

河北省2009年导游考试旅游政策法规修改部分之第七章导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E6_B2_B3_E5_8C_97_E7_9C_812_c34_633592.htm id="oilf" class="csre"

style="word-break:break-all.">第七章 旅游饭店管理法规制度 第三节 食品安全管理法律制度 一、食品安全管理法律制度概述

为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，中华人民共和国第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议于2009年2月28日通过了《中华人民共和国食品安全法》，该法共十章104条，自2009年6月1日起正式施行。（一）食品及

食品安全的含义 食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

（二）食品安全的基本要求 1．食品首先必须是无毒、无害 无毒、无害是指食用该食品后不会造成人的急性或慢性疾病，不构成对人体的危害；或者食物中虽含有极少量有害、有毒物质，但在正常食用情况下，不致危害人的健康。

2．各种食品符合应当有的营养要求 不同的食品，其营养要求是不同的，但都包含两个意思：首先，各种食品都应具备一定的人体需要的营养成分，一般包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、矿物质和其他可供代谢的有机物。其次，食品所含营养成分的消化吸收率和维护人体正常生理功能的作用必须达到一定的标准。 3．对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害

1996年，世界卫生组织将食品安全界定为“对食品按其原定用途进行制作、食用时不会使消费

者健康受到损害的一种担保”。自二十世纪八十年代以来，一些国家以及有关国际组织从社会系统工程建设的角度出发，逐步以食品安全的综合立法替代卫生、质量、营养等要素立法。一般均强调食品安全包括食品（食物）的种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等活动要符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质以致导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患这一要求。

（三）食品安全法的适用范围 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：1．食品生产和加工（以下称食品生产），食品流通和餐饮服务（以下称食品经营）；2．食品添加剂的生产经营；3．用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备（以下称食品相关产品）的生产经营；4．食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品；5．对食品、食品添加剂和食品相关产品的安全管理。供食用的源于农业的初级产品（以下称食用农产品）的质量安全管理，遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但是，制定有关食用农产品的质量安全标准、公布食用农产品安全有关信息，应当遵守《食品安全法》的有关规定。

（四）食品安全管理的原则与管理部门

1．食品安全管理的原则（1）食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。

（2）国家鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。新闻媒体应当开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知

识的公益宣传，并对违反本法的行为进行舆论监督。（3）国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究和应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。（4）任何组织或者个人有权举报食品生产经营中违反《食品安全法》的行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

2. 食品安全的管理部门

国务院设立食品安全委员会，其工作职责由国务院规定。国务院卫生行政部门承担食品安全综合协调职责，负责食品安全风险评估、食品安全标准制定、食品安全信息公布、食品检验机构的资质认定条件和检验规范的制定，组织查处食品安全重大事故。国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门依照《食品安全法》和国务院规定的职责，分别对食品生产、食品流通、餐饮服务活动实施监督管理。县级以上地方人民政府统一负责、领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作，建立健全食品安全全程监督管理的工作机制；统一领导、指挥食品安全突发事件应对工作；完善、落实食品安全监督管理责任制，对食品安全监督管理部门进行评议、考核。县级以上卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当加强沟通、密切配合，按照各自职责分工，依法行使职权，承担责任。食品行业协会应当加强行业自律，引导食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

二、食品安全风险监测、评估与食品安全标准

1. 食品安全风险监测和评估

国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。国务院卫生行政部门会同国务

院有关部门制定、实施国家食品安全风险监测计划。国务院农业行政、质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理等有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即向国务院卫生行政部门通报。国务院卫生行政部门会同有关部门对信息核实后，应当及时调整食品安全风险监测计划。国家建立食品安全风险评估制度，对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害进行风险评估。国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。对农药、肥料、生长调节剂、兽药、饲料和饲料添加剂等的安全性评估，应当有食品安全风险评估专家委员会的专家参加。食品安全风险评估应当运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及其他有关信息进行。食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和对食品安全实施监督管理的科学依据。

2. 食品安全标准

食品安全国家标准由国务院卫生行政部门负责制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他的食品强制性标准。食品安全标准应当包括下列内容：（1）食品、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；（2）食品添加剂的品种、使用范围、用量；（3）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；（4）对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求；（5）食品生产经营过程的卫生要求；

(6) 与食品安全有关的质量要求；(7) 食品检验方法与规程；(8) 其他需要制定为食品安全标准的内容。

三、食品生产和经营的法律规定

(一) 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

1. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
2. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；
3. 有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度；
4. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
5. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；
6. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输；
7. 直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具；
8. 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具；
9. 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
10. 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；
11. 法律、法规规定的其他要求。

(二) 禁止生产经营的食品

1. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以

外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；2．致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；3．营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；4．腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；5．病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；6．未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；7．被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；8．超过保质期的食品；9．无标签的预包装食品；10．国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；11．其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

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