

# 上海静安拉面馆怎么办理餐饮服务许可证？

产品名称	上海静安拉面馆怎么办理餐饮服务许可证？
公司名称	上海宏帮企业发展有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市各区，静安区，浦东区，徐汇区，长宁区等
联系电话	15618303569 15618303569

## 产品详情

上海静安拉面馆怎么办理餐饮服务许可证？

近期，接到客户电话，询问开餐饮店需要办理哪些手续，他们反应说新开餐饮店手续繁杂，一项手续不全，就有可能日后遭重罚。

### 1.营业执照办理

#### 1.1名称预先登记

办理餐饮店的名称需要预先登记，所以要准备一下申请人的身份证、个体工商户名称预先登记申请书。除了这两项以外，还应该按照法规政策提交其他文件。

#### 1.2.餐饮服务许可证

餐馆的从业人员需要有健康证与卫生知识培训证，然后到辖区的食品药监局申请餐饮服务许可证。

#### 1.3.上门

辖区所在食品药监局还会上门考察卫生设施是否完备，消毒清洗还有加工场所和营业场所的比例面积是否达到要求。

#### 1.4.营业执照

拿到排污许可证和卫生许可证就可以接着下一步办理营业执照了。带上身份证、房屋所有权的证明，然后去工商部门领取营业执照。

无证不经营，无证不经营，无证不经营

考察重点为以下项目：

(1) 店面布局 营业、操作、辅助三部分面积分配是否合乎要求，布局是否合理。

(2) 操作间 操作间的地面和墙面要镶瓷砖，以便于冲刷，墙面镶瓷砖的高度一般不低于1.8米，厨房\*\*镶到顶；天花板要做吊顶，吊顶材料要耐潮、耐油和阻燃；灶台上方要安装抽油烟机，不使油烟味流进餐厅；水池的规格和数量要符合要求，规格为市售的1号水池，材料为卫生陶瓷或不锈钢，数量按照规定的用途每项不得少于一个，规格用途为：开生（即解冻和清洗生的肉类原料）、蔬菜、餐具（有油污）、酒水具（无油污）、消毒（浸泡）、洗手、墩布（可用砖砌矮池贴瓷砖）等，凉菜间和成品间至少要有两个水池，分别用于清洗用具和洗手，水池上方要用文字标明用途；凉菜间要安装紫外线消毒灯；下水道要保持通畅，污水排放沟不能淤积。

(3) 消毒设备和方法 餐具、用具要使用规定的蒸汽消毒柜或电子消毒柜，或到卫生防疫站指定的地区中心消毒站消毒。购买卫生防疫站指定的消毒站消毒。购买卫生防疫站指定的消毒用品、药品。

(4) 库房 库房要使物品能够分类存放、码放有序、便于消毒，有防鼠灭虫措施，特别要做到食品与杂物、药物隔离。

(5) 卫生间 要安装排气扇，保持清洁、没有异味。

(6) 宿舍 保持清洁、便于搞好个人卫生，有衣物、被褥清洗晾晒的条件。

(7) 用具存放 要做到分类保管，防尘防虫。

(8) 体检 餐厅工作人员都要到卫生防疫站进行体检，接受卫生工作培训，合格者领取卫生防疫站颁发的体检合格证和培训证。无证者一律不准上岗。

(9) 卫生措施 在卫生防疫站的指导下，按照《中华人民共和国食品卫生法》的规定制定餐厅的卫生措施。措施包括环境、餐具、食品、个人四个方面。环境卫生实行“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。消灭四害：老鼠、蟑螂、蚊、蝇。餐具卫生实行“过四关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。成品存放实行“四隔离”：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。由原料到成品实行“四不制度”：不买腐烂变质的原料；保管、验收人员不收腐烂变质的原料；加工人员不用腐烂变质的原料；服务员不卖腐烂变质的食品。个人卫生实行“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服被褥；勤换工作服。