

# 哈尔滨餐饮企业现场管理认证 能够提高企业的知名度

产品名称	哈尔滨餐饮企业现场管理认证 能够提高企业的知名度
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	可售卖地:全国 服务优势:全程一对一咨询辅导办理 办理周期:3-7个工作日
公司地址	深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	17707584459 17707584459

## 产品详情

【广东昊霖企业管理有限公司】本规范适用于餐饮服务提供者，包括餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和厨房等。\*三条餐饮服务提供者的法定代表人、负责人或是本单位食品安全的责任人，对本单位的食品安全负法律责任。以自助餐形式供餐的餐饮服务提供者或无备餐专间的快餐店和食堂，就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，宜设空气幕。（三）屋顶与天花板要求1. 加工经营场所天花板的设计应易于清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料脱落等情形发生。卫生间排污管道应与食品处理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封。（五）\*衣场所要求1. \*衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，宜为立隔间且处于食品处理区处。2. \*衣场所应有足够大小的空间、足够数量的\*衣设施和适当的照明设施，在门口处宜设有符合本条\*八项规定的洗手设施。凉菜间、裱花间应设有冷藏设施。需要直接接触成品的用水，宜通过符合相关规定的净化设施或设备。厨房专间内需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。4. 专间应设一个门，如有窗户应为封闭式（传递食品用的除外）。专间内外食品传送窗口应可开闭，大小宜以可通过传送食品的容器为准。专间的面积应与就餐场所面积和供应就餐人数相适应，各类餐饮服务提供者专间面积要求应符合《餐饮服务提供者场所布局要求》。（八）洗手消毒设施要求1. 食品处理区内应设置足够数量的洗手设施，其位置应设置在方便员工的区域。洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施。员工洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施，组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。组织从业人员进行健康检查，依法将患有有碍食品安全疾病的人员调整到不影响食品安全的工作岗位。制订食品安全检查计划，明确检查项目及考核标准，并做好检查记录。广东昊霖企业管理有限公司可办理清洗保洁行业资质有：除虫灭鼠服务企业资质、白蚁防治服务企业资质、四害消杀服务企业资质、消杀消毒服务企业资质、公共环境消毒杀菌服务企业资质、医院消毒养护服务企业资质、环境清洁消毒服务企业资质、白蚁防治检测服务企业资质、有害生物防治服务企业资质、消毒服务企业资质、公共消毒杀菌服务企业资质、冷链消毒杀菌服务企业资质、林业有害生物防治服务企业资质。