

上海怎么办理一家饭馆-餐饮服务许可证（新版）

产品名称	上海怎么办理一家饭馆-餐饮服务许可证（新版）
公司名称	申与城（上海）企业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市静安区共和新路3699号A1407-1408室
联系电话	13012874800 13012874800

产品详情

在上海怎么办理一家饭馆？在上海成立一家饭馆需要办理餐饮服务许可证，餐饮服务许可证办理的条件以及流程有哪些？小编给大家整理了以下内容供大家阅读咨询！！

申请条件：

- 1、具有与制作供应的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、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；
- 2、具有与制作供应的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、洗手、采光、照明、通风、冷冻冷藏、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；
- 3、具有经食品安全培训、符合相关条件的食品安全管理人员，以及与本单位实际相适应的保证食品安全的规章制度；
- 4、具有合理的布局和加工流程，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；
- 5、国家食品药品监督管理局或者省、自治区、直辖市食品药品监督管理局规定的其它条件。

申请材料：

- 1.《餐饮服务许可证申请表》；
- 2.营业执照、名称预先核准通知书、事业单位法人证书或民办非企业单位登记证书等有关申请单位的资质证明的原件及复印件；

3. 法定代表人、负责人或业主身份证明的原件及复印件，如需代办的，需补充法定代表人、负责人或业主签章确认的《授权委托书》及经办人身份证明的原件及复印件；
4. 餐饮服务场地的合法使用证明原件及复印件：包括产权证明、租赁合同、《建设用地规划许可证》、《建设用地批准书》、《国有土地使用证》等，无法提交有效产权证明的场所，经营者可凭各区人民政府、街道办事处、居（村）委会、社区工作站、园区管委会（工业园区、科技园区）、市场开办管理单位、物业管理公司、学校等单位或部门出具同意在该场所从事餐饮服务经营活动的《场所使用证明》。
5. 餐饮服务经营场所和设备布局、加工流程、卫生设施等示意图及说明（示意图应注明申请人名称，详细标明烹调、粗加工、切配、餐用具清洗消毒、保洁、面点制作、烧卤粗加工、烧卤腌制、烧卤风干、烧卤制作、生食海产品加工、凉菜制作、熟食销售、裱花操作、食品库房、食品冷却、食品包装、配送食品、更衣室、检验室、就餐等场所的面积尺寸和炉具、案台、清洗水池、冰箱、冷库、消毒柜、空调、货柜、层架等设施设备的具体位置）；
6. 从业人员健康管理、食品安全培训管理、原料采购查验和索票索证管理、仓储管理、餐饮具清洗消毒管理等保证食品安全的规章制度；
7. 特大型餐馆、大型餐馆，学校食堂，供餐人数500人以上的机关、企事业单位食堂，连锁经营餐饮服务企业总部，集体用餐配送单位还应提供关键环节食品加工操作规程、食品安全检查计划以及食品安全突发事件应急处置预案；
8. 申请甜品站还须提交餐饮主店的《餐饮服务许可证》复印件和餐饮主店配送管理制度、甜品站食品进货查验记录制度、甜品站环境及设施设备卫生管理制度；
9. 申请凉茶店还须提交凉茶原料配方以及不使用有毒有害物质和药品作为凉茶原料的申明。通过集中采购现场分装销售的凉茶店，应提供加工单位的食品生产许可证或餐饮服务许可证；
10. 符合相关规定的食品安全管理人员培训证明资料。以下单位须配备高级餐饮服务食品安全管理员：特大型餐馆（经营场所面积3000m²以上）、连锁经营餐饮服务单位的总部、集体用餐配送单位、中央厨房、供餐人数3000人以上的集体食堂以及承担重大活动接待任务的餐饮服务单位。以下单位须配备中级或高级餐饮服务食品安全管理员：大型餐馆、供餐人数3000人以下的学校食堂（含托幼机构食堂）、就餐人数在500人以上3000人以下的机关和企事业单位食堂。其他餐饮服务单位应至少配备初级餐饮服务食品安全管理员；
11. 餐饮服务从业人员参加食品安全培训的情况说明和有效的健康体检合格证明及复印件；
12. 法律、法规、规章、规范性文件规定或市食品药品监督管理局要求提供的其他材料。