第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务食品安全监管实务一本通>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务食品安全监管实务一本通>>

13位ISBN编号：9787535954626

10位ISBN编号：7535954626

出版时间：2011-1

出版时间：广东科技出版社

作者：陈锡江　等编著

页数：399

字数：420000

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

内容概要

陈锡江、王旭、张钰英和周卫平合编的《餐饮服务食品安全监管实务一本通》旨在为基层食品药品监管部门及相关人员履行餐饮服务食品安全监管新职能提供系统性参考，推进依法行政、规范执法，提升监管水平。
《餐饮服务食品安全监管实务一本通》全书分行政许可、监督检查、监督保障、监督处罚、应急处置、风险监测及培训宣传7个部分，且在各个部分随后即附录相关文件，力求内容详尽系统，编排合理实用，便于查阅，可用于具体指导餐饮服务食品安全监督执法工作，也可作为食品药品监管部门及相关人员的培训教材，并可供餐饮服务从业人员，特别是餐饮服务单位负责人及食品安全管理员阅读，作为他们的培训参考资料。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一部分 行政许可
引言
一、许可实施的依据
二、许可实施的分类
三、许可实施的条件
四、许可实施的程序
(一)申请
(二)受理(资料审查)
(三)现场核查
(四)审核
(五)审定
(六)核发
(七)资料归档
(八)延续
(九)变更
(十)补证
(十一)撤销
(十二)注销
(十三)公告
五、许可实施的原则
(一)公开、公正、公平
(二)廉法自律
(三)文明礼貌、主动工作
(四)加强学习、提高能力
(五)提高审批效率、遵守审批时限规定
六、许可实施的管理
(一)制订岗位职责
(二)制订岗位纪律
(三)制订工作流程
(四)制订岗位培训考核制度
(五)开展行政效能监察
七、许可实施文书的制作
(一)文书的类型和使用范围
(二)文书的制作要求
(三)餐饮服务许可文书的样张
八、许可申报资料的制作
(一)许可申报资料项目
(二)各项资料制作的具体要求
附录1—1 餐饮服务许可管理办法
附录1—2 关于做好《餐饮服务许可证》启用及发放工作的通知
附录1—3 关于印发《餐饮服务许可审查规范》的通知
附录1—4 餐饮服务食品安全操作规范(征求意见稿)-
附录1—5 ×市(县)餐饮服务许可申请指南参考
附录1—6 餐饮服务单位食品安全管理规章制度制定要求参考
附录1—7 餐饮服务单位食品安全管理操作规程及要求参考

附录1—8 餐饮服务单位食品安全突发事件应急处置预案制定要求参考
第二部分 监督检查
引言
一、现场检查的实施
(一)检查前的准备工作
(二)现场检查
(三)现场检查后的处理
二、现场检查文书的制作
(一)现场检查笔录
(二)询问笔录
(三)封条
(四)证据先行登记保存决定书
(五)责令改正通知书
(六)监督意见书
(七)当场行政处罚决定书
三、现场抽验的实施
(一)抽验的原则
(二)抽验的基本要求
(三)抽验的重点
(四)抽验的工作程序
四、现场抽验文书的制作
(一)产品样品采样记录
(二)非产品样品采样记录
(三)产品样品确认通知书
(四)检验结果告知书
(五)现场检查笔录
五、量化监督检查的实施
(一)实施的依据
(二)实施的原则
(三)实施的措施
六、现场快速检测的实施
(一)现场快速检测方法的主要形式
(二)现场快速检测结果的表述与注意事项
(三)现场快速检测项目的分类
(四)现场快速检测的采样要点
(五)常见食物中毒与应急保障项目的现场快速检测
(六)非法食品添加物与劣质食品的现场快速检测
(七)加工制作及其储运控制环节的现场快速检测
(八)食品微生物的现场快速检验
附录2—1 餐饮服务食品安全监督管理办法
附录2—2 关于印发《餐饮服务食品安全监管执法文书规范》的通知
附录2—3 《现场检查笔录》制作常见问题
附录2—4 关于印发《餐饮服务食品安全监督抽验工作规范》的通知
附录2—5 理化现场快速检测样品前处理参考方案
第三部分 监督保障
引言
一、监督保障实施的依据

二、监督保障实施的分级
三、监督保障实施的职责
(一)活动主(承)办单位职责
(二)监督机构职责
(三)接待单位职责
四、监督保障实施的程序
(一)任务登记
(二)制定监督保障方案
(三)保障前准备工作
(四)实施监督保障
附录3—1 重大活动餐饮服务食品安全监督保障单位操作要领参考
附录3—2 重大活动餐饮服务菜谱审查要点参考
附录3—3 ×市(县)重大活动餐饮服务食品安全监督保障工作参考指引参考
第四部分 监督处罚
引言
一、处罚实施的依据
二、处罚实施的种类
三、处罚实施的原则
四、处罚实施的程序
(一)简易程序
(二)一般程序
(三)听证程序
(四)执行与结案
(五)行政复议
(六)行政诉讼
五、处罚实施文书的制作
(一)总体要求
(二)各文书适用范围
(三)各相关文书样张
附录4—1 违反食品安全法及其实施条例实施处罚情况
附录4—2 违反《餐饮服务食品安全监督管理办法》实施处罚情况
附录4—3 餐饮服务食品安全监督处罚实施的典型案例参考
第五部分 应急处置
引言
一、处置实施的概述
(一)食物中毒的定义
(二)食物中毒的特点
(三)食物中毒的分类
(四)食物中毒的原因
(五)预防食物中毒的基本原则
二、处置实施的依据
三、处置实施的分级
(一)特别重大食品安全事故(I级)
(二)重大食品安全事故(Ⅱ级)
(三)较大食品安全事故(Ⅲ级)
(四)一般食品安全事故(Ⅳ级)
(五)散发性食物中毒事故

