附件

广东省市场监督管理局

食品经营许可和备案实施细则

（征求意见稿）

**第一条（立法依据）**　为规范食品经营许可和备案工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》，结合本省实际，制定本实施细则。

说明：总局《食品经营许可和备案管理办法》第六十三条规定，省市场监督管理部门可以根据本行政区域实际情况，制定有关食品经营许可和备案管理的具体实施办法。《食品经营许可审查通则》（以下简称通则）第七十三条规定，各省市场监督管理部门应根据本通则结合地方实际制定实施细则。本实施细则对总局办法和通则在执行和操作层面上进行细化，总局办法及通则有明确规定的，本细则原则上不作重复规定。

**第二条（适用范围）**　本细则适用于本省辖区内食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品，下同）的备案，以及相关监督检查工作。

**第三条（层级分工）**　省市场监督管理局负责指导全省食品经营许可和备案管理工作；负责利用自动设备经营及从事食品经营管理跨省经营报告工作。

市、县级市场监督管理部门负责本辖区内食品经营许可和备案实施工作。

设区的市市场监督管理部门可以根据主体业态、食品经营项目和食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本辖区内中央部属高校、省属高校和其他高校食堂的食品经营许可及其他经营业态的许可、报告和备案权限。

说明：总局办法第七条规定：利用自动设备跨省经营的，应当分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告。跨省从事食品经营管理活动的，应当分别向经营者所在地和从事经营管理活动所在地省级市场监督管理部门报告。总局办法第八条规定：省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据食品经营主体业态、经营项目和食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本行政区域内市场监督管理部门的食品经营许可和备案管理权限。

实施食品经营许可的部门负责本行政区域内食品经营许可证的印制和发放工作。

**第四条（主体业态分类）**　食品销售经营者包括销售食品或以销售食品为主的批发商、商场超市、便利店、专营店、兼营食品店、食杂店、食品贸易商、无实体门店的互联网经营者、利用自动设备销售食品的经营者以及食品销售连锁企业总部等具体业态。

餐饮服务经营者包括制售食品或以制售食品为主的餐馆（大型、中型、小型）、中央厨房、集体用餐配送单位、糕点店、饮品店、小餐饮、利用自动设备制售食品的经营者、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理企业等具体业态。凉茶店按经营面积归类于饮品店或小餐饮。

集中用餐单位食堂包括学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、月子中心食堂、托育机构食堂、长者食堂、培训机构食堂、校外托管机构食堂、机关事业单位食堂、企业食堂、工地食堂、其他食堂等。用餐人数在50人以下的月子中心食堂、托育机构食堂、长者食堂、培训机构食堂、校外托管机构食堂适用小餐饮许可条件。

说明：总局办法规定主体业态分为三类。本条对主体业态作细化分类，便于经营者申报，细化后的业态不打印在许可证上，可在许可系统显示，用于现场核查分类及细分统计使用。

食品经营者申请的经营项目对应多种主体业态的，主体业态以经营面积较大的经营项目确定；各具体业态经营面积相同的，主体业态以食品安全风险较高的经营项目确定。

说明：总局办法第十一条第二款规定主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。第八款规定具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。现实中存在经营者即经营预包装、散装食品等销售类的食品，又制售食品面包、盒饭、肉串、面食等食品，本款明确主要经营项目一是按面积确定，二是面积相同的情况下，按风险较高的项目确定。

**第五条（销售经营者经营制售类食品）** 食品销售经营者将已完全熟制的预包装食品拆封、简单加热提供给消费者的，按散装食品中的散装熟食销售进行许可。
 食品销售经营者除主要经营预包装食品、散装食品之外，还提供热食类、冷食类、生食类、自制饮品等制售的，应符合相应的餐饮服务制售类许可审查要求，具体经营项目按餐饮服务对应的经营项目申请。

**第六条（简单制售等经营品种的归类）** 经营者已取得热食类、冷食类、生食类、自制饮品等制售类其中任何一个经营项目的，无需在食品经营许可证上标注相应经营项目的简单制售；申请其他经营项目简单制售的，需在食品经营许可证副本上进行标注。

制售炒瓜子、炒栗子、爆米花、棉花糖等食品按热食类食品制售进行申请，属于简单制售行为。

说明：总局办法第十四条规定，食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，县级以上地方市场监督管理部门在保证食品安全的前提下，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的不适用前款规定。通则第五条第三款规定，食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证副本中标注简单制售。按照风险从高原则，本细则规定取得了相同经营项目许可的，无需标注相应项目的简单制售。

各级市场监督管理部门应鼓励制售生饺子、生云吞、生肉丸、生湿面条、饺子皮、豆制品、酿茄子、酿豆腐等非即食食品（不含食用农产品）的经营者提升食品加工条件，引导其办理食品生产加工小作坊登记证。前述所列食品纳入当地小作坊禁止加工目录的，按半成品制售申请食品经营许可证。

