

# 郑州餐饮企业现场管理认证 申报详情

产品名称	郑州餐饮企业现场管理认证 申报详情
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】鼓励餐饮服务提供者建立和实施的食品安全管理体系，不断提高餐饮服务食品安全管理水平。\*五条鼓励餐饮服务提供者为消费者提供分餐等健康饮食的条件。\*六条本规范下列用语的含义（一）餐饮服务：指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。（二）餐饮服务提供者：指从事餐饮服务的单位和个人。（三）餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄等）：指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。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。不具备设置预进间条件的其他餐饮服务提供者，应在专间处设置洗手、消毒、\*衣设施。洗手消毒设施应符合本条\*八项规定。2. 以紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯（波长200~275nm）应按功率不小于1.5W / m<sup>3</sup>设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于70 μW/cm<sup>2</sup>。专间内紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面2m以内高度。使用进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。宜选择具备资质的有害动物防治机构进行除虫灭害。8. 各种有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、不易积垢、耐腐蚀、耐高温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处有一定弧度；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。3. 烹饪场所天花板离地面宜2.5m以上，小于2.5m的应采用机械排风系统，有效排出蒸汽、油烟、烟雾等。（四）卫生间要求1. 卫生间不得设在食品处理区。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。