

上海食品卫生许可证申请注册条件

产品名称	上海食品卫生许可证申请注册条件
公司名称	上海道商企业服务中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浦东新区金沪路99弄3号
联系电话	15021594806 15021594806

产品详情

很多朋友都在上海奋斗了十几年甚至二十几年，大多数朋友手里都有些积蓄，都想自己做点小生意，不想再打工，有的人想开饭店，有的人想开奶茶铺，有的然想做个足疗店。我跟他们讲过了，像做这些生意的话，那是需要有《卫生许可证》的，我朋友想办上海《卫生许可证》，那我只好详细的讲一下了首先、申请食品卫生许可证的单位和个人在办证窗口领取并填写《食品卫生许可证申请书》，同时提供以下资料：A、食品卫生许可证申请书；B、法定代表人、业主或负责人资格证明；

C、生产经营场地平面图；D、食品从业人员健康检查和培训合格证明；

E、新建、改建、扩建工程的预防性卫生审核材料；

F、法律、法规、规章规定的或卫生行政部门要求提供的其他资料。

其次就是、生产经营场所基本卫生设施要求：

A、生产经营场地应当离污染源（倒粪站、垃圾箱、公共厕所及其他有碍食品卫生的场所）10米以上；B、经营干点、湿点的场地面积应分别不小于8、15平方米；经营饭菜的面积建议在50平方米以上；兼营其他品种的，其场地面积需要另增；C、饮食业按照经营面积或就餐座位数分为大、中、小三类型。大型餐饮业经营面积1000平方米以上或座位数为500座以上；中型餐饮业面积300-1000平方米或就餐座位数为150-500座；小型餐饮业经营面积300平方米以下或就餐座位数为150座以下。D、厨房（包括原料贮存、粗加工、清洗消毒、烹调场所）与餐厅的面积之比不小于1：2，烹调场所净高度不低于2.5米；E、餐饮具及工用具清洗必须设立专用水池；有专用密闭的保洁柜；供顾客可重复使用的毛巾应有专用清洁消毒池和专用保洁柜；大中型饭店必须采用洗碗机，小型饭店采用相应的专用设备；餐饮具必须采用物理方法消毒。F、熟食专间应设置更衣及洗手消毒设施，配备专用的食品工用具、有效的空气消毒装置、空调、流动水源、食品冷藏设施及工用具清洗消毒设施，专间的温度应低于25度；小型饭店的熟食专间面积不应小于5平方