半成品制售仅限本条上述经营者和中央厨房申请，其他已取得热食类、冷食类、生食类、自制饮品制售其中任何一个经营项目的经营者，销售已取得许可经营项目的半成品无需另外取得半成品制售经营项目。

说明：总局办法第十四条规定，食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，县级以上地方市场监督管理部门在保证食品安全的前提下，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的不适用前款规定。但是总局办法经营项目里没有“简单制售”及许可正本对其标注的规定，按照低风险服从高风险原则，本细则规定简单制售无需另外取得许可。

现场制售生面制品、生肉制品，例如生饺子、生云吞、生湿面条、生肉丸、饺子皮等在广东各地普遍存在，主要在农贸市场的小档口及市场周边档口经营，部分档口制售量很大，类似小作坊，部分品牌已规模化、连锁化经营。

我局考虑，符合小作坊条件的，由各地引导其办理小作坊登记证，不符合小作坊条件的，为了民生需要，目前按食品经营进行许可，因其无法归入食品制售类中的其他类别，借用半成品的表述，将其归入半成品制售。

**第七条（经营场所）**　食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案，经营场所地址应当与主体资格证明文件所载明的地址一致或在营业执照载明、备案住所场所地址范围内。

集中用餐单位申办食堂，经营场所地址与主体资格证明文件所载明的地址不一致或未在载明、备案的经营场所地址范围内的，出具场所使用说明确认的地址可以作为经营场所。

说明：总局办法第七条规定：食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案。

本条第一款是为了落实总局先照后证要求，食品经营许可的经营场所地址应与执照地址保持一致。第二款是考虑实际存在企业异地经营的特殊情况，例如地铁工地食堂。

**第八条（集中用餐单位食堂承包企业能力）** 承包经营集中用餐单位食堂的企业，需在本省取得经营项目含有餐饮服务管理的食品经营许可。集中用餐单位应对承包经营企业的经营规模和食品安全风险能力是否与本单位食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配进行审核。

说明：通则第四十三条规定：承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。同时通则第五章第二节规定了餐饮服务管理企业的许可审查要求，第二章第五节规定单位食堂的许可审查要求，第六节规定单位食堂承包经营的许可审查要求。本细则的规定意为凡是取得“餐饮服务管理”经营项目的企业均有承包食堂的资质，具体资格是否与发包食堂相匹配，由发包单位进行把关；市场监管部门对单位食堂及承包经营食堂进行食品经营许可审查。

**第九条（集中用餐单位食堂变更经营形式）** 集中用餐单位食堂变更经营形式包含自营改为承包经营、承包经营改为自营、承包经营企业发生变化等三种形式。

说明：通则第四十二条列举了自营改为承包经营、承包经营企业发生变化两种经营形式变更的形式，现实中还存在承包经营改为自营的形式，为便于经营者办理经营变更，指导基层开展许可工作，补充规定第三种形式。

**第十条（平面图）** 申请含制售类经营项目的经营者应提交与食品经营相适应的主要设备设施、经营布局、操作流程平面图。

申请销售类经营项目的经营者应提交主要设备设施、经营布局平面图。

平面图应标明各区域或功能间用途、实际面积（或尺寸）、主要设施设备位置等内容。平面图应按比例绘制，比例尺寸基本合理。

说明：总局办法第十三条第一款（三）规定，申请食品经营许可，应当提交与食品经营相适应的主要设备设施、经营布局、操作流程等文件。第三款规定，仅从事食品销售类经营项目的不需要提供操作流程。本条对该文件作出说明。

**第十一条（许可审查）**　食品经营许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营场所的现场核查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。不需要进行现场核查的，申请材料齐全、符合法定形式的，即可发放食品经营许可证。

说明：《食品安全法》第三十五条规定必要时进行现场核查。总局《办法》第20条规定，需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。

**第十二条（免于现场核查情形）** 以下申请可免于现场核查：

1. 新申请或变更食品经营项目为食品经营管理的；
2. 食品贸易商、仅通过互联网经营等无实体门店经营者新申请的；
3. 变更经营者名称、法定代表人（负责人）、住所或经营场所地址门牌号（实际经营场所未改变）等即时办理的；

### 经营项目减项的；

1. 经地级以上市评估，认为经营主体、经营项目食品安全风险较低，可不需要对申请材料的实质内容进行现场核实的。地级以上市市场监督管理部门应当对符合本款免予现场核查的情形适时开展食品安全风险评估，经评估表明存在食品安全风险上升不再适宜免予现场核查的，应当恢复实施现场核查。

本条规定的免于现场核查的情形不适用于中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂及大、中型餐馆的新申请核发及延续。

符合本条第（一）（二）（五）款未实施现场核查的，市场监督管理部门应当按照规定对经营者实施首次监督检查。

说明：《食品安全法》第三十五条规定：......，必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查。即现场核查为非必要程序。本条除保留原细则可不进行现场核查的两个情形之外，增加了经营项目由市级监管部门经评估后，认为食品安全风险较低可不需要对申请材料的实质内容进行核实的，可不进行现场核查情形。

