

上海闵行区食品经营许可证办理须知

产品名称	上海闵行区食品经营许可证办理须知
公司名称	上海企深企业管理咨询有限公司
价格	5000.00/个
规格参数	企深企业:企深企业 企深企业:企深企业
公司地址	上海市青浦区华隆路1777号e通世界商务园D座1302室
联系电话	021-61318781 13296264781

产品详情

上海闵行区食品经营许可证办理须知，闵行区食品经营许可证办理选企深，我们的地址：上海市青浦区嘉松中路1589号时亦大厦 电话：021-61318781联系手机：13296264781 期待您的咨询！，代办闵行区冷冻冷藏食品经营许可证，闵行区生猪牛羊肉食品经营许可证办理，闵行区办理食品流通许可证，闵行区散装食品证代办，闵行区乳制品食品证代办，办闵行区预包装食品证，代办闵行区食品流通许可证价格，如何办理闵行区食品经营许可证，闵行区食品经营许可证怎么办，办理闵行区食品证。

上海闵行区食品经营许可证办理申请条件：首先要在上海闵行区取得营业执照才有营业资格，上海闵行区食品经营许可证办理是建立在有营业执照的基础上，也就是说没有营业执照是办不出食品经营许可证的。申请食品经营许可证需要操作流程文件法人或负责人签字，食品经营许可证申请书，办理食品证另需提供仓库门牌号的照片及内部布局拍照（需要拍出具体的经营什么）

- 1、应当具有与其经营活动相适应的条件，遵守食品安全法律、法规、规章、标准和规范；
- 2、应当具有与其经营、贮存食品品种、数量相适应的场所；
- 3、食品经营者应当具有与其经营的食品品种、数量相适应的消毒、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；
- 4、食品经营者应当配备食品安全专业技术人员和食品安全管理人员，负责食品安全管理；详见：食品安全规章制度目录 - 食品销售

（一）从业人员健康管理制度和培训管理制度；

（二）食品安全管理员制度；

- (三) 食品安全自检自查与报告制度；
- (四) 食品经营过程与控制制度；
- (五) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- (六) 进货查验和查验记录制度；
- (七) 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；
- (八) 食品贮存、运输管理制度；
- (九) 废弃物处置制度；
- (十) 食品安全信息公示制度；
- (十一) 食品安全突发事件应急处置方案；
- (十二) 临近保质期食品集中陈列和消费提示制度

- 1、从业人员须取得健康证后上岗，建立健康证统一存放册；
 - 2、严格执行晨检，出现有碍食品安全症状的从业人员不接触食品；
 - 3、食品从业人员剪短指甲，不涂指甲油，不佩戴外露首饰，按照要求洗手，保持手部清洁
 - 4、食品从业人员穿戴清洁的工作衣、帽上岗，进入熟食专间再次更换专间工作衣、帽并戴口罩；
 - 5、组织食品从业人员参加食品安全知识培训，并建立培训档案；
 - 6、采取多种形式开展培训效果的考核；
 - 7、制定本单位管理目标，检查各项制度落实和目标完成情况；
 - 8、主要负责人、食品安全管理人員和关键岗位操作人员取得培训合格证后上岗；
 - 9、实行培训合格证统一管理
- 1、制定本单位食品卫生管理制度和岗位卫生责任制管理措施。
 - 2、定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。
 - 3、组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品流通经营。
 - 4、建立并执行从业人员健康管理制度。
 - 5、执行食品安全标准。
 - 6、协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

- 1、制订定期或不定期食品安全检查计划，采用全面检查、抽查与自查形式相结合，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。
- 2、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。
- 3、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。
- 4、各岗位负责人、主管人员每天开展岗位或部门自查，指导、督促、检查员工进行日常食品安全操作程序和操作规范。
- 5、检查中发现的同一类问题经二次提出仍未改进的，提交上级部门按有关规定处理，严重的交市场监督管理局按有关法律法规处理。

- 1、按照食品储藏的要求进行存放。食品要离墙离地，按入库的先后次序、生产日期、分类、分架、生熟分开、摆放整齐、挂牌存放。严禁存放变质、有臭味、污染不洁或超过保存期的食品。
- 2、贮存直接入口的散装食品，应当采用封闭容器。在贮存位置表明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
- 3、用于食品销售的容器、销售工具必须符合卫生要求。
- 4、销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。
- 5、销售散装、裸装食品必须有防蝇防尘设施，防止食品被二次污染。
- 6、每天对库存食品进行查验。每周对仓库卫生检查一次。确保库房通风良好、干净整洁，符合食品储存要求。

- 1、工作场所无与工作无关的物品或私人物品，场所和设施、设备保持清洁
- 2、工作场所地面、墙壁、天花板等围护结构无损坏
- 3、垃圾每天清除，垃圾桶加盖，不污染工作场所
- 4、采取有效措施，防止虫害侵入工作场所，杀灭侵入工作场所的虫害

- 1、采购食品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品。
- 2、建立食品进货查验记录制度，如实记录食品原的名称、规格、数量、供货者名称以及联系方式、进货日期等内容。进货查验记录应当真实，保存期限不得少于二年。

