

上海虹口区四川北路街道餐饮营业执照怎么办理

产品名称	上海虹口区四川北路街道餐饮营业执照怎么办理
公司名称	普鸿（上海）企业管理有限公司
价格	99.00/件
规格参数	
公司地址	上海市闵行区中春路7628号
联系电话	18217303245 18217303245

产品详情

凡是进行食品生产经营的企业单位如饭店、超市等，都需要办理《食品经营许可证》。而在办证流程中，有一个非常重要的环节，直接关系到是否能快速拿证，就是现场验收环节。以餐饮单位为例：当餐饮单位将办证材料递交到办证大厅以后，食药局需要在20个工作日内依法对相关材料进行审批，审批合格后对餐饮单位进行验收并发证。而往往影响拿证速度的就是验收环节。许多餐饮单位由于不了解《食品安全法》对于餐饮单位生产经营的安全标准，盲目进行装修，最后导致厨房很多细节不能满足要求，在验收环节不能一次性通过，甚至需要重新整改，从而耽误了拿证时间。所以，餐饮单位经营者在装修前，需要了解相关食品安全标准，并提前咨询当地食药局餐饮科相关工作人员，了解当地的相关政策，按要求装修，可以提高验收通过率。下面是中型和小型餐饮单位现场验收标准，以供参考：一、选址要求选择地势不得设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他污染源的影响范围之外。

二、场所设置、布局、分隔和面积要求（一）设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。（二）进行凉菜配制、标化操作和食堂配餐，分别设置相应操作专间。

（三）制作现榨果蔬汁和水果拼盘及加工生食海产品，设置相应的专用操作场所。（四）各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品存放，操作中交叉污染。（五）用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。

（六）食品处理区面积与就餐场所面积之比，以及最大供餐人数符合《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。（七）切配烹饪场所面积 食品处理区面积50%（全部用半成品烹饪的可适当减少），凉菜间面积 食品处理区面积10%。（八）凉菜间面积 5m²

（九）加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）。

三、食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与排水要求（一）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，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。（二）地面和排水沟有排水坡度。

（三）排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属格栅或网罩。（四）墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有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。（五）门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。

（六）粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

（七）天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

- 四、洗手消毒设施要求（一）食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。（二）洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。
- 五、餐用具清洗消毒保洁设施要求（一）配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。（二）各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。（三）餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洗用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。（四）设zhuangong存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。（五）清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。
- 六、食品原料、清洁工具清洗水池要求（一）粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识明其用途。（二）设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。
- 七、设备、工具和容器要求（一）接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。（二）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。
- 八、通风排烟设施要求（一）烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设有机机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。（二）排气口装有网眼孔径小于6mm的金属格栅或网罩。
- 九、废弃物暂存设施要求（一）食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工容器有明显区分的标识。（二）废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。
- 十、库房和食品贮存场所要求（一）食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。（二）冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。
- 十一、专间要求（一）专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙壁裙铺设到顶。（二）专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。（三）专间内设符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。（四）专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本规范第二十九条的规定。
- 十二、厕所要求（一）厕所不设在食品处理区。厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透气、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。

普鸿（上海）企业管理有限公司 注册公司 代理记账 变更注销 公司增资减资 集团公司注册 食品流通 劳务派遣 人力资源 医疗器械，有任何问题咨询可随时联系！