**第十三条（连锁食品经营企业便利化许可）** 经地级以上市市场监督管理部门评估，注册在本省的连锁食品经营企业总部在食品经营许可所在地级市（含地级以上市）有20家（含20家）以上直营门店，且总部及本地区所有直营门店近二年内不存在因食品安全违法行为被立案、并处以罚款以上（含罚款）行政处罚的，连锁食品经营企业新开办直营门店，适用免于现场核查。

评估采取自愿原则，连锁食品经营企业总部可以向所在地市级（含地级以上市）市场监管部门申请，申请时应提交下列材料：

1. 评估申请书；
2. 本地区所有直营门店名录；
3. 食品安全管理体系报告，报告内容应包括统一的组织架构，统一经营管理，统一配送食品，统一承担食品安全责任等内容；
4. 门店标准化设施设备清单、经营布局、操作流程等文件；
5. 连锁食品经营企业食品安全管理制度。

市级市场监督管理部门对申请企业进行评估，出具评估意见，必要时可开展现场评估。经评估，符合免于现场核查的，由评估部门在食品经营许可系统予以标注，评估结果在全省内适用。

连锁食品经营企业总部申请条件、主体业态、经营项目或直营门店流程布局发生较大变化的，须重新申请评估。

评估后免于现场核查的连锁食品经营企业，在评估地之外的直营门店发生因食品安全违法行为被立案、并处以罚款以上（含罚款）行政处罚的，该直营门店所在地监管部门应将行政处罚情况通报至连锁食品经营企业总部评估部门。

连锁食品经营企业总部及在省内直营门店发生因食品安全违法行为被立案、并处以罚款以上（含罚款）行政处罚，或者被追究刑事责任的，其新开设的直营门店不再适用免于现场核查，并且两年内该企业总部不得提出免于现场核查评估申请。不再适用免于现场核查的，由原评估部门在食品经营许可系统予以标注。

未实施现场核查的，市场监督管理部门应当按照规定对经营者实施首次监督检查。

说明：2020年起，省局开展了连锁餐饮服务单位食品经营许可告知承诺制试点工作，陆续有深圳、佛山、东莞、云浮等市参与试点，主要做法是由各市出台操作规范，由企业自愿申请，经市局评审后，总部在本市新开门店经营许可实施承诺制，免于现场核查，此做法为企业提供了便利化许可服务，节约了连锁企业食品经营许可证办证时间，取得了一定的社会效益，受到企业欢迎。本条将实施范围扩大至全省，并且提出省内对评审结果的互认，一次评估，全省通用，方便总部向市外发展时同样享受便利化许可服务。

**第十四条（严重违法失信名单）** 许可部门应在“信用中国”平台对拟承包集中用餐单位食堂承包经营者是否列入严重违法失信名单进行核查。被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。

说明：通则第四十四条规定，被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。本细则规定由许可部门对食堂申请人申请外包食堂经营许可时，对承包者是否属于前述情况进行审查。

**第十五条（远程核查）** 远程核查可作为现场核查的方式之一，远程核查应符合国家和省的有关规定。鼓励通过“互联网+明厨亮灶”等方式开展远程核查。

说明：开展食品经营许可远程核查试点工作符合深化“放管服”改革，优化营商环境，提升行政效能的理念。开展远程核查对提升许可工作效率、企业满意度与传统现场核查方式相比都有所提升，特别是疫情期间，大大提高了群众办事的便捷度，降低了市场准入成本。鼓励通过“互联网+明厨亮灶”等方式开展远程核查，目的是指引经营者在证前安装“互联网+明厨亮灶”视频设备，推动“互联网+明厨亮灶”建设的覆盖面。

**第十六条（核定供餐能力）**  集中用餐单位食堂食品处理区的面积应当与就餐人数、加工和供应品种及数量相适应。食品处理区的面积不应小于30㎡，就餐人数人均面积不应小于0.2㎡。

中央厨房和集体用餐配送单位食品处理区的面积不应小于300㎡。

集体用餐配送单位食品处理区面积小于400㎡的，面积与单次最大加工份数之比应为1:2.5；面积400—800㎡，面积与单次最大加工份数之比为1:4；面积大于800—1500㎡的，其面积与单次最大加工份数之比为1:5；面积大于1500㎡，其面积与单次最大加工份数之比为1:6，食品加工自动化程度较高的，可以适当放宽份数之比。

核定的最大就餐人数或单次最大供餐人数应当在《食品经营许可证》右下角以中括号标注。

说明：通则第三十一条规定中央厨房食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。第三十四条规定集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应，各省、自治区、直辖市市场监督管理部门可依据实际制定面积与供餐人数比例。中央厨房食品加工量较大，集中用餐单位食堂属于集中时间段供餐，若超出供餐能力，食品加工易产生夹生、中心温度未达到食品安全标准要求，极易产生集体食物中毒事件，本条前三款内容延续原实施细则的规定。第四款规定进行标注，不仅是对经营者进行提示，而且便于经营者接受社会监督，避免超负荷经营。

