

# 创业新时代办理海淀餐饮店食品卫生许可证疑难加急

产品名称	创业新时代办理海淀餐饮店食品卫生许可证疑难加急
公司名称	中天振华（北京）企业管理发展有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市丰台区丽泽路铭丰大厦602
联系电话	13911249767 13911249767

## 产品详情

创业新时代办理海淀餐饮店食品卫生许可证疑难加急；关于

“食品经营许可有效期延长服务”相关措施，为病情期间封管控区内无法及时换发食品经营许可证的企业进行许可证有效期顺延操作，确保企业能在封管控结束后正常延续许可，有效降低了疫情对市场主体经营活动的影响、针对此项条纹出台大大减少了餐饮创业企业的办理周期。服务区域；海淀区-朝阳区-丰台区-西城区-东城区-大兴区-石景山区-门头沟区-昌平区-顺义区等《餐饮许可证、食品经营许可证、公司新注册》

办理证件同时提供以下资料：

- 1、食品许可证申请书;
- 2、法定代表人资格证明;
- 3、生产经营场地平面图;
- 4、食品从业人员健康检查和培训合格证明;
- 5、新建、改建、扩建工程的预防性卫生审核材料;
- 6、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。

二、生产经营场所基本卫生设施要求：

- 1、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;
- 2、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；

3、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。

4、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；

5、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。

6、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平方米，中型的面积不应小于15平方米，大型的面积不应小于30平方米。并设2次更衣室。

7、必须设置卫生间及洗手设施。小型饭店设1个以上专用洗手设施，中型的设3个以上专用洗手设施，大型的设6个以上专用洗手设施。

8、设有与经营场所相对应的仓库，仓库必须通风、并设有防潮、防霉、防毒、防害等防污染的设施；