

<<食品安全法实施条例及其配套规章释解>>

图书基本信息

书名：<<食品安全法实施条例及其配套规章释解>>

13位ISBN编号：9787506661270

10位ISBN编号：7506661276

出版时间：2011-2

出版时间：徐娇、张永慧、仲伟鉴 中国标准出版社 (2011-02出版)

作者：徐娇 等著

页数：348

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品安全法实施条例及其配套规章释>>

内容概要

《食品安全法实施条例及其配套规章释解》一书详细介绍《食品安全法实施条例》10个章节64个条款的立法背景和理解要素，阐述各部委食品安全监管的职责分工和协调、衔接与配合，以及企业的生产经营过程安全控制，重点解读应当启动食品安全风险评估工作的情形，召回食品的处理、境外食品生产企业的注册、食品复检和食品安全事故处置等一系列制度。

《食品安全法实施条例及其配套规章释解》以热点问题提问和解答的方式深入浅出说明对每一条款如何理解和实施。

主要读者群是我国食品安全管理者和食品生产经营者，同时也能对大众媒体和大专院校教学者提供有价值的参考。

书籍目录

第一部分 食品安全法实施条例条文理解与实施第一章 总则第二章 食品安全风险监测和评估第三章 食品安全标准第四章 食品生产经营第五章 食品检验第六章 食品进出口第七章 食品安全事故处置第八章 监督管理第九章 法律责任第十章 附则第二部分 食品安全相关法律法规中华人民共和国食品安全法中华人民共和国农产品质量安全法中华人民共和国国境卫生检疫法中华人民共和国进出口商品检验法中华人民共和国突发事件应对法中华人民共和国食品安全法实施条例中华人民共和国农业转基因生物安全管理条例中华人民共和国饲料和饲料添加剂管理条例中华人民共和国政府信息公开条例中华人民共和国突发公共卫生事件应急条例国家重大食品安全事故应急预案第三部分 食品安全仓储相关规章、文件粮油仓储管理办法第四部分 食品安全卫生相关规章、文件食品添加剂新品种管理办法餐饮服务许可管理办法餐饮服务食品安全监督管理办法食品安全企业标准备案办法食品安全风险评估管理规定(试行)食品安全风险监测管理规定(试行)食品检验机构资质认定条件食品检验工作规范食品添加剂新品种申报与受理规定进口无食品安全国家标准食品许可管理规定餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)铁路运营食品安全管理办法食品安全国家标准管理办法食品安全国家标准制(修)订项目管理规定食品安全信息公开管理办法第五部分 食品安全工商执法相关规章、文件食品流通许可证管理办法流通环节食品安全监督管理办法食品市场主体准入登记管理制度食品市场质量监管制度食品市场巡查监管制度食品抽样检验工作制度食品市场分类监管制度食品安全预警和应急处置制度食品广告监管制度食品安全监管执法协调协作制度第六部分 食品安全检验监督相关规章、文件食品生产许可管理办法食品添加剂生产监督管理规定进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法供港澳蔬菜检验检疫监督管理办法食品生产加工企业落实质量安全主体责任监督检查规定第七部分 食品药品监管相关规章、文件餐饮服务许可审查规范

章节摘录

版权页：插图：企业良好的食品安全管理是保障食品安全的源头，针对我国食品行业生产经营水平低、环节多、链条长，生产方式落后的现状，要不断推动食品企业现代管理制度的建立，提高企业科学管理水平。

企业除了要不断提高食品生产经营企业食品安全责任意识和法律意识外，还必须采用科学、系统的管理方法减少和控制食品污染。

食品企业自身管理的目标应当包括：一是明确食品生产经营者为食品安全的责任主体，提高其责任意识，实行食品质量安全管理员制度。

二是激励食品企业增加投入，不断改进食品加工工艺和生产条件。

三是自觉实施有效食品安全控制措施，确保向消费者提供安全的食品。

四是提高食品的可溯源性，严格执行不合格食品召回制度，增强消费者对企业的信任和食品供应的安全感。

企业内部食品安全管理制度是一个食品生产经营企业保证其所生产经营食品达到安全标准的基本前提，科学的合理的食品安全管理制度得到经常性地、严格地执行，才能使食品生产经营人员树立良好的卫生意识，才能使一个食品生产经营企业的食品质量安全有专人负责、有专门的工作程序、有适当的奖惩措施，才能与政府监管执法部门配合搞好本企业的食品质量安全工作。

食品生产经营企业内部食品安全管理制度由企业根据本企业的实际情况而制定，负有食品安全监督职责的部门可以对食品生产经营企业进行检查，发现未制定内部管理制度或者内部管理制度不健全的，可以要求制定或者改进。

一般来说，食品生产经营企业的内部管理制度包括对本企业食品安全管理（包括生产和品质管理）负责人的资质，内部管理机构设置，食品安全知识和食品安全法律、法规等的培训，食品生产经营人员的个人卫生要求，生产经营过程安全管理，原料、半成品、成品的安全检验和控制，原料、半成品、成品的贮存和运输，不合格品管理，设施设备管理（包括清洗消毒，维修保养等），有毒有害物质管理，除虫灭害管理，记录、纠偏、验证和审核，投诉处理，产品召回等方面的内容作出具体规定。

主要内容有：（1）企业应保持资质的一致性。

一是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。

二是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。

三是食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。

（2）企业应建立进货查验记录制度。

一是企业采购食品原料、食品添加剂、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合格证明文件。

二是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及有关规定自行检验或委托检验，并保存检验记录。

三是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。

四是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查验记录内容一致。

五是企业应建立和保存各种购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库等记录。

编辑推荐

《食品安全法实施条例及其配套规章释解》由中国标准出版社出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>