- 1、追溯食品和食用农产品的生产经营者应当按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》的规定，利用信息化技术手段，履行相应的信息追溯义务，接受社会监督，承担社会责任。
- 2、追溯食品和食用农产品的生产经营者应当将其名称、法定代表人或者负责人姓名、地址、联系方式、生产经营许可等资质证明材料上传至食品安全信息追溯平台，形成生产经营者电子档案。上述规定信息发生变动的，追溯食品和食用农产品的生产经营者应当自变动之日起2日内，更新电子档案的相关内容。

2、将下列信息上传至食品安全信息追溯平台：

(1) 采购的追溯食品和食用农产品的名称、数量、进货日期、配送日期，以及供货者的名称、地址、联系方式等；

(2) 采购的追溯食品的生产企业名称、生产日期或者生产批号、保质期；

(3) 直接从食用农产品生产企业或者农民专业合作社经济组织采购的追溯食用农产品的产地证明、质量安全检测、动物检疫等信息。

(八) 食品贮存、运输管理制度

1、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、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）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

3、食品应当分类、分架、离墙离地存放，并定期检查、使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

4、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分表示，设可正确指示温度的温度计，定期除霜、清洁和保养、设施正常运转、符合相应的温度范围要求。

5、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

6、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

7、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

1、安排专人负责本单位废弃物的处置、收运、台账管理工作。

2、将本单位废弃物分类放置，做到日产日清。

3、严禁乱倒乱堆本单位废弃物，禁止将本单位废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

4、本单位废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有本单位废弃物标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落。

5、禁止将本单位废弃物交给未经相关部门许可或备案的本单位废弃物收运、处置单位或个人处理。

6、不得用未经无害化处理的本单位废弃物喂养畜禽。

7、建立本单位废弃物产生、收运、处置台账，详细记录本单位废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向餐饮服务监督管理部门及环保部门报告。

8、企业负责人应实时监测单位本单位废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

在经营场所显著位置设立“食品安全信息公示栏”，及时公布涉及食品安全的消费、监管等信息，必要时通过广播、电视媒体等途径公布，并建立食品安全信息公示档案，接受有关单位检查和消费者查询。

（十一）食品安全突发事件应急处置方案

- 1、成立食品安全突发事件应急预案处置小组，负责本企业食品安全突发事件应急处理的组织、协调和相关责任的处理工作。
- 2、加强日常监测，加强重点品种，尤其是高风险食品品种的日常监管；发现异常情况，相关人员应第一时间报告组长。组长要立即赶到现场，掌握现场情况，首先查明是否食物中毒、发生时间、中毒人数，掌握第一手资料。
- 3、接报后应及时分析、评估和预警，对可能引发的重大食品安全事故，做到早发现、早报告、早控制，根据实际情况相关成员按其分工，布置任务，在最短时间内按预定方案执行。
- 4、组织对伤病人员进行救助，及时联络医疗机构进行救治，或病人送医院进行治疗。组长指挥现场人员控制现场，严禁人员接触食物毒源。组织人员隔离、封闭食品中毒源。做好通风工作，确保现场人员安全，稳定人员情绪，阻止事态进一步扩展。
- 5、保护现场，包括可疑食品、呕吐物。立即停止加工经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食物及其原料、工具及用具、设备设施和现场。
- 6、在两小时之内向区食品药品监督管理局和卫生行政部门报告，说明发生食品安全事故的单位名称、地址、时间、疑似中毒人数以及中毒症状等有关内容。
- 7、配合有食品药品监督管理局、公安、卫生行政部门等部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得隐瞒、拒绝。

食品生产经营者要建立健全临近保质期食品管理制度，推行临近保质期食品消费提示制度。定期对贮存、销售的食品实施检查，及时发现临近保质期、超过保质期、变质及其他不符合食品安全标准的食品。大中型食品经营者要将临近保质期食品在销售场所集中陈列出售，向消费者作出必要的提示。

- 5、食品经营者应当建立健全食品进货查验及记录、贮存、运输、检查、退市等食品安全管理制度；
- 6、食品经营者应建立从业人员健康检查制度和健康档案制度。食品经营从业人员必须取得健康证明后方可从事食品流通经营活动，每年应当依法进行健康检查；
- 7、其他相关的法律法规要求。

办理食品经营许可证需要的资料：

- 1、《食品经营许可申请书》；
- 2、营业执照或法人登记证等主体资格证明复印件。申请单位食堂许可，应当提交开办者的法人登记证、社团登记证或营业执照等主体证明文件复印件；
- 3、《法定代表人情况登记表》、《食品安全管理人员、食品安全专业技术人员情况登记表》以及法定代表人（负责人或业主）、食品安全管理员和食品安全专业技术人员的身份证明复印件；
- 4、《从业人员情况登记表》；

- 5、从业人员健康证明复印件；
- 6、食品经营场所合法使用的有关证明：即符合用途的房产证复印件和由业主出具的场地情况说明；
- 7、经营场所布局图，与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件；（食品销售经营者经营项目涉及散装食品和现场制售食品的和餐饮服务经营者，其经营场所布局图需电脑制图，标明单位全称、标明尺寸）
- 8、《食品安全设施设备登记表》。