**第十七条（核查内容）**　现场核查时，核查人员应当根据主体业态和经营项目实施现场核查，核查内容可以存在合理缺项。

说明：不同经营者经营项目不同，其经营条件、许可侧重点及要求相应不同，本细则确定了相应类别的现场核查内容（附后），结合信息化管理，核查任务生成时由许可系统根据申请人申报的经营业态和经营项目等自动生成相对应的核查内容。

**第十八条（小餐饮标注）** 小餐饮应当在食品经营许可证下方居中以方括号标注。

说明：通则第七十三条规定，......小餐饮等业态的审查条件由各地结合地方实际制定。小餐饮的立法权在各省，总局不对小餐饮的许可作出规定，为了在《食品经营许可证上》对小餐饮有所区别，便于分类管理，采用在食品经营许可证字样的居中以方括号形式进行标注的模式。

**第十九条（不需标注的情形）** 经营者取得餐饮服务、食品经营管理经营项目的，销售预包装食品，不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。

餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂销售、供应散装食品，不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。

说明：总局办法第二十六条第二款规定：食品经营者取得餐饮服务、食品经营管理经营项目的，销售预包装食品不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。本细则将不需标注范围扩大至餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂销售、供应散装食品。餐饮服务提供者、单位食堂销售散装熟食或其他散装食品普遍存在，对普遍存在进行标注意义不大，并且按风险就高原则，对高风险的餐饮类食品的管理可以含盖较低风险的散装食品，而且此项规定可减少经营者办理变更的频次以及避免因没有标注散装食品而被投诉的现象，减少基层监管压力。

**第二十条（许可证有效期）** 小餐饮食品经营许可证有效期为2年。其他主体业态的食品经营许可证有效期为5年。

说明：总局办法第二十三条规定食品生产经营许可证有效期为5年。各省对小餐饮的许可制度不同，或许可或备案或登记。一直以来我省小餐饮实施的是许可制度，核发食品经营许可证，有效期为5年。因小餐饮周转率、关停率高，很多小餐饮停止经营后经营者不办理主体资格和食品经营许可注销手续，以致全省积累了大量的“非正常经营户”，不仅使有效数据失真，而且也不利于行政资源的高效分配，目前较有效的办法是适当缩短许可证的有效期，“僵尸户”许可证到期自动失效，继续经营的小餐饮办理延续，全流程网上办理的途径可为经营户申请延续提供便利。

**第二十一条（变更和延续同时申请）** 食品经营者在延续食品经营许可的同时提出变更申请的，可以同时提交变更和延续所需的材料。

**第二十二条（依职权注销）** 对符合《食品经营许可和备案管理办法》第三十九条第三、四、五款规定情形的，原发证的市场监督管理部门应当通过公示平台或政府网站等方式向社会公告，公告内容包括拟依职权注销的主体名称、食品经营许可证编号，拟作出依职权注销决定的事实、理由和依据，依职权注销的法律后果以及该商事主体依法享有的权利。公告期为三十日。公告期满无异议的，许可机关作出依职权注销决定，并向社会公示。对符合《食品经营许可和备案管理办法》第三十九条第一款和第二款规定情形的，原发证的市场监督管理部门直接办理食品经营许可注销手续，无需公告和公示。

说明：总局办法第39条规定，有下列情形之一的，原发证的市场监督管理部门应当依法办理食品经营许可注销手续。具体如何办理，没有相关规定，第39条规定内容均是监管部门依职权应当注销的情形，本细则将依职权注销的情形分为两种：一种是许可期满或主体资格格终止的，许可部门直接办理注销。另一种是由监管部门作出的吊销等决定终止许可的，参考了商事主体注销程序的作法，予以先公告后注销。

**第二十三条（纸质许可证）** 食品经营者取得纸质食品经营许可正本、副本的，申请办理食品经营许可变更、延续、补办（除遗失）、注销时，应在领取新证时交回原证。

说明：总局办法第三十一、三十三、三十七、三十八条规定食品经营者取得纸质食品经营许可正本、副本的，办理变更、延续、补办、注销时应当同时提交原证。本细则规定经营者可在领取新证时交回原证比较便利经营者，并且在新许可办理期间经营者依然可持原证经营。

**第二十四条（食品展销会报告）** 食品展销会的举办者（主办方或者承办方）应当在展销会举办前十五个工作日至举办前七个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门报告，报告内容包括展销会名称、地址、起止日期、食品经营区域布局图及各分区经营项目、展销会举办者食品安全管理制度目录及入场食品经营者主体信息核验情况、食品安全管理人员信息、联系人及联系方式等信息。

说明：总局办法第六条规定：食品展销会的举办者应当在展销会举办前十五个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门报告食品经营区域布局、经营项目、经营期限、食品安全管理制度以及入场食品经营者主体信息核验情况等。法律、法规、规章或者县级以上地方人民政府有规定的，依照其规定。本条细化报告内容。

