

# 上海餐饮店新办食品经营许可证场地要求

产品名称	上海餐饮店新办食品经营许可证场地要求
公司名称	财立来（上海）财务咨询有限公司业务一部
价格	1299.00/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

### 上海餐饮店新办食品卫生许可证厨房间要求

随着上海市食品安全监管政策的不断加强，新办餐饮店必须申请食品卫生许可证。作为财务咨询领域的

专业机构，财立来（上海）财务咨询有限公司业务一部一直致力于为客户提供全方位的财务解决方案。

在此，我们将从多个角度为客户详细介绍上海餐饮店新办食品卫生许可证厨房间要求，帮助客户了解新

政策并更好地进行食品卫生管理，以提升企业形象、保护消费者权益。

首先，根据新政策要求，新办餐饮店的厨房间必须具备合理、科学的布局和设计。厨房应设有明确的分

区，分别用于食物准备、烹饪、炒制、熟食、存放等功能。此外，厨房间的设施设备也需要满足相关标

准，包括不锈钢工作台、防滑地面、排风系统等。细节方面，我们建议客户在选择厨房设备时应优先选购具备食品卫生认证的品牌，以确保设备的品质和卫生安全性。

其次，食品卫生管理是餐饮店经营的核心。除了厨房间合理设计和设备设施的要求外，新办餐饮店还需要制定食品卫生管理制度和操作规程，并落实到位。对于食材采购、存储、食品加工、餐具消毒等每个环节都应建立完善的标准操作程序，并定期进行监督和检查。此外，在食品卫生管理过程中，员工卫生常识和卫生意识的培训也至关重要。财立来建议客户加强员工培训，提高员工的食品卫生意识和操作技能。

另外，新办餐饮店在申请食品卫生许可证前，还需要完成一系列准备工作。客户应提前咨询相关部门，了解申请流程和所需材料。根据我们的调查，有些客户可能忽略了具体要求，导致申请被拒或延期。为避免这种情况发生，我们的财务咨询团队会在申请前协助客户检查申请材料的完整性和准确性，确保申请能够顺利进行。

综上所述，上海餐饮店新办食品卫生许可证厨房间要求是一个重要而复杂的问题。财立来（上海）财务咨询有限公司业务一部始终致力于为客户提供专业的财务咨询服务，帮助客户从多个角度了解新政策的要求，并提供相应的解决方案。无论是厨房间的设计布局、设备设施的选择，还是食品卫生管理的细节，我们都会为客户提供专业的建议和支持，帮助客户顺利申请食品卫生许可证，并提升餐饮店的形象和竞争力。

