

# 下月起,在我市开办餐饮店“一件事”办妥

□洛报融媒记者 李岚 通讯员 孙怀真 杨峰

**本报讯** 四部门联合审批,我市推出开办餐饮店“一件事”举措。

昨日记者从市市场监管局获悉,该局联合市城市管理局、市消防救援支队、市行政审批和政务信息管理局联合印发《洛阳市开办餐饮店“一件事”工作实施方案》。从10月起,在我市申请开办餐饮店的经营主体,只需要在各县区政务服务中心的一个窗口提交一套材料,即可实现涉及的“企业营业执照信息核验”“食品经营许可”和“公众聚集场所投入使用营业前消防安全检查”3个事项“一表申请、一套材料、一窗受理、一网办理”。该举措已在洛龙区率先落地,近期将在全市全面推广运行。

25日,记者在洛龙区政务服务中心看到,市场准入专区已经设置了开办餐饮店“一件事”标识,一些市民正在办理相关业务。

记者了解到,开办餐饮店“一件事”举措服务对象为新开办餐饮服务的经营者,具体的申请条件为:申请食品经营许可应当先行取得营业执照等合法主体资格。企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等,以营业执照载明的主体作为申请人。申请公众聚集场所投入使用营业前消防安全检查,需依法取得营业执照,场所符合消防救援部门的相关规定。申请户外招牌设施设置规范管理,需符合城市管理部门的相关标准规范要求。

开办餐饮店“一件事”办理方式可以选择线上申请或现场申请。线上申请可登录河南政务服务网“高效办成一件事”专区,在“企业准营”一“开办餐饮店”模块申请。如需现场申请,申请人向餐饮店所在地的各县区政务服务中心“一件事”综合窗口提出申请,并提交纸质材料,办理时间为周一到周五,9:00至12:00,13:00至17:00(节假日除外)。

按照实施方案,开办餐饮店“一件事”办结时限为10个工作日,办结后将为申请人发放食品经营许可证和公众聚集场所投入使用营业前消防安全检查意见书,不收取任何费用。需要提醒的是,沿街餐饮店在设置招牌时需在各县区业务专区窗口办理备案登记;设置施工围挡时占用市政道路的需取得“临时占用城市道路许可证”,不占用市政道路的需进行施工围挡设置备案。

## 两张馍店“营业执照” 见证他们的奋斗史



□洛报融媒记者 魏巍 文/图

说到馍店,想必不少人都去过。市民温新贤老人的家庭,在70多年前就是开馍店的,他至今保存着两张当年的卫生行业营业许可证(如图)。他说,这些在当年就相当于营业执照。

温新贤今年81岁,家住老城区春都路某小区。他保存的两张卫生行业营业许可证,办理时间分别为1953年、1954年,上面写有店主的姓名、年龄、店铺地址等信息,其中第一张店主的姓名已模糊不清,第二张店主的姓名为温泉荣。“第一张上的店主是我的名字,第二张上是我父亲的名字。”老人说。

温新贤说,当时他家住在嵩县县城,出门即大街,他家只有2分地,父母靠种地根本养不活一家人。为了养家糊口,他的父亲做些小买卖,刚开始是开粮店,到农村收购粮食,拿到县城卖,挣差价。后来,政府不允许个人私自经营粮店生意,考虑到那个年代县城的馍店不多,他的父母决定开一家馍店。

1953年,温新贤的父亲已年近七旬,他放学后常帮父亲卖馍。说是开馍店,其实就是在自家门口摆摊卖馍,用木板制作一个长方形的容器盛馍,上面用布盖着,起到保温保湿的作用。

馍店开张没几天,有关部门的工作人员来检查,提醒他们要办理卫生行业营业许可证。“父亲在办证时考虑到自己年事已高,将店主写成了我的名字。”温新贤说,他当时只有10岁,证上写的“11岁”其实是虚岁。父亲事先没找他商量,他觉得店主写成自己的名字是一件丢人的事,怕同学们瞧见,便将名字涂抹掉了。父亲发现后并未生气,第二年又办理了一张,写上了父亲的名字。

温新贤回忆,他们家刚开始卖白面馍,一个2两重,价格5分钱。在那个年代,各家各户一般自己蒸馍,有时馍不够吃了,才会到他们那儿买几个。后来,他们家还卖过黄面馍、锅贴馍、花卷



等,都很受欢迎。

温新贤的父亲负责卖馍,母亲负责蒸馍。为了蒸出筋道好吃的馍,他的母亲在案板前一遍遍地揉面。“蒸馍的锅是一口大铁锅,一次能蒸20多个馒头。”他说母亲上午蒸一锅,下午蒸一锅。掀开锅的那一刻,馍香味儿充满了整个厨房,他馋得直流口水。

温新贤说,那个年代都是手工磨面。每当家里的面快用完了,他就挑着两担粮食,去二里地外的表姐家,用她家的磨盘磨面,他每次能担四五十斤粮食。

温新贤的父母重视教育,靠卖馍供孩子们上学。温新贤与两个妹妹是高中毕业,两个弟弟是初中毕业,在那个年代实属不易。温新贤高中毕业后参加工作,当了会计,每月工资37元,其中一半寄回家。他能挣钱养家了,父母的馍店就关了。

在温新贤的记忆里,父亲性情温和、话少,不抽烟、不喝酒,活到了90多岁;母亲勤快能吃苦。这两张卫生行业营业许可证,是父母为全家奋斗的见证。

“我喜欢收藏老物件,对它们有特殊的感情。”温新贤说希望这两张老物件可以作为传承家风的实物,让后辈们了解家族史,传承好老一辈吃苦耐劳、勤俭踏实的优良品质。

**洛阳晚报 特色美食** 登报热线:60873688

**刘记豆腐汤丸子汤**  
几十年积累与沉淀 口味正宗地道  
豆腐嫩滑细腻 手工丸子焦香四溢  
汤内配菜丰富 口味清香  
电话: 13233910251 老城东大街79号

**张师妹卤味鸭货**  
草本卤制 麻辣鲜香 无添加剂  
电话: 17274194413 (长年招收学员)  
地址: 状元红路与国花路交叉口夜市

传播 正能量

新闻采编 舆情监控 安全发布

**洛阳网一站式 互联网+政务 服务平台**

- 新闻信息采集
- 新媒体代运营
- 舆情服务
- 视频拍摄
- 大型活动策划

国家一类新闻网站 · 河南省重点新闻网站 · 洛阳城市门户网站

洛阳网 65233921