**第二十五条（利用自动设备跨省经营、跨省从事食品经营管理报告）** 利用自动设备跨省经营或者跨省从事食品经营管理活动的经营者应当在跨省开展经营活动之日起十个工作日内办理报告。报告内容包括经营者名称、食品经营许可信息、跨省投放设备地区或跨省从事经营管理活动的地区、企业负责人联系电话、食品安全管理员姓名及联系电话等信息。

报告事项发生变化的应当重新办理报告。

说明：总局办法第七条第二款规定：利用自动设备跨省经营的，应当分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告。跨省从事食品经营管理活动的，应当分别向经营者所在地和从事经营管理活动所在地省级市场监督管理部门报告。本条明确报告内容，报告时间以开展相关经营活动之日算起，确定时限参考总局办法第十六条对从事网络经营报告的规定。

**第二十六条（从事网络经营等报告）** 取得食品经营许可证的食品经营者从事网络经营的，报告内容应当包括自建网站网址、网络食品交易第三方平台名称及网址等信息。

食品经营者有外设仓库（包括自有和租赁、本省内和本省外）的，报告内容应当包括仓库名称、仓库地址、面积、冷藏冷冻面积、联系人及电话等信息。

从事网络经营、外设仓库报告可以在申请食品经营许可同时办理，也可以在开展相关活动之日起十个工作日内报告。经营者也可以委托网络食品交易第三方平台向市场监管部门进行网络经营报告。

集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，报告内容应当包括配送单位名称、地址、供餐人数等信息。

说明：总局办法第十六条规定：食品经营者从事网络经营的，外设仓库（包括自有和租赁）的，或者集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级以上地方市场监督管理部门报告。

**第二十七条（其他需报告的情形）** 发生下列情形的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告：

（一）食品经营许可和备案管理办法第三十条规定的情形；

（二）除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂自营改为承包经营、承包经营改为自营、或者承包经营企业发生变化的。

食品经营者专间或专用操作区改变位置，食品处理区改变原料进入、食品制作、成品供应流程的视为符合食品经营许可和备案管理办法第三十条第一款第一项的情形，报告内容应包括变化后的主要设备设施、经营布局、操作流程等文件。

说明：总局办法第三十条列举了经营者应当在变化后办理报告的情形，并且其中第一款（一）规定：食品经营者的主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的。通则第四十二条第二款规定：除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。

本条第二款对总局办法第三十条第一款（一）规定的发生较大变化，可能影响食品安全的情形作出说明，主要是涉及食品加工场所大的变动改变了布局流程的情形。

**第二十八条（信息通报）** 食品贮存场所、自动制售设备放置地点省内跨辖区设置的，市场监督管理部门收到报告信息后应当及时向食品贮存场所、自动制售设备具体放置地点所在地县级市场监督管理部门通报。

通报可以采用信息化方式进行。

###  说明：由许可系统实现发送文书、自动推送功能。

**第二十九条（仅销售预包装食品备案）** 利用自动设备仅销售预包装食品的经营者，应以登记的住所为经营场所备案，并逐一填报自动设备的摆放地址。

仅销售预包装食品经营者开展网络经营、有食品贮存场所的，备案时应当提供网络经营及食品贮存场所地址、面积、设备设施等信息。

仅销售预包装食品经营者外设仓库、经营种类、销售方式、网络经营情况、自动设备摆放地址、连锁经营情况等信息发生变化的，经营者应当自发生变化之日起15个工作日内办理备案变更。

仅销售预包装食品经营者食品经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人、经营场所地址等信息发生变化，经营者应当自变化之日起15个工作日内取消原备案，重新办理备案。

说明：总局规定了可变更及不可变更信息，上述信息发生变更需由经营者主动注销后，重新办理备案。

仅销售预包装食品经营者终止仅销售预包装食品经营活动的，经营者应当自经营活动终止之日起15个工作日内取消备案。

说明：与省局《关于仅销售预包装食品备案有关事项的通告》保持一致。

**第三十条（明厨亮灶）** 餐饮服务经营者、集体用餐单位食堂应当遵守《广东省食品安全条例》第三十二条“向消费者展示食品加工制作关键过程”的规定，可以在经营场所布局时安装展示食品加工制作关键过程的设备设施。

说明：《广东省食品安全条例》第三十二条规定， 餐饮服务提供者应当保障消费者对食品加工安全的知情权和监督权，通过设立透明式、开放式、视频监控式厨房或者参观通道等形式，向消费者展示食品加工制作关键过程，接受消费者监督。本细则目的在于鼓励经营者在许可前考虑安装明厨亮灶设备设施，此设备设施不作为许可条件。

**第三十一条（政务服务）** 许可部门可以通过提供审查装修布局图、预约进行现场指导等证前指导服务方式，提前介入企业筹备环节，帮助企业降低办事制度性交易成本，提升食品经营许可效率。

说明：鼓励各地通过证前指导服务等方式提升便利化水平。

**第三十二条（信息平台建设）** 县级以上地方市场监督管理部门应当加强食品经营许可和备案信息化建设，实现食品经营许可（含报告）和备案全流程网上办理和数据互通共享，方便经营者通过互联网申请许可、备案及报告。自建许可和备案系统的市级市场监督管理部门应于每个工作日上传当天更新的许可和备案数据至省级市场监督管理部门。

