

<<食品安全监管知识手册>>

图书基本信息

书名：<<食品安全监管知识手册>>

13位ISBN编号：9787802150966

10位ISBN编号：7802150965

出版时间：2006-10-01

出版时间：工商出版社

作者：本社

页数：210

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>

<<食品安全监管知识手册>>

内容概要

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系到市场经济秩序、社会稳定和经济发展。

工商行政管理机关作为流通环节食品安全监管部门，坚决贯彻落实党中央、国务院的部署和决定，始终把做好流通环节食品安全监管工作，作为实践“三个代表”重要思想的实际行动，落实科学发展观的重要内容，构建和谐社会的重大举措，摆到了突出的位置。

近几年，全国各级工商行政管理机关积极履行职责，切实加强领导，深入开展食品安全专项整治，严厉打击制售假冒伪劣食品违法行为，有效地规范了食品经营主体资格和经营行为，有力地维护了广大消费者的合法权益和市场经济秩序。

目前，虽然食品安全专项整治取得了阶段性成效，但由于多方面的原因，流通环节食品安全形势依然严峻，工商行政管理机关任重道远。

<<食品安全监管知识手册>>

书籍目录

前言
第一部分 食品安全监管执法知识
1. 我国食品安全工作指导思想、原则和目标
2. 我国食品安全工作重点
3. 国务院确定的有关食品安全监管部门的职责
4. 工商行政管理机关食品安全监管的主要职责
5. 流通环节食品安全监管的主要任务
6. 流通环节食品安全专项执法检查的要点
7. 查处食品违法案件的要求
8. 严把食品经营主体准入关的要求
9. 食品经营主体经济户口及信用监管的要求
10. 企业信用监管指标体系的构成
11. 企业信用分类标准的组成
12. 企业信用分类管理的主要措施
13. 企业信用信息记录制度
14. 企业信用信息公示制度
15. 基层工商所加强食品安全日常监管的主要措施
16. 农村食品市场监管的要点
17. 严把食品入市质量关的主要措施
18. 建立和完善食品质量监测体系的主要措施
19. 构建食品安全长效监管体系的主要内容
20. 工商所食品安全监管主要职责
21. 工商所禁止入市的食品
22. 工商所引导食品经营者建立健全的自律制度
23. 省、市、县工商行政管理局食品安全监管的主要责任
24. 工商行政管理机关相关内设机构食品安全监管的主要责任
25. 追究食品安全监管责任的主要情形
26. 流通环节重大食品安全事故应急原则
27. 流通环节重大食品安全事故分级标准
28. 国家工商行政管理总局应急处理指挥机构及其职责
29. 地方工商行政管理机关应急处理指挥机构及其职责
30. I级食品安全事故应急响应
31. II级食品安全事故应急响应
32. III级食品安全事故应急响应
33. IV级食品安全事故应急响应
34. 重大食品安全事故信息报告
35. 重大食品安全事故责任追究
36. 重大食品安全事故应急保障
37. 食品生产经营主体
38. 食盐生产经营主体
39. 粮食经营主体
40. 生猪屠宰主体
41. 企业年检的范围、时间和负责机关
42. 企业年检审查的主要内容.....
第二部分 食品消费安全常用知识

章节摘录

37.食品生产经营主体 根据《食品卫生法》第五十四条的规定,食品生产经营是指从事一切食品的生产(不包括种植业养殖业)、采集、收购、加工、贮存、运输、陈列、供应、销售等活动。食品生产经营者是指一切从事食品生产经营的单位或者个人,包括职工食堂、食品摊贩等。食品生产经营主体应具备如下条件: 一是取得卫生许可证。根据《食品卫生法》第二十七条的规定,食品生产经营企业和食品摊贩,必须先取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的,不得从事食品生产经营活动。

(1)申请从事食品生产加工的,必须具备以下条件: 具有卫生管理制度、组织和经过专业培训的专兼职食品卫生管理人员; 具有与食品生产加工相适应的、符合卫生要求的厂房、设施、设备和环境; 具有在工艺流程和生产加工过程中控制污染的条件和措施; 具有符合卫生要求的生产用原、辅材料、工具、容器及包装物料; 具有能对食品进行检测的机构、人员以及必要的仪器设备; 从业人员经过上岗前培训、健康检查合格; 省级卫生行政部门规定的其他条件。

(2)申请从事食品经营的,必须具备以下条件: 具有卫生管理制度、组织和经过专业培训的专兼职食品卫生管理人员; 具有与食品经营相适应的、符合卫生要求的营业场所、设施、设备和环境; 具有在食品贮藏、运输和销售过程中控制污染的条件和措施; 从业人员经过上岗前培训、健康检查合格; 省级卫生行政部门规定的其他条件。

(3)申请从事餐饮业和食堂经营的,必须具备以下条件: 具有卫生管理制度、组织和经过专业培训的专兼职食品卫生管理人员; 具有符合卫生条件和要求的加工经营场所、清洗、消毒等卫生设施、设备; 具有在食品采购、贮存、加工制作过程中控制污染的条件和措施; 从业人员经过上岗前培训、健康检查合格; 省级卫生行政部门规定的其他条件。

二是取得营业执照。

食品生产经营企业和食品摊贩,在取得卫生行政部门发放的卫生许可证后,必须根据《公司法》、《公司登记管理条例》、《企业法人登记管理条例》、《个人独资企业法》、《合伙企业法》、《城乡个体工商户管理暂行条例》、《外资企业法》等法律法规规定,向工商行政管理部门申请办理登记注册事宜,领取营业照后,方可从事经营活动等。

另外,根据《工业产品生产许可证管理条例》第二条、第三条、第四条、第五条、第六条及第七条的规定,国家对生产乳制品、肉制品、饮料、米、面、食用油、酒类等直接关系人体健康的加工食品等重要工业产品的企业实行生产许可证制度。

国家实行生产许可证制度的工业产品目录(以下简称目录)由国务院工业产品生产许可证主管部门会同国务院有关部门制定,并征求消费者协会和相关产品行业协会的意见,报国务院批准后向社会公布。

任何企业未取得生产许可证不得生产列入目录的产品。

任何单位和个人不得销售或者在经营活动中使用未取得生产许可证的列入目录的产品。

<<食品安全监管知识手册>>

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>