

青岛黄岛胶南胶州市南市北崂山城阳平度即墨各地区餐饮行业卫生许可证如何办理

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 青岛黄岛胶南胶州市南市北崂山城阳平度即墨各地区餐饮行业卫生许可证如何办理 |
| 公司名称 | 青岛红叶财税管理有限公司 |
| 价格 | 100.00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 西海岸新区千智广场1801室 |
| 联系电话 | 18266633221 18266633221 |

产品详情

2020年，想要办理餐饮行业的注册登记和卫生许可证的公司，就找红叶财税，正规、靠谱、效率、省心！

餐饮卫生许可证就是食品卫生许可证，办理通常需要准备资料：一、申请食品卫生许可证的单位和个人在办证窗口领取并填写食品卫生许可证申请书，同时提供以下资料：1、食品卫生许可证申请书；2、法定代表人、业主或负责人资格证明；3、生产经营场地平面图；4、食品从业人员健康检查和培训合格证明；5、新建、改建、扩建工程的预防性卫生审核材料；6、法律、法规、规章规定的或卫生许可部门要求提供的其他资料。

二、生产经营场所基本卫生设施要求：1、生产经营场所应当离污染源（倒粪站、垃圾箱、公共厕所及其他有碍食品卫生的场所）10米以上；2、经营干点、湿点的场地面积应分别不小于8、15平方米；经营饭菜的面积建议在50平方米以上；兼营其他品种的，其场地面积需要另增；3、饮食业按照经营面积或就餐座位数分为大、中、小三类型。大型餐饮业经营面积1000平方米以上或座位数为500座以上；中型餐饮业面积300-1000平方米或就餐座位数为150-500座；小型餐饮业经营面积300平方米以下或就餐座位数为150座以下。4、厨房（包括原料贮存、粗加工、清洗消毒、烹调场所）与餐厅的面积之比不小于1：2，烹调场所净高度不低于2.5米；5、餐饮具及工用具清洗必须设立专用水池；有专用密闭的保洁柜；供顾客可重复使用的毛巾应有专用清洁消毒池和专用保洁柜；大中型饭店必须采用洗碗机，小型饭店采用相应的专用设备；餐饮具必须采用物理方法消毒。6、熟食专间应设置更衣及洗手消毒设施，配备专用的食品工用具、有效的空气消毒装置、空调、流动水源、食品冷藏设施及工用具清洗消毒设施，专间的温度应低于25度；小型饭店的熟食专间面积不应小于5平方米，中型的面积不应小于15平方米，大型的面积不应小于30平方米。并设2次更衣室。7、必须设置卫生间及洗手设施。小型饭店设1个以上专用洗手设施，中型的设3个以上专用洗手设施，大型的设6个以上专用洗手设施。8

、设有与经营场所相对应的仓库，仓库必须通风、并设有防潮、防霉、防毒、防害等防污染的设施；9、经现场审核基本符合上述卫生要求。

三、发放食品卫生许可证的基本条件：1、场所基本设施符合卫生要求；2、从业人员经健康检查和培训合格；3、卫生制度健全、应当提供的资料齐全；4、星级饭店（宾馆）应当设有或者落实食品卫生质量

检验机构，食品卫生质量检验机构内应当配备经卫生行政部门培训考核后取得合格证书的专业人员。

四、承诺时限：1、受理后，30天内作出同意、限期整改或者批准、不批准的审查决定；2、批准后10天内到我单位办证窗口注册登记，并领取食品卫生许可证。