说明：总局办法第九条第二款规定，县级以上地方市场监督管理部门应当通过食品经营许可和备案管理信息平台实施食品经营许可和备案全流程网上办理。目前省局正在同步开发全流程网上许可系统（含报告），去年已上线仅销售预包装食品备案系统。

**第三十三条（许可档案）** 食品经营许可和备案部门应加强文书档案及电子档案管理工作，文书档案及电子档案应符合档案管理规定。现场核查人员实施现场核查时可对食品经营场所布局流程、设备设施、专间及专用操作场所、食品仓库等拍摄照片或者影像，并归入食品经营许可档案。

**第三十四条（食品安全评估）** 对食品经营新业态、新模式，市级市场监管部门可以自行组织或委托第三方机构开展食品安全评估，确有必要的，可以提请省市场监管局开展食品安全评估。评估意见可以作为行政许可审核的参考。

**第三十五条（用语释义）**　本细则下列用语的含义：

大型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在1000㎡以上，以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

中型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在200～1000㎡（含1000m2），以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

小型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在50～200㎡（含200m2），以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

饮品店，指以供应现场制作的冷、热饮品为主要经营项目的一种食品经营业态，含凉茶店。

说明：为便于分类监管，在原许可项目子项里增加凉茶店，但是不打印在许可证上。

糕点店，指以供应现场制作的中、西式糕点为主要经营项目的一种食品经营业态。

小餐饮，指餐饮服务场所使用面积在50㎡以下（含50㎡）的规模较小的餐饮服务经营者。农村地区小餐饮的面积标准各地可根据实际情况适当调整至100㎡以下，具体由各地级以上市市场监督管理部门确定。

说明：原广东省许可细则小餐饮是以面积区别，凡50㎡（含）以下划入小餐饮，此款延用原细则的规定。

主要设备设施，指加工制作设备设施、贮存设施、餐用具清洗、消毒和保洁设施设等发生较大改变后有可能在食品加工过程中造成交叉污染的设备设施。

连锁食品经营，指使用统一品牌、统一采购配送、统一质量管理、统一经营指导，直营门店或者加盟店具有相似或者标准化的设施设备、布局流程、加工过程的经营模式。

**第三十六条（许可例外）**　供餐人数在50人以下的集中用餐单位食堂（为学生提供就餐服务的学校、托幼机构、养老机构食堂、月子中心食堂、托育机构食堂、长者食堂、培训机构食堂、校外托管机构食堂除外），以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校，不纳入食品经营许可范畴。

说明：总局办法第六十四条规定，省、自治区、直辖市依照《中华人民共和国食品安全法》第三十六条的规定对食品摊贩、小餐饮、小食品店等的监督管理作出规定的，依照其规定执行。其中，规定对用餐人数较少的小型食堂（学校、托幼机构、养老机构的食堂除外）参照小餐饮管理的，依照其规定；未作出规定的，省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以制定具体管理办法，明确纳入食品经营活动管理的具体人数范围等监督管理要求。本条基本延用了原许可细则的规定，但规定为学生提供就餐服务的学校（不含仅为教师提供就餐的学校）、托幼机构、养老机构食堂、月子中心食堂、托育机构食堂、长者食堂、培训机构食堂、校外托管机构食堂，即“一老一小”不适用许可例外的规定。原《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则》第四十四条规定，供餐人数在50人以下的机关、企事业单位以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校，其供餐场所暂不纳入食品经营许可范畴。许可例外制度主要考虑小型食堂存在经营不稳定、流动性强的特点，例如小型工地食堂，小型企事业单位食堂，许可时需要对集中用餐单位食堂进行风险分类，并且就餐人数较少的集中用餐单位食堂其供餐品种比较简单、供餐量较小、供餐时间较短，其食品安全风险较低，可以发挥其自我管理的能力，所以规定此类食堂不需办理许可，以50人为限。

**第三十七条（第三方冷库备案）**  从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的非食品生产经营者备案参照《食品经营许可和备案管理办法》中仅销售预包装食品备案管理。《广东省市场监督管理局关于对从事冷藏冷冻食品贮存服务的非食品生产经营者备案的通告》（粤市监规字〔2020〕5号）对备案、变更要求与《食品经营许可和备案管理办法》不一致的，按该办法执行。

说明：总局办法第六十五条规定， 从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的非食品生产经营者备案参照仅销售预包装食品备案管理。

**第三十八条（散装食品）** 《广东省市场监督管理局关于印发<广东省市场监督管理局散装食品经营管理规范>的通知》(粤市监规字〔2022〕9号)与《食品经营许可和备案管理办法》以及本实施细则不一致的，按《食品经营许可和备案管理办法》以及本实施细则执行。

