

<<北京市食品安全条例>>

图书基本信息

书名：<<北京市食品安全条例>>

13位ISBN编号：9787509345207

10位ISBN编号：7509345200

出版时间：2013-4

出版时间：中国法制出版社 中国法制出版社 (2013-04出版)

作者：中国法制出版社

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>

<<北京市食品安全条例>>

内容概要

《北京市食品安全条例(2013修订版)》经2007年11月30日北京市十二届人大常委会第40次会议通过，2012年12月27日北京市十三届人大常委会第37次会议修订，2012年12月27日北京市人民代表大会常务委员会公告第28号公布。

该《条例》分总则、市场准入、食品生产经营、食用农产品、食品安全保障、法律责任、附则7章76条，自2013年4月1日起施行。

1996年5月30日北京市十届人大常委会第27次会议通过的《北京市实施 中华人民共和国食品卫生法办法》予以废止。

<<北京市食品安全条例>>

书籍目录

北京市人民代表大会常务委员会公告（第28号）北京市食品安全条例

<<北京市食品安全条例>>

章节摘录

版权页：第一章总则第一条为了保证本市食品安全，保障公众身体健康和食品安全要求。

本条前款第八项规定的本市重点监督管理的食品和食用农产品名录，由市食品办会同市食品安全监督管理部门根据风险程度拟订，经市食品安全委员会批准后公布实施。

食品批发市场应当加强符合食品安全要求的基础设施建设，根据需要配备冷藏冷冻等设备设施，建立电子交易系统，实行信息化管理。

第三十条餐饮服务提供者应当确保经营场所环境卫生、整洁；加工、制作食品，应当做到生熟分开、食品工用具（容器）专用，加工、制作过程符合食品安全要求；加工、制作凉菜，应当做到有专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏冷冻设备；不得使用不符合安全标准的食品原料、食品添加剂和食品相关产品；不得向消费者提供不符合食品安全标准的餐饮具等食品相关产品。

集体用餐配送单位应当使用专用封闭车辆配送食品，按照规定留存所配送食品的样品，分装、贮存、运输食品的温度和时间应当符合食品安全要求，并在食品包装明显位置注明配送单位、制作时间、保质期，必要时注明保存条件和食用方法。

餐饮服务提供者、现场加工制售食品者、食品生产加工作坊不得购买、存放和使用亚硝酸盐等易滥用的食品添加剂。

餐饮具清洗消毒企业和服务提供者应当按照规范要求从事餐饮具清洗消毒，不得提供不符合食品安全标准的餐饮具。

第三十一条餐饮服务提供者应当按照环境影响评价要求设置油水分离器、收集容器、隔油池等设备设施，并保持设备设施正常运转。

餐饮服务提供者应当单独收集餐厨垃圾，并委托有资质的企业收运和处置，或者自建符合标准的餐厨垃圾处理设施就地处理，不得随意倾倒、丢弃、堆放或者直接排放。

市政市容管理行政部门应当向社会公布本条第二款规定的有资质的企业名录。

第三十二条从事食品贮存、运输的，应当遵守食品安全法第二十七条第六项的规定，并不得在贮存、运输过程中添加任何非食用物质等危害人体健康的物质；对易交叉污染的食品，应当专库贮存，不得混装、拼箱装运。

<<北京市食品安全条例>>

编辑推荐

《北京市食品安全条例(2013修订版)》由中国法制出版社出版出版。

<<北京市食品安全条例>>

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>