

上海餐饮店食品经营许可证现场审核标准及要求

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 上海餐饮店食品经营许可证现场审核标准及要求 |
| 公司名称 | 财立来（上海）财务咨询有限公司业务一部 |
| 价格 | 2000.00/件 |
| 规格参数 | 业务内容1:轻、重餐饮，特殊食品，保健食品 业务内容2:预包装、冷冻冷藏、生猪牛羊肉 服务:可提供地址办理 |
| 公司地址 | 上海市浦东新区杨新东路24号 |
| 联系电话 | 15618467993 15618467993 |

产品详情

上海餐饮店食品经营许可证现场审核标准及要求

食品制作

一、食品现场制作应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

（一）具有与现场制作的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品制作、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（二）具有与现场制作的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

（三）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待制作食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物，坚持制作与销售区域有效分隔，生与熟有效分隔，原料、半成品、成品有效分隔，食品与杂物、药物、生活用品有效分隔。

（四）盛放原料和食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

（五）贮存、运输和装卸原料和食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

（六）用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

（七）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

(八) 法律、法规规定的其他要求。

二、食品制作所用原料应当符合食品安全标准和要求，不得回收食品作为原料重复使用。

三、食品现场制售经营者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂。

食品现场制售经营者应当在制售现场醒目位置公示使用的食品添加剂。公示内容包括食品添加剂的品牌、名称、种类、生产厂家、生产日期和保质期。

食品添加剂应当专柜存放、专人添加、严格按照规定使用。

禁止在现场制售的食品中使用非食用物质和滥用食品添加剂。

四、食品现场制售经营者应当建立食品加工制作记录，每日记录一次，内容包括食品名称、生产加工时间、原料及数量、供货商名称、负责人签名、食品加工操作人签名。现场加工原始记录应当附在当日加工制作记录之后。食品加工制作记录保留期限不少于6个月。

五、食品现场制售使用食品添加剂的经营者应当单独建立食品添加剂供货商档案、进货凭证、使用记录。食品添加剂进货凭证、使用记录保留期限不少于6个月。