**第三十九条（解释权）**　本实施细则由广东省市场监督管理局负责解释。

**第四十条（生效日期）**本细则自 2024年 月 日起实施，有效期5年。本细则实施前已取得食品经营许可或备案的，在有效期内继续有效。许可或备案变更、延续、注销（取消）或补证的，按本细则办理。

以下检查内容的说明：

以下各表格主要用于确定各分类经营者的核查内容，具体核查表可由许可系统根据申请人申报的名称、地址、经营业态和经营项目等自动生成。核查时发现申请经营项目需要调整的，可予调整，并生成相应的检查表格。核查内容主要根据总局通则进行梳理，部分内容根据本省实际制定。现场核查内容中可存在合理缺项。

第一类 食品经营许可现场核查内容

（适用于食品销售经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **序号** | **结果判定** |
| **符合** | **不符合** | **合理****缺项** |
| 通用要求 | 食品销售场所和贮存场所与生活区分隔。食品销售场所和贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气、采光、照明条件，避免日光直接照射。 | 1 |  |  |  |
| 散装食品区域相对独立或有隔离措施。 | 2 |  |  |  |
| 销售有温度控制要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备有温度控制和监测装置，建立定期校准制度。 | 3 |  |  |  |
| 食品贮存应设专门区域，有明显的区分标识，与有毒有害物品分库或分区存放，食品贮存时能与墙壁、地面保持适当距离。 | 4 |  |  |  |
| 经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度。 | 5 |  |  |  |
| 经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。 | 6 |  |  |  |
| 食品批发企业，还应有食品销售记录制度。 | 7 |  |  |  |
| 特殊要求 | 销售直接入口散装食品 | 销售直接入口散装食品的，销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。 | 8 |  |  |  |
| 有存放售货工具的防尘、防蝇、防污染专用密闭保洁柜或专用的散装食品售货工具存放容器。 | 9 |  |  |  |
| 切割散装熟食的，有专间或专区。不切割散装熟食的，有专柜或专区或专间，专柜有防污染设施，设置可开闭式食品传递设施。专间、专区符合相应核查内容的规定。 | 10 |  |  |  |
| 餐饮服务 | 申请餐饮服务经营项目的，应同时符合相应经营项目核查内容的规定。 | 11 |  |  |  |

