

食品生产小企业成为07年质检系统整治重点 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/265/2021_2022__E9_A3_9F_E5_93_81_E7_94_9F_E4_c67_265280.htm 国家质检总局27日召开全国食品生产监管工作会议，将2007年作为全国质检系统食品生产加工小企业、小作坊整治年，加大对食品生产加工小企业、小作坊的监管和整治。国家质检总局食品生产监管司司长邬建平说，2007年各级质量技术监督部门要深入开展“严厉打击食品黑窝点、严厉打击使用非食品原料”的“两打”专项行动，重点检查小作坊监管“三项根本制度”。据介绍，三项根本制度包括，一是基本质量安全卫生条件改造。所有小作坊必须达到从事食品生产加工的最基本质量安全卫生要求，达不到的必须在规定期限内进行改造，否则不得从事食品生产加工；二是限制销售范围。小作坊生产加工的食品以方便当地群众日常生活需要为主，其产品销售范围不得超出县级行政区域；三是公开承诺。小作坊必须向社会公开承诺不使用非食品原料，不滥用添加剂，不使用回收食品做原料，确保食品最基本的安全卫生。会议同时提出，各级质量技术监督部门要严格实行普查建档、免费培训、例行巡查、定期公告、整改复查、区域整治、挂牌警示、动态监管、督查督办、严厉惩处恶意违法犯罪等10项措施，认真落实区域监管责任制，确保食品生产加工小作坊监管工作责任到人、监管到位。国家质检总局提供的有关数据显示，我国现有10人以下的食品生产加工小作坊35万家。其中，卫生许可证和工商营业执照不全的22万家，完全无证无照的16万家。国家质检总局书记李传卿说，由于我国经济发展不平衡，东

西部地区差异、城乡差异较大，居民生活水平不平衡等原因，全面提升食品安全水平仍是一项长期而艰巨的任务。李传卿说，小作坊监管问题十分复杂，必须按照具体情况具体分析的原则，实施合理分类、严密监管；对小作坊区分产品的风险程度、生产加工管理水平、守法经营情况、群众对小作坊产品的依赖程度，实行区别对待、分类监管、规范引导、确保安全。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com