

## 上海食品经营许可证对冷菜间的具体要求？

产品名称	上海食品经营许可证对冷菜间的具体要求？
公司名称	申与城（上海）企业发展有限公司总部
价格	.00/件
规格参数	申与城企业:专业代办食品经营许可证 注册公司:可免费提供地址 代理记账:免费注册公司
公司地址	上海市静安区共和新路3699号A栋1407-1408室
联系电话	15692187888 15692187888

## 产品详情

### 上海食品经营许可证对冷菜间的具体要求？

说起在上海办理食品经营许可证，申与城周老师凭证从事食品行业许可证代办服务多年经验，给大家总结一下有关办理食品经营许可证的详细流程和步骤，了解一下材料可以让你少走很多的弯路，说道上海食品经营许可证，基本上是个总的归属全称，现在的食品流通许可证、餐饮服务许可证都属于食品经营许可证。一般餐饮店办理的食品经营许可证，基本上都是办理餐饮服务经营者食品经营许可证，包含热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、和自制饮品制售事项。

### 小型饭店(热食+冷食+饮品)

#### 小型饭店审查要点：

- 1、小型饭店是指实际面积小于150平方米的餐饮经营者。
- 2、选址：距离粪坑、污水池、暴露性垃圾场(站、房)等污染源25米以上。
- 3、布局：小型饭店回餐通道可以和食品原料进菜通道共用，但是须与成品出菜通道分开，应该确保生进熟出。
- 4、水吧区域：需要专用操作场所，安装净水器，墙面瓷砖浅色、光滑、易清洗、耐腐蚀，专用操作场所至少两个水池，一个清洗，一个洗手。
- 5、冷菜间：小型饭店没有面积要求，需要满足专间要求，配备二次更衣室。
- 6、粗加工：小型饭店粗加工水池至少1个，如粗加工品种较多，宜根据蔬菜、荤菜、水产等不同原料配备独立水池，专池专用，并粘贴水池用途标签，避免交叉污染。

7、餐用具清洗消毒：小型饭店餐用具清洗水池至少2个，配备消毒柜。如使用化学消毒，至少3个水池。另外水池上张贴水池用途标签，餐用具清洗池需要连接油水分离器。

8、洗手池：食品处理区应设置至少1个洗手池

9、墙壁和地面：食品处理区墙壁需要无毒、无异味、易清洗的材料，建议浅色瓷砖，食品处理区至少铺设1.5米以上墙裙。地面应当无毒、无异味、易清洗、防滑，并有排水系统。

## 饮品店

操作区设有：

一般水池3个、净水装置、操作台、制作饮品的机器(如奶茶机，咖啡机等)标注总体长宽长度。操作区面积 2平方

备注：水池设1个洗手池，设餐用具清洗水池2个以上(全部使用集中消毒餐具或者一次性餐具，只需清洗用具的，可减少1个水池；采用化学消毒的，需增加1个水池或者配备消毒浸泡容器)，各类水池以明显标识标明其用途。如果有鲜榨果汁，水池需要增加1个洗水果水池

装修要求：

1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。(瓷砖、玻璃)

天花板无毒、无异味、不吸水、表面光洁、

耐腐蚀、耐温、浅色材料。(铝塑板)

地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、

耐腐蚀、防滑的材料铺设。(地砖)

接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消

毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。(如不锈钢)

上海各区对现场的审查要求：

(热食类也是粗加工间)

1、现场粗加工、切配、热加工分区明确，严格遵循生进熟出不能存在交叉点的流程。设置食品原料入口，热菜成品出口和餐饮具的回收口，条件允许的可以设置从业人员入口并在入口处设置从业人员专用洗手池。

2、食品处理区地面铺设地砖、墙面铺贴瓷砖，如果天花板不平或管道较多，建议保证层高大于2.5米吊顶，所用地砖、瓷砖吊质材料均需浅色。

- 3、食品处理区与外界相通的门窗以及管道安装防蝇、防鼠等有害生物的设施设备。
- 4、粗加工水池不少于3个，厨房配备适量冰箱、货架、操作台等设施设备，材质均为不锈钢。
- 5、设置洗碗间，水池2个并安装油水分离器，配备带消毒功能的洗碗台，适量消毒柜和保洁碗柜，材质均需不锈钢
- 6、食品仓库保持通风，适量货架。
- 7、食品处理区安装视频监控或者透明材质隔断，实现明厨亮灶。
- 8、在不影响食品安全区域设置拖把等清洁用工用具专用的低位水池。

注；总结以上的流程、材料、要求来说，无论老板你是做什么餐饮的，首先都要把现场的图纸让市场监督管理局老师，审核通过后，方可施工装修，不然要是初审图纸审核未通过，你的损失就大了去了，如果你对以上有些迷茫和不想来回的麻烦的话，也可以委托周老师代办食品经营许可证，全程20个工作日，让你省心、省时、省力、省钱。在这里周老师承诺不成功不收费，全额退款。

上海食品经营许可证对冷菜间的具体要求？