(六)集体性食物中毒事故
四、处置实施的管辖
(一)属地化管辖
(二)跨辖区事故的管辖
(三)指定管辖
五、处置实施的程序
(一)报告
(二)现场调查和处理
(三)事故确认及处罚
附录5—1 ×市(县)食物中毒事故应急调查处理实施方案参考
附录5—2 两种致病原因食物中毒基本特点比较
附录5—3 食物中毒采样数量表
附录5—4 常见食物中毒的平均潜伏期
第六部分 风险监测
引言
一、监测实施的依据
二、监测实施的原则
(一)分级管理
(二)征求意见
(三)优先选择
(四)依时进行
(五)情况通报
(六)保密制度
三、监测实施的分类
(一)日常监测
(二)专项监测
(三)应急监测
四、监测实施的程序
(一)制定监测计划
(二)实施监测计划
附录6—1 关于印发《食品安全风险监测管理规定(试行)》的通知
附录6—2 餐饮服务环节食品安全风险隐患的主要表现
附录6—3 餐饮服务环节常用食品安全预警通告参考
第七部分 培训宣传
引言
一、培训工作实施的依据
二、培训工作实施的要点
(一)监管人员的培训内容提纲
(二)从业人员的培训内容提纲
三、宣传工作实施的依据
四、宣传工作实施的要点
(一)把握实施的总体思路
(二)抓住实施的主要内容
(三)落实实施的主要措施
附录7—1 关于印发2010年餐饮服务食品安全宣传工作方案的通知
附录7—2 关于开展全国餐饮服务食品安全宣传周活动的通知
附录7—3 ×市(县)食品药品监督管理局承接餐饮服务食品安全监管新职能公告参考

附录7—4 ×市(县)食品药品监督管理局局长就餐饮服务食品安全监管工作答记者问新闻通稿参考
附录7—5 监管人员面对媒体的若干守则参考

章节摘录

版权页： 插图： 3.食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中，标示“ 食品添加剂 ”字样，妥善保管，并建立使用台账。
4.盛放食品添加剂要有专用容器和明显标志。
5.使用食品添加剂要有记录并存档。
九、制定“ 废弃食用油脂管理制度 ”的要求 1.废弃油脂必须按国家《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》进行管理。
2.废弃油脂应设专人负责管理。
3.废弃油脂应有专门标有“ 废弃油脂 ”字样的密闭容器存放，集中处理。
4.废弃油脂只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位，不得销售给其他单位和个人。
5.处理废弃油脂要建立档案，详细记录销售时间、种类、数量、收购单位、用途、联系人姓名、电话、地址、收货人签字等，并长期保存。
十、制定“ 从业人员个人卫生管理制度 ”的要求 1.从业人员必须掌握本岗位的食品安全技术要求，养成良好的卫生习惯，严格遵守卫生操作规程。
2.坚持科学的洗手习惯：操作前、便后以及从事与食品无关的其他活动后应洗手，先用消毒液消毒，后用流动水冲洗。
3.从业人员不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指。
不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，不得穿工作服入厕。
4.从业人员不得面对食品打喷嚏、咳嗽及做其他影响食品卫生的行为，不得直接抓取直接入口食品或用勺直接尝味。
操作用具用后不得随处乱放。
5.从业人员要注意个人卫生及形象，养成良好的卫生习惯，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐置于帽内。
6.从业人员必须认真执行各项食品安全管理制度。
十一、制定“ 餐厅食品安全管理制度 ”的要求 1.实行餐饮服务许可制度。
取得《餐饮服务许可证》和营业执照后，方可从事餐饮服务活动，按照许可范围依法经营，并在就餐场所显著位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》，以便消费者了解和监督。
2.从业人员工作衣帽整洁，保持良好的个人卫生，操作前洗手。
3.确定桌椅整洁后方能摆放餐饮具及食品。
餐饮具摆放至客人用餐前不得超过1小时，当餐未使用的应收回清洗消毒保洁。
4.直接入口食品用专用工具分检传递，专用工具定位存放防止污染。

编辑推荐

《餐饮服务食品安全监管实务一本通》是国内一部立足推进依法行政、规范行为、提升能力和构建餐饮服务食品安全监管科学体系的专著，是对现行餐饮服务食品安全监管法律、法规、规章、规范及管理要求的系统诠释。

第一图书网, tushu007.com

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