

佛山办理食品许可证现场检查存在的问题

产品名称	佛山办理食品许可证现场检查存在的问题
公司名称	佛山市亿企发财财税咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	出口退税:公司注册 地址挂靠:注册公司 注册商标:办营业执照
公司地址	佛山市顺德区大良中惠璧珑湾10号铺
联系电话	15015851649

产品详情

在佛山禅城区，板式办公家具，佛山南海区，佛山三水申请办理食品经营许可和佛山市申请办理营业执照一般会有有的

监督检查一般会现场难题如下所示：

（实际或是要看审核工作人员审核，如果你已经装修好了，立即等审核工作人员来，，一次把必须整改的地区一次讲清楚更强）

- 1、洗手间不可以在厨房里、食品处理区里边
- 2、餐厅厨房至少有4个池（2个刷碗，一个刷碗，一个洗肉，假如餐具是发放承揽给外边洗，就看看能不能跟检查员说一下，一般都是规定4个蓄水池的）（洗肉池、厨房洗菜盆、厨房洗菜盆、冷藏、冷冻、生食、熟食）贴到对应的标牌标识防渗漏湿
- 3、厨房的门一定要密闭的，组装全自动开闭器（不能出现2个门）
- 4、厨房里面墙面务必贴墙砖（或是铝朔板）1.5米左右，务必防潮耐腐蚀及防污耐污。食品处理区木地板需瓷砖铺设（留意：二楼隔层是指不能做厨房里的）
- 5、“明厨亮灶”基本建设（能够让顾客见到餐厅厨房）-或是弄阳光餐饮监控摄像头
- 6、若是有制造奶茶店等自制饮品，自制饮料必须要有小吧台，自制饮品水，应通过水处理设备处理应用立即生活用水。要有个消洗池，有一些还要夹层玻璃独立分隔，弄传送对话框，这要看审核工作人员审核
- 7、制造：糕点类食品类、冷食类食品（凉拌菜、沙律、打花刀烧卤熟肉）、生食类食品（生吃海鲜产品）、蛋糕裱花、卤煮火烧（凉拌菜类），每一个类目一定要一个独立的专间及预进间--要是没有那就需

要整顿

- 8、传菜员口要有拉门
- 9、配置合乎店面的需求消毒碗柜
- 10、触碰食品全体员工都需要办理健康证
- 11、蓄水池贴上标签；电冰箱归类贴上标签
- 12、食品卫生安全公示栏（有一些可以不，有一些那就要弄，看审核工作人员）
- 13、南海桂城必须申请注册食安快线APP，查安康APP
- 14、局部地区规定厨房面积必须占占地面积的25%之上（用过有顾客由于这种情况餐厅厨房未通过的）

佛山市点心小笼包（没有蛋糕裱花）制造项目要求：

- 1、食品处理区木地板需瓷砖铺设
- 2、食品处理区墙面选用瓷砖铺设墙面少需做到1.5米
- 3、蓄水池需2个：专用工具池、原材料清洗池（60*55/个）
- 4、配置合乎店面的需求消毒碗柜
- 5、蓄水池周边或木柜不可设定实木柜木制家具
- 6、食品处理区不能有洗手间
- 7、工程图纸
- 8、触碰食品全体员工都需要办理健康证
- 9、食品卫生安全公示栏
- 10、蓄水池贴上标签；电冰箱归类贴上标签
- 11、食品处理区与用餐场地隔开