第二类 食品经营许可现场核查内容

（适用于除小餐饮、从事食品经营管理之外

的餐饮服务提供者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **序号** | **结果判定** |
| --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.场所设置、布局 | 选择有给排水条件和电力供应的场所，设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房（存贮区域）、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内。 | 1 |  |  |  |
| 食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。 | 2 |  |  |  |
| 食品处理区按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的顺序合理布局，实际面积、设备设施布局及流程与申报面积及平面图相一致。 | 3 |  |  |  |
| 食品处理区地面用无毒、无异味、不透水、防滑材料铺设，且平整、无裂缝。排水管道出水口篦子使用金属材料，缝隙小于10mm。 | 4 |  |  |  |
| 食品处理区墙壁采用无毒、无异味、不透水、防毒、不易脱落、易清洗的材料制成。初加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪场所有1.5m以上浅色、易清洗材料制成的墙裙。 | 5 |  |  |  |
| 食品处理区的门、窗采用易清洗、不吸水材料制作，能闭合严密，需经常冲洗的门表面不易积垢。餐饮服务场所有有效防蝇、防虫、防鼠设施，与外界相通的通风口、换气窗外应加装不小于16目的防虫筛网。 | 6 |  |  |  |
| 经营场所天花板应无毒、无异味、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁、防止老鼠等有害生物掉落。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域天花板有适当坡度。 | 7 |  |  |  |
| 餐馆初加工操作场所面积≥食品处理区面积15%，全部用半成品烹饪的可适当减少。集中用餐单位食堂食品处理区的面积不得小于30㎡，集中用餐单位食堂就餐人数人均食品处理区面积不小于0.2㎡。经核查，食品处理区的面积为： ，最大就餐人数为： 。中央厨房和集体用餐配送食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应，食品处理区面积≥300㎡。集中用餐配送单位食品处理区面积小于400㎡的，面积与单次最大加工份数之比为1:2.5；面积400—800㎡，面积与单次最大加工份数之比为1:4；面积大于800㎡的，其面积与单次最大加工份数之比为1：5。面积大于1500㎡，其面积与单次最大加工份数之比为1:6，食品加工自动化程度较高的，可以适当放宽份数之比。经核查，食品处理区面积为： ，单次最大供餐人数为： 。 | 8 |  |  |  |
| 初加工操作场所根据加工品种和规模相应分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗水池，有明显的区分标识。采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 9 |  |  |  |
| 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，设置机械排风、油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。 | 10 |  |  |  |
| 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。 | 11 |  |  |  |
| 2.食品工用具及清洗、保洁设施 | 食品处理区设置足够的洗手设施，附近配备洗手用品和干手设施。 | 12 |  |  |  |
| 根据制作品种分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料清洗水池及盛放容器、工用具，有明显的区分标识。 | 13 |  |  |  |
| 餐具和工用具清洗、消毒设施大小和数量能满足需要。采用化学消毒的，至少配备3个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，至少设置2个专用水池。学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂等餐具消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 14 |  |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 15 |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，结构密闭并易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。 | 16 |  |  |  |
| 清洁工用具等存放设施与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。 | 17 |  |  |  |
| 原料、半成品、成品的容器、工用具设备，有明显的区分标识，能分开放置和使用。 | 18 |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | 19 |  |  |  |
| 食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器与食品容器有明显区分的标识。 | 20 |  |  |  |
| 3.库房或贮存场所 | 库房的门装有防鼠设施（如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。常温库房有良好的通风、防潮设施。 | 21 |  |  |  |
| 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房或贮存区域分开设置。 | 22 |  |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放。冷藏、冷冻柜（库）设有可正确指示内部温度的测温装置。 | 23 |  |  |  |
| 贮存原料、半成品、成品、包装材料的，有分区并有明显的区分标识；有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 | 24 |  |  |  |
| 4.更衣区、卫生间设施 | 员工更衣区位于食品处理区附近，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施。（适用于大型餐馆以及500人以上的集中用餐单位食堂）。 | 25 |  |  |  |
| 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不与食品处理区直接连通。卫生间有排风装置，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。 | 26 |  |  |  |
| 5.专间 | 从事冷荤类及冷食类非发酵豆制品、冷加工糕点、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却、分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。学校、托幼机构和养老机构备餐宜在专间内进行。 | 27 |  |  |  |
| 专间入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动式。 | 28 |  |  |  |
| 专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。 | 29 |  |  |  |
| 设置可开闭式食品传递窗口，无其他窗。专间门、窗能闭合严密，门能自动关闭。 | 30 |  |  |  |
| 专间内有独立空调设施、专用工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 | 31 |  |  |  |
| 专间水龙头、废弃物容器盖子采用非手动式。 | 32 |  |  |  |
| 配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 | 33 |  |  |  |
| 6.专用操作区 | 从事备餐、自制饮品（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）、植物性冷食类制作（不含冷食类非发酵豆制品）、调制直接食用的调味料，应分别设置相应的专用操作区。 | 34 |  |  |  |
| 与其他食品处理功能区相对独立，专区专用，配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。  | 35 |  |  |  |
| 地面无明沟，地漏带水封。 | 36 |  |  |  |
| 生食水产品前处理专用操作场所与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。 | 37 |  |  |  |
| 入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品，水龙头采用非手动式。 | 38 |  |  |  |
| 必要时，配有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 39 |  |  |  |
| 7.简单制售 | 从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制售后即时供应的，可在相对洁净的专用工作台操作。 | 40 |  |  |  |
| 8.食品用水 | 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。 | 41 |  |  |  |
| 9.食品留样设备 | 学校、托幼机构、养老机构、医疗机构食堂，中央厨房、集体用餐配送单位，供餐人数超过100人的建筑工地食堂、集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者配备留样专用容器、冷藏设施。 | 42 |  |  |  |
| 10.管理制度 | 经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂还应建立原料供货商管理评价退出制度等制度。 | 43 |  |  |  |
| 11.中央厨房和集体用餐配送单位 | 制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。按需设置换鞋或鞋靴消毒设施以及非手动式洗手、干手和消毒设施。 | 44 |  |  |  |
| 如设置窗台，其结构能避免灰尘积存易于清洁。 | 45 |  |  |  |
| 配置相应的设备，为配送食品的容器（或包装）标注加工制作信息，包括食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。 | 46 |  |  |  |
| 配备封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 | 47 |  |  |  |
| 冷藏食品运输车辆配备制冷或保温设施，能保证运输时冷藏温度保持在0℃—8℃，保温温度保持在60℃以上。 | 48 |  |  |  |
| 根据制作工艺配备异物检测设备。 | 49 |  |  |  |
| 自行检验的，设置检验室，检验室不得设在食品处理区内，有独立的排水系统。具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目的检验设备和检验人员。委托检验的，提供含前述检验项目的委托检验协议，协议检验频次应符合要求。 | 50 |  |  |  |
| 集体用餐配送单位采用冷藏方式贮存的，配备2小时内将温度降至0℃到8℃的设备。 | 51 |  |  |  |
| 12.承包食堂 | 还应建立承包经营管理制度文本，内容包括：承包企业的食品经营许可情况、食品安全协议、评价和退出制度、承包企业食品安全义务和责任，对承包企业食品安全检查、违法行为制止及报告、应急管理措施等内容。 | 52 |  |  |  |

第三类 食品经营许可现场核查内容

（适用于小餐饮）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态： 申请经营项目：

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **序号** | **结果判定** |
| --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.选址及场所设置 | 选择有给排水条件（设施）和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。 | 1 |  |  |  |
| 食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。 | 2 |  |  |  |
| 经营场所实际面积、设备设施布局及流程与申报面积及图纸相一致。 | 3 |  |  |  |
| 设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、半成品制作、成品加工、餐具与工用具（含容器）清洗消毒、原料存放、售