以帮助人们确定一直孜孜以求的职业目标是否真的适合自己。通过参观和实践来巩固专业基础知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究、锻炼和培养学生分析问题和解决问题能力，为以后的学习、毕业论文以及工作打下坚实的基础。具体如下：

1.接触社会了解省情和国情，了解实习场所的发展史，特别是改革开放以来的情况，了解所学专业在经济建设中的地位、作用和发展趋势，增加对专业学科范围的感性认识。

2.学习企业管理知识熟悉工程技术人员的工作职责和工程程序获得组织和管理生产的初步认识，虚心向工人和技术人员学习培养热爱专业、热爱劳动、遵守组织纪律的良好品德。

3.学习生产技术巩固深化所学的理论知识，培养分析和解决工程实际问题的初步能力。

4.了解和初步掌握生产工艺的流程、技术经济指标。

5.了解生产工艺所用的设备、规格型号及工作原理。

实习内容

区后，以其“扭一扭、舔一舔、泡一泡”的趣味吃法迅速成为中国销量的奶油夹心饼干品牌之一。不断追求产品创新将奥利奥的新产品从美国迅速引入中国，如今奥利奥品牌家族又添巧克力夹心和美味双心两名新成员，此外，于20xx年底上市底新产品奥利奥威化也迅速赢得了中国消费者的青睐。还有就是鬼脸以其独特、有趣的鬼脸造型很快得到中国消费者的喜欢！品牌知名度迅速攀升，鬼脸嘟嘟有一系列不同口味，包括巧克力味、草莓味、奶油花生味和双层奶油夹心口味。1995年在中国成功上市，只专为孩子设计的品牌一提到鬼脸嘟嘟人们就会想到有关不同鬼脸嘟嘟的饼干，好吃又好玩，针对儿童生长需要鬼脸嘟嘟饼干从20xx年起全现添加钙铁增强鬼脸嘟嘟在妈妈心中“好吃有益”的品牌认知，真正成为孩子喜欢妈妈认可的产品。最后就是乐之，于1988年进入中国市场，以强大的增长势头快速成为北方地区销量第一的咸饼干。20xx年，乐之三明治饼干的成功上市，使乐之饼干跨升为全国十大饼干品牌行列。以上就是我所在线的产品介绍。

我在厂里从事的是包装段的工作，主要职责是开包装机包装机是否能开好直接影响产品的消量，所以我们要严格检查包装成品，主要检查卷膜是否拉丝、套色，日期、光标是否图案居中，日期清晰、正确完整，检查端封是否假封、烫坏。最后检查端封是否假封卷边，白边不能超过2mm，同时还要填写质量记录表便于追踪。我每天的工作就是这样，虽然很枯燥但必须认真完成。

实习心得

开始的时候、我原以为我们是参加配料的结果被分到包装部做一名开机工人。心里不禁失落。但是没办法已经成事实了只有接受。工作时时站着的，每天要站八个小时真的很累，开始时真的很不适应，脚特别痛！长这么大还没这么辛苦过！不过凭着对事认真负责的态度，我还是坚持了下去，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。虽然这次实习真的很辛苦，但是我感觉自己还是学习到了很多东西，第一次这么真实、这么接近的了解焙烤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平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了饼干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。这段期间深深让我感受到金钱的来之不易，每天面对同样的食物干同样的活很无聊！每天上班就是站着一遍又一遍的做

同样的动作，感觉自己就像台机器！深深体会到了家人、朋友外出打工的难处，他们可能也是在重复的做同一件事，但我想他们一定不会那么轻松，因为他们想通过自己的劳动力来挣更多的钱，让自己的孩子能不愁吃不愁穿！在同学面钱有“面子”，自己宁可累断腰筋也不希望自己的孩子受一点点委屈，可怜天下父母心啊！想奉劝大家要多为自己的父母着想，当你大手挥霍金钱的时候是否想到过这些钱是父母用多少心血或者是用多少个不眠之夜换来的？！

在这次实习当中让我很有感处的一点就是人际交往方面，大家都知道社会上人际交往非常复杂，但是具体多么复杂我想也很难说清楚，只有经历了才能了解，才能有深刻的感受，大家为了工作走到一起，每一个人都有自己的思想和个性，要给他们处理好关系得需要许多技巧，就看你怎么把握了，我想说的一点就是在交往中既然我们不能改变一些东西，那我们就学着适应它，如果还不行那就改变一下适应它的方法。让我在这次社会实践中掌握了很多东西最重要的就是使我在待人接物如何处理好人际关系这方面有了很大的进步。同时在这次实践中使我深深体会到我们必须在工作中勤于动手慢慢琢磨，不断学习积累，遇到不懂的地方自己先想方设法解决，实在不行可以虚心请教他人，而没有自学能力的人迟早要被企业和社会所淘汰。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！