

代办卫生证食品许可证专业团队实力强特行许可证审批石景山区

产品名称	代办卫生证食品许可证专业团队实力强特行许可证审批石景山区
公司名称	泰尔（北京）企业管理有限公司
价格	2000.00/件
规格参数	下证付费:签订合同 公司注销注册:卫生许可证 排水排污:消防开业检查
公司地址	北京市石景山区体育场西街20号院8号楼-1层B01111（注册地址）
联系电话	13693110617 13161305778

产品详情

哪些行业需要办理卫生许可证？

餐饮行业可以不用办理卫生许可证，只需要办理食品经营许可证即可，经营以下行业，必须要办理卫生许可证。1、住宿场所：包括宾馆、旅店、招待所、度假村等；

2、沐浴场所：公共浴室(含浴室、洗浴中心等);3、美容美发场所：理发店、美容店(不含美容店);

4、文化场所：影剧院、歌舞厅、音乐厅、录像厅、卡拉OK、游艺厅等；5、体育场所：游泳场(馆);

6、文化交流场所：展览馆、博物馆、美术馆、图书馆等；

7、购物场所：营业面积在1万平方米以上或使用集中空调的。特种行业许可证办理流程：

1、首先应向所在局提出申请，旅馆由所在地县级局直接审批；2、经机关验收，符合条件的，由机关发给特种行业许可证，持特种行业许可证到行政管理机关申办营业执照；

3、迁移地址的，需向新址所在地的机关申办特种行业许可证。

特种行业许可证书，又叫特殊行业许可证书，特行证或是特种行业许可证。

特种行业许可证办理需提交下列材料：1、申请单位关于经营特种行业的申请书；

2、填写省厅统一制发的《特种行业经营申请登记表》；3、申请单位上级主管机关的批复；

4、法人代表身份证复印件和从业人员登记情况。

5、申请单位对于房屋享有所有权或者使用权的证明，房屋工程质量竣工核定书；

6、房屋平面图、方位图；7、消防部门开具的《消防鉴定书》；

8、申请单位开办旅馆业各项安全管理制度的书面材料。【法律依据】《特殊行业管理条例》

第十一条从事旅馆业、典当业、公章刻制业经营，应当依法取得机关颁发的《特种行业许可证》。

申领《特种行业许可证》，应当向所在地县级机关提出书面申请，并提交下列材料：（一）合法、固定经营场所、设施证明材料，与居民住宅属于同一建筑、平房院落，需要共用门户和通道的，还应当提交所有住户同意共用的证明材料；（二）法定代表人或者负责人的身份证件及其复印件，以及无本条例第十条规定的从业限制情形的保证书；（三）经营场所（含库房）地理位置和内部结构平面示意图；

(四) 行政管理部门核发的《名称预先核准通知书》及其复印件；(五) 依法应当提交的其他材料。
01:39 / 01:39 代办卫生证食品许可证专业团队实力强特行许可证审批石景山区

根据《公共场所卫生管理条例》和《公共场所卫生管理条例实施细则》规定，办理公共场所卫生许可证需要准备以下材料：

- 1、卫生许可证申请表；
- 2、法定代表人或者负责人身份证明；
- 3、公共场所平面图和卫生设施平面布局图；
- 4、公共场所卫生检测或者评价报告；
- 5、公共场所卫生管理制度；
- 6、使用集中空调通风系统的，还应当提供集中空调通风系统卫生检测或者评价报告；
- 7、企业营业执照复印件；
- 8、健康证明复印件；
- 9、房产证或租房协议复印件。

代办卫生证食品许可证专业团队实力强特行许可证审批石景山区 在我国，食品生产经营卫生许可证是卫生许可证的一个类别之一，是国家卫生主管部门对食品生产与经营者颁发的允许进行食品生产经营的法定证件。一、办理食品经营许可证需要什么资料申请食品经营许可，应当向申请人所在地设区市或者县级食品药品监督管理部门提交下列材料：1、食品经营许可申请书；2、营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；3、与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件；4、食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度。5、利用自动售货设备从事食品销售的禅乎氏，申请人还应当提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料。6、《食品摊贩经营许可审查通则（试行）》（食药监食监二〔2015〕228号）规定的其他材料。申请人委托他人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。以上材料，统一使用A4纸按顺序装订成册。申请书及相关表格可到当地市级以上食品药品监督管理局。具体要求，可到当地政务大厅食品药品监督管理局窗口咨询。二、食品经营者申请延续食品经营许可，应当提交下列材料：（一）食品经营许可延续申请书；（二）食品经营许可证正本、副本；（三）与延续食品经营许可事项有关的其他材料。三、申请食品经营许可，应当符合下列条件：（一）具有与经营食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、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）具有与经营食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，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）有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；具有合理的设备布局和贺散工艺流程，防止待加工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；法律、法规规定的其他条件。