西城区办理工地食堂食品卫生许可证

产品名称	西城区办理工地食堂食品卫生许可证
公司名称	北京领航启翔企业管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	西城区:食品卫生许可证
公司地址	北京市丰台区南三环中路65号院
联系电话	15600687610 15600687610

产品详情

一、开店选址

饭堂应保证里外干净整洁，周边不可有烟尘、有害物质、放射性物质

化学物质和别的扩散污染物。

饭堂应距垃圾桶、公共卫生间、倒粪站和别的妨碍食品卫生安全的蔓延

性污染物10米以上。

合理布局和工程建筑设设备

饭堂应依照生进熟出的标准合理布局，避免生熟肉制品交叉式环境污染。

饭堂应配有食品存储、原材料粗加工、烹制生产加工、备菜（散装、出

售）、厨具工用品清理消毒杀菌等相对性独立性的专门场所，在其中备餐间应单

独开设。

饭堂餐厅厨房和备餐间总面积应与用餐总数相一致。用餐总数在100人

(含100人)下列，餐厅厨房(包含原材料粗加工、烹制生产加工、备菜、厨具工业用

具清理消毒杀菌，但不包括原材料存储场地)使用的面积不可低于30平米，

在其中备餐间(不包含二次更衣间)使用的面积不可少于8平米；用餐人

数高于100人的，按每提升1人，餐厅厨房使用的面积相对应提升0.15平方米

米，备餐间总面积相对应提升0.02平米。

饭堂应设定供用餐工作人员洗手消毒和清理厨具的流动性水资源。

三、场地、设备、机器设备卫生要求

饭堂场地、设备、机器设备应满足以下卫生要求：

(一)饭堂墙面（含吊顶天花板）排架结构的工程材料应具备抗腐蚀、耐腐蚀、耐高温、防水、无毒性等特点，表层整平无缝隙，应该有1.5米以上（烹制间、备餐间应封顶）的地砖或别的可清理的原料制作而成的墙面。

(二)食品存储地区（间）应保证干躁、自然通风，食品类存储理应归类分架、隔断墙离地（至少15CM）储放，电冰箱（冻库）内温度应合乎食品类存储卫生要求。

(三)原材料粗加工场所路面应由防潮、地面防滑、无毒性、容易清洗的原材料修建，具备1—2%的倾斜度。配有蔬菜水果、海产品、禽肉类等三类食品类清洗池，并有显著标示。

(四)烹饪场地路面应铺装地砖防滑，墙面应铺装地砖，炉具上边应安装合理的排油烟机和排气罩，配有烹制时置放生食品类（包含配料）、熟产品的工作台或是仓储货架。

(五)备餐间应配有二次换衣设备、备餐桌、能开闭的食品类传递窗及冲洗消毒杀菌设备，并配置紫外线灭菌灯等室内消毒设备。220伏紫外光线灯安装应距路面不低于2.5米，安装总数以1w/ m3测算。备餐间排水管道不可为排水沟。备餐桌应选用不锈钢材料做成。