

# 《餐饮服务食品安全监管（第7辑）》

## 图书基本信息

书名：《餐饮服务食品安全监管（第7辑）》

13位ISBN编号：9787506758611

10位ISBN编号：750675861X

出版时间：2013-1

出版社：中国医药科技出版社

作者：国家食品药品监督管理局食品安全监管司 编

页数：366

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《餐饮服务食品安全监管（第7辑）！

## 内容概要

《餐饮服务食品安全监管(第7辑)》内容简介：“今天，山西省政府在三治召开餐饮食品安全工作现场会，充分体现了山西省委省政府认真贯彻落实《国务院关于加强食品安全工作的决定》，高度重视餐饮安全工作。我很高兴应邀参加本次会议。今天上午，大家参观考察了三治市的餐饮安全监管工作，其作法就是一个很好的探索和创新，应给予充分的肯定。”这是来自国家食品药品监督管理局视频安全监管司编著的《餐饮服务食品安全监管(第7辑)》的节选部分。

## 书籍目录

会议文件篇 认真贯彻落实国务院《决定》精神全力以赴做好餐饮服务食品安全监管工作 落实监管责任 全面防控风险 扎实做好餐饮服务食品安全监督管理工作 牢记使命 锐意进取 努力谱写餐饮安全检验工作新篇章 政策法规篇 国务院关于加强食品安全工作的决定 国务院办公厅关于印发国家食品安全监管体系“十二五”规划的通知 关于印发2012年餐饮服务食品安全重点工作安排的通知 关于进一步加强餐饮连锁企业食品安全工作的通知 关于印发2012年餐饮服务食品安全宣传工作方案的通知 关于进一步加强农村餐饮服务食品安全监管工作的指导意见 关于加强和创新餐饮服务食品安全社会监督工作的指导意见 关于做好农村义务教育学生营养改善计划餐饮服务食品安全监管工作的指导意见 关于印发餐饮服务食品安全飞行检查暂行办法的通知 关于贯彻落实国务院决策部署切实加强餐饮服务食品安全监管工作的通知 关于进一步加强餐饮服务单位食品安全管理人员培训工作的通知 专项整治篇 关于做好2012年旅游景区餐饮服务食品安全治理工作的通知 关于做好2012年学校食堂食品安全重点工作的通知 关于迅速开展中小学食堂食品安全检查的紧急通知 关于加强餐饮服务环节禁用亚硝酸盐监管工作的通知 关于加强中秋国庆期间餐饮服务食品安全监管工作的通知 关于开展餐饮服务食品安全风险排查工作的通知 关于加快推进餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的通知 关于报送2012年旅游景区餐饮服务食品安全治理工作督查总结的函 关于报送2012年秋季中小学学校食堂食品安全工作督查报告的函 地方创新篇 遵义市人民政府关于印发遵义市城镇和农村居民自办宴席食品安全管理暂行规定的通知 遵义市食品药品监督管理局关于印发《遵义市小餐饮和夜市摊点综合整治标准》的通知 青海省食品药品监督管理局关于印发《青海省2012年建筑工地食堂食品安全专项整治工作方案》的通知 云南省食品药品监督管理局关于印发云南省餐饮服务食品安全监管工作事权划分指导意见的通知 江苏省食品药品监督管理局关于加强全省餐饮连锁企业食品安全监管工作的意见 广东省食品药品监督管理局关于进一步明确餐饮服务许可有关问题的通知 辽宁省食品药品监督管理局关于印发辽宁省餐饮服务食品安全示范工程建设宣传标语的通知 湖北省食品药品监督管理局关于印发湖北省餐饮服务许可管理细则（试行）的通知 江苏省食品药品监督管理局关于印发江苏省餐饮服务食品安全管理员管理办法（试行）的通知 遵义市人民政府办公室关于印发《遵义市建筑工地食堂食品安全管理暂行规定》的通知 江西省食品药品监督管理局等七部门关于印发《江西省农村义务教育学生营养改善计划供餐准入管理办法（暂行）》的通知 江苏省食品药品监督管理局关于印发江苏省重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范实施细则（试行）的通知 武汉市人民政府关于进一步加强小餐饮规范管理的意见 武汉市食品药品监督管理局关于印发小餐饮突出问题集中整治行动方案的通知 武汉市食品药品监督管理局关于印发《武汉市小餐饮便民服务区食品安全指导意见》（试行）、《武汉市临时占道小餐饮夜市食品安全管理指导意见》（试行）的通知

## 章节摘录

版权页：插图：二、严格落实餐饮连锁企业食品安全主体责任 餐饮连锁企业应当严格执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等各项要求，认真履行食品安全主体责任。餐饮连锁企业总部对其中央厨房、配送中心和经营门店的食品安全承担指导、监督、检查和管理责任。中央厨房、配送中心和经营门店在餐饮连锁企业总部的统一管理下，依法承担相应的食品安全责任。餐饮连锁企业总部应重点做好以下工作：一要强化食品安全管理体系建设。餐饮连锁企业要明确系统内食品安全管理组织框架，建立涵盖原料采购、操作流程、物流配送、餐厨废弃物处理等食品安全控制和风险防范体系。企业总部、中央厨房或配送中心建立食品安全管理机构并配备专职食品安全管理人员，经营门店按要求配备专职或兼职食品安全管理人员。二要强化原料采购统一管理。建立供应商遴选制度，确定稳定可靠的原料供应商，加强对食品原料的检验，确保食品、食品添加剂、食品相关产品来源可靠和安全。要以信息化系统为支撑，逐步建立食品原料采购信息化平台，确保采购、库存、配送的统一协调和食品安全追溯制度的落实。鼓励大型餐饮连锁企业探索建立原料供应企业资格认定制度。三要强化操作过程标准化管理。企业总部应督促其中央厨房、配送中心和经营门店严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，鼓励餐饮连锁企业采用先进的食品安全管理体系，建立统一的餐饮连锁企业食品安全企业标准，不断提升食品安全管理水平。四要强化配送统一管理。鼓励餐饮连锁企业建立统一的中央厨房或配送中心。餐饮连锁企业总部应加强对中央厨房或配送中心配送产品的过程管理，合理确定配送过程的温度、时间等参数，确保配送过程中的食品安全。五要强化中央厨房管理。

# 《餐饮服务食品安全监管（第7辑）！

## 编辑推荐

《餐饮服务食品安全监管(第7辑)》指出在食品安全监管者大爱而坚定的眼里，每一个人的生命就是整个世界。责任具有至高无上的价值，它是一种伟大的品格，在所有价值中处于最高的位置。

# 《餐饮服务食品安全监管（第7辑）！

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)