

# 江西南昌市食品经营许可证代办3000家成功案例保障

产品名称	江西南昌市食品经营许可证代办3000家成功案例保障
公司名称	江西小二企服企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江西省南昌市青山湖区北京东路1616号青山湖创业大厦5楼511房间（注册地址）
联系电话	17770848496 19170190762

## 产品详情

江西南昌市食品经营许可证代办3000家成功案例保障

办理一手本地服务商，从业经验达13年，我们郑重承诺；

- 1.多年代办机构，办证经验丰富。
- 2.无需法人到场，全程代办。
- 3.一站式服务，价格优惠。
- 4.一对一专服务，提供24小时咨询服务，下证速度快！
- 5.帮助企业节约注册费用，降低投资成本。
- 6.提供代验资手续，出具验资报告，解决场地、资金限制困扰！

近期，进口冷链食品核酸阳性检出率明显增高，波及省份增多，涉及产品范围从海产品到畜禽肉类产品。11月27日，北京市疾控中心就如何安全食用冷链生鲜食品发布提醒，提醒市民购买境外冷链生鲜食品时要关注海关食品检疫信息，加工烹调生鲜食品应做到烧熟煮透。

北京市疾控中心建议市民，到正规的超市或市场选购生鲜食品，正确佩戴口罩，避免用手直接接触。购买预包装生鲜食品时，要关注生产日期、保质期、储存条件等食品标签内容，保证食品在保质期内。

购物后及时用肥皂或洗手液清洗双手，洗手前，双手不碰触口、鼻、眼等部位。海淘、代购境外或地区商品，包括购买境外冷链生鲜食品，要关注海关食品检疫信息，做好外包装消毒，并做好自我防护。

市民在清洗加工冷链生鲜食品时，要做到生熟分开。处理生鲜食品所用的容器（盆）、刀具和砧板等器具应单独放置，要及时清洗、消毒，避免与处理直接入口食物的器具混用，避免交叉污染。海鲜及肉类生鲜食品放置冰箱冷冻室保存，不要存放过长时间，与熟食要分层存放。清洗或接触生鲜食品后应先洗手再接触熟食。另外，厨房要保持通风和清洁，在处理生鲜食品时防止飞溅，避免对周边环境的污染，必要时进行环境和餐具炊具消毒处置。

在加工烹调生鲜食品时应做到烧熟煮透，尽量避免生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌后直接食用海鲜。两人及以上共同就餐时，要记得使用公筷、公勺，减少交叉感染，降低传染性疾病和食源性疾病的发生。未食用完（已经烹调熟）的海鲜及肉类，需放置冰箱冷藏室保存，尽早食用，再次食用前一定要充分加热。

江西南昌市食品经营许可证代办3000家成功案例保障