

《韩国食品安全法规标准汇编》

图书基本信息

书名：《韩国食品安全法规标准汇编》

13位ISBN编号：9787506662796

10位ISBN编号：7506662795

出版时间：2012-4

出版社：王霓霓、林伟 中国标准出版社 (2012-04出版)

页数：1116

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

《韩国食品安全法规标准汇编》

内容概要

《韩国食品安全法规标准汇编》全面收集整理翻译了韩国农食产品领域法律法规30部，内容包括：食品安全基本法、食品安全基本法施行令、食品卫生法、食品卫生法施行令、食品产业振兴法、农产品质量管理法、食品公典（2008年）等。

《韩国食品安全法规标准汇编》

书籍目录

第一部分 法规 食品安全基本法 食品安全基本法施行令 食品卫生法 食品卫生法施行令 食品卫生法施行规则 食品产业振兴法 食品产业振兴法施行令 食品产业振兴法施行规则 农产品质量管理法 农产品质量管理法施行令 农产品质量管理法施行规则 畜产品加工处理法 畜产品加工处理法施行令 畜产品加工处理法施行规则 畜产法 畜产法施行令 畜产法施行规则 水产品质量管理法 水产品质量管理法施行令 水产品质量管理法施行规则 保健功能食品法 保健功能食品法施行令 保健功能食品法施行规则 饲料管理法 饲料管理法施行令 饲料管理法施行规则 药事法 药事法施行令 药事法施行规则 第二部分 食品公典 食品公典（2008年）

章节摘录

版权页：插图：乙.个别设施标准（1）食用肉销售业（甲）营业场面积提倡26.4 m²以上。（乙）营业场应设置电冷冻设施、电冷藏设施、陈列橱及秤。只是将包装肉、进口肉不予加工（指切割、粉碎和包装）专门转销给其他业体，而不直接向消费者陈列销售时，可不设陈列橱及秤，也可租用位于同一市、郡、自治区的畜产品保管业营业场的电冷冻设施、电冷藏设施。（丙）电冷冻设施、电冷藏设施及陈列橱应为可维持畜产品加工标准及成分规格规定的适合畜产品保存及流通的温度的，内部应配置或设置可看出温度的温度计。（丁）为了在自家业体销售食用肉，想要自行运输时遵照第 号甲目规定执行。（戊）适用设施标准的特例市、道知事承认的食用肉销售业同业者组合或根据《农业协同组合法》组建的农业协同组合中央会及组合设食用肉销售业营业网点，开展食用肉销售业，可利用下列配置食用肉销售设施的车辆，限于市、道知事认为有必要的场所销售食用肉。1) 销售车辆应为具备冷冻或冷藏设施的货箱。2) 销售车辆应设置可洗涤消毒刀具、案板等的水箱、陈列橱、销售台及磅秤。3) 陈列橱应为可将食用肉冷却10 以下保存的，内部应配置温度计。4) 销售车辆的洗车及车库等遵第 号乙目及丙目规定执行。5) 销售车辆外部应在醒目处标记食用肉销售业营业所名称。（己）公用设施的设置省略 申报官厅在食用肉销售业营业者同时经营食用肉包装处理业，共同使用设施时可令其省略安装该设施的全部和一部分。

《韩国食品安全法规标准汇编》

编辑推荐

《韩国食品安全法规标准汇编》由中国标准出版社出版。

《韩国食品安全法规标准汇编》

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