上海市静安区市场监督管理局

**餐饮服务许可提前服务指导意见**

上海市

你单位关于申请大型饭店的提前服务咨询申请收悉。经研究，本机关提出如下指导意见：

一、流程及设施布局要求：

1、应设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、切配烹饪、主食制作、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。食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。

2、各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

3、食品处理区面积与就餐场所面积比需≥1:3.2，全部使用半成品加工、单纯经营火锅或烧烤，食品处理区面积可适当减少。其中冷食制作专间累计面积需≥食品处理区面积10%。

4、冷食类食品制售（仅生食果蔬制售除外）、冷加工糕点制售（不含即食生食品的寿司除外）、生食类食品制售应分别设置相应的操作专间。

冷食制作专间累计面积≥15平方米（不包括二次更衣间面积），专间内设有独立温控的空调设施、温度显示装置、紫外线灯（安装高度距离地面2米以内）、流动水源（加装净水设施）、工具清洗消毒水池、专用冷藏设施、脚踏式垃圾桶等设施。专间内无明沟，地漏带水封，设有可开闭式的食品传递窗，其他窗封闭，墙裙铺设到顶。专间门加装自动闭合装置，入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间（二次更衣）。

如涉及冷加工糕点制作，专间面积≥5平方米。

5、生食果蔬制售、不含即食生食品的寿司制售、自制饮品制售应分别设置相应的操作专间或者专用操作场所。

专用操作场所需设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐饮具清洗消毒等一般操作区内。专用操作场所应有醒目标示，与其他场所明显区分，无明沟，地漏带水封。场所内需设置工具清洗消毒设施，所使用的设备、工具、容器需专用，存放区域有明显标识。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。

6、食品处理区地面需采用无毒无异味、不透水、耐腐蚀、防滑的材料铺设，并设置排水系统。墙壁需采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，制成1.5米以上的墙裙。烹调场所天花板离地面的距离需大于2.5米，天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的浅色材料涂覆或装修，屋顶若为不平整结构或有管道通过，需加设平整、易于清洁的吊顶。

7、餐用具消毒需设置具有消毒功能的洗碗机操作，其规格应能满足使用需要。洗碗间需至少设置2个专用水池（水池尺寸应当≥60\*60厘米），并加装油水分离设施。已清洗消毒的餐用具需设置足够数量的密闭式保洁设施存放。

8、粗加工操作场所需分别设蔬菜清洗池、肉类清洗池及水产品清洗池。水池尺寸应当≥80\*60厘米，水池数量与加工食品数量相适应。各类水池需有明显标识表明其用途。需设置专用于拖把等清洁工用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。

9、厨房内设置洗手、消毒、干手设施和用品，洗手水池位置设置在方便员工洗手区域（推荐加装热水器）。

10、按照明厨亮灶的要求，应当采用电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的一种或数种，公开烹饪、专间、餐饮具清洗消毒等加工操作过程，重点展示洗碗机、清洗消毒水池等区域。

二、你单位应当按照《食品经营许可审查通则》、《上海市食品经营许可管理实施办法》等要求对食品处理区流程及设施进行布局，并按审核后的设计图纸进行施工。

三、工程竣工后，你单位应当向我局申请现场验收并提交许可申请材料，申办《食品经营许可证》。

申请人签名 年 月 日

经办人签名 年 月 日

备注：本文书正式件一式两份，一份交申请人，一份留存卷宗备查。