

# 商场公共卫生检测 世纪久海 武汉公共卫生检测

产品名称	商场公共卫生检测 世纪久海 武汉公共卫生检测
公司名称	武汉世纪久海检测技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东湖新技术开发区高新大道666号生物创新园B7栋A113室（注册地址）
联系电话	18971071229 18971071229

## 产品详情

### 公共场所卫生管理条例1

#### 第1条

为创造良好的公共场所卫生条件，预防疾病，旅店公共卫生检测，保障人体健康，制定本条例。

#### 第二条

本条例适用于下列公共场所：

- （一）宾馆、饭馆、旅店、招待所、车马店、咖啡馆、酒吧、茶座；
- （二）公共浴室、理发店、美容店；
- （三）影剧院、录像厅（室）、游艺厅（室）、舞厅、音乐厅；
- （四）体育场（馆）、游泳场（馆）、公园；
- （五）展览馆、博物馆、美术馆、图书馆；
- （六）商场（店）、书店；
- （七）候诊室、候车（机、船）室、公共交通工具。

#### 第三条

公共场所的下列项目应符合国家卫生标准和要求：

- (一) 空气、微小气候(湿度、温度、风速)；
- (二) 水质；
- (三) 采光、照明；
- (四) 噪音；
- (五) 顾客用具和卫生设施。

公共场所的卫生标准和要求，由卫生相关部门负责制定。

#### 第四条

国家对公共场所以及新建、改建、扩建的公共场所的选址和设计实行“卫生许可证”制度。“卫生许可证”由县级以上卫生行政部门签发。

#### 武汉专业的{候诊室}{公共环境检测}

#### ——医院候诊室环境卫生参考标准——

#### 医院候诊室卫生标准 GB 9671-1996

本标准规定了医院候诊室的微小气候、空气质量、噪声和照度等标准值及其卫生要求

本标准适用于区、县级以上医院，含区、县级的候诊室

#### ——卫生要求——

1 候诊室应保持清洁、整齐、安静。

2

室内应采用湿式清扫，饭店公共卫生检测，垃圾废弃物应日产日清。卫生间应随时清扫、消毒、保洁。

3 候诊室应有通风设施，保持室内空气新鲜。

4 候诊室内禁止吸烟及从事污染环境的其他活动。

5 候诊室内应设有痰盂和污物箱。痰盂和污物箱应每日清洗和消毒。

6 不得在候诊室内出售商品和食物。

7 候诊室内不设公用饮水杯。

8 应有健全的消毒制度，疾病流行时应加强消毒。

9 新建区、县级以上的医院应设分科候诊室。

## ——监测检验方法——

监测方法按《公共场所卫生标准监测检验方法》执行

卫生许可证，是指单位和个人从事食品生产及餐饮店的经营，经卫生行政部门审查批准后，商场公共卫生检测，发给的卫生许可凭证，有注册备案的许可证号。

根据2005年12月印发的《食品卫生许可证管理办法》，“任何单位和个人从事食品生产经营活动，应当向卫生行政部门申报，并按照规定办理卫生许可证申请手续；经卫生行政部门审查批准后方可从事食品生产经营活动，并承担食品生产经营的食品卫生责任。”

### 办理程序

#### 一、顺序流程：

申报图纸（同时准备所需材料）审查图纸及相关材料，现场验收，合格后申报材料。

10个工作日领取卫生许可证。

#### 二、申办卫生许可证所需申报材料：

- 1、生产经营场所地平面布局图一份，应标明比例尺（比例为1：100）、室内各功能房，基本要素（尺寸、名称、设施名称及个数），武汉公共卫生检测，可自行手绘或用电脑绘制；
- 2、生产经营场所的使用证明（房屋产权证明和租赁协议）；
- 3、法定代表人或者负责人资格证明（董事会决议、章程或任命文件）一份；
- 4、生产经营场所地址方位示意图一份：应标明方向、街道名称、生产经营场所所在位置与周围建筑、相邻单位的关系；
- 5、法人或负责人培训证明；
- 6、产品配方、生产工艺流程图和说明，产品包装材料、标签、说明书样稿；
- 7、产品或试产样品卫生检验报告（在区县及以上卫生行政部门取得的当年度检测报告）和产品执行标准（含企业标准）；
- 8、企业卫生管理的组织和制度的资料；
- 9、实验室设置情况（包括：实验室规模、仪器设备、实验人员资格证明）及可检测项目（每批次、每天的留校和检测指标、检测项目）；

10、卫生许可证申请书一份：申请单位名称写明全称或法定简称，加盖公章（与营业执照申请单位名称一致，个人不盖章），单位地址、使用面积、卫生设施按实际情况填写详细，申请许可项目填写生产经营范围和种类，空格处以“无”字填写；

11、建设项目卫生审查申请书一份：“项目类别”一栏填写新建、改建、扩建、还是续建，空格处以“无”字填写；

12、食品的委托加工还需提交委托加工合同书和受委托加工企业卫生许可证，且受委托企业卫生许可证项目中应含有与委托加工产品相同工艺的新产品；

13、生产加工学生营养餐的企业还需提供以下资料：

（1）制定学生营养餐的依据及标准；

（2）学生营养餐的合理营养配餐资料：学生营养餐的营养素、热量、蛋白质、脂肪、钙、铁、锌、视黄醇当量、维生素B1、维生素B2、维生素C的设计计算资料，根据营养成分计算的配料资料，根据食物配料编制食谱；

（3）合理烹调，防止营养素损失的措施；

（4）保证学生营养餐卫生安全的管理措施及食品留样制度；

（5）生产经营学生营养餐的送餐企业应提供企业标准，食品包装上应标明厂名、厂址、主要营养成分含量、装盒时间、食品时限；

（6）营养工作人员资料（营养师资格证明）；

14、申请单位在工商管理局取得的《企业名称预先核准通知书》复印件或《工商营业执照》（或副本）复印件；

15、卫生行政部门认为有必要提交的其他资料。