厦门集体用餐配送单位配餐经营许可证茶叶生产许可证食品生产许可证中央厨房许可证办理

产品名称	厦门集体用餐配送单位配餐经营许可证茶叶生产许可证食品生产许可证中央厨房许可证办理
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

产品详情

厦门集体配餐经营许可证茶叶生产许可证食品生产许可证办理，食品行业工作经验，提供规划申报一条龙服务。

厦门集体用餐配送单位配餐经营许可证茶叶生产许可证食品生产许可证中央厨房许可证办理

中央厨房和集体用餐配送单位要严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》,并提出十项要求。

一、许可管理。

《食品经营许可证》在有效期内，实际经营项目与许可范围相符，不存在超范围经营问题。

二、制度建设。

建立健全的食品安全管理制度：从业人员健康查体、培训制度；清洗消毒制度；食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；菜肴加工过程管理制度；食品安全突发事件应急处置方案等。

三、人员管理。

配备食品安全管理人员。从业人员持有效健康证明，开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握基本知识，建立从业人员健康档案、晨检台账和培训档案。

四、场所环境。

选址距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以外。根据需要设立更衣区（间）。场所布局合理，食品处理区符合生进熟出单一流向要求；无法避免的采取分时段运送或加以无污染覆盖等措施。设置与供餐方式和食品加工相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作场所。设置食品库房、更衣室、清洁工具存放等配套场所。冷食类、生食类、裱花类、备餐等按要求设置专间或专用操作场所。墙壁光滑无积垢，天花板光洁无脱落。

五、设施设备。

具备给排水条件，用水符合生活饮用水卫生标准。设备、工具、容器符合食品安全要求。原料、半成品、成品以及动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，分开摆放和使用，并有明显区分标识。专间设置专用空调、专用空气消毒设备、专用冷藏设备以及预进间和食品传送窗口，设施设备正常使用。专间废弃物容器盖子为非手动开启式。配备满足需要的食品中心温度测量设施并正常使用。

六、采购贮存。不得采购禁止生产经营的食品。开展定期检查与清理，遵循先进先出原则，及时清理销毁变质、过期食品，并做好记录。贮存设置主、副食仓库或区域。

七、加工制作。

粗加工与切配场所分别设置动物性、植物性、水产品的清洗设施，标识明显并按用途使用。食品留样设备正常，由专人规范留样，并按规定做好记录。

八、清洗消毒。

餐饮具清洗消毒、保洁设施设备运转正常并按规定使用。从有资质的餐饮具集中消毒单位采购餐饮具。

九、检验检测。

配备与加工制作品种相适应的检验室、检验设备和检验人员。检验检测设备工作正常，记录完善。建立不合格产品处理制度并落实到位。

十、运输配送。

运输工具符合食品安全要求，内仓抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒。运输车辆配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置。包装材料符合食品安全要求，标签标识内容符合要求。根据食品特性选择适宜的保存条件和保质期。