

2022餐饮企业现场管理评价认证 餐饮食品安全卫生

产品名称	2022餐饮企业现场管理评价认证 餐饮食品安全卫生
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	可售卖地:全国 服务优势:全程一对一咨询辅导办理 办理周期:1-3个工作日
公司地址	深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	17707584459 17707584459

产品详情

餐饮服务食品安全操作规范章总则条为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障消费者饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章的规定

制定本规范。第二条本规范适用于餐饮服务提供者，包括餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。第三条餐饮服务提供者的法定代表人、负责人或业主是本单位食品安全的责任人，对本单位的食品安全负法律责任。第四条鼓励餐饮服务提供者建立和实施先进的食品安全管理体系，不断提高餐饮服务食品安全管理水平。第五条鼓励餐饮服务提供者为消费者提供分餐等健康饮食的条件。第六条本规范下列用语的含义（一）餐饮服务：指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。（二）餐饮服务提供者：指从事餐饮服务的单位和个人。（三）餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄等）：指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在3000m²以上（不含3000m²），或者就餐座位数在1000座以上（不含1000座）的餐馆。大型餐馆：指加工经营场所使用面积在500~3000m²（不含500m²，含3000m²），或者就餐座位数在250~1000座（不含250座，含1000座）的餐馆。中型餐馆：指加工经营场所使用面积在150~500m²（不含150m²，含500m²），或者就餐座位数在75~250座（不含75座，含250座）的餐馆。小型餐馆：指加工经营场所使用面积在150m²以下（含150m²），或者就餐座位数在75座以下（含75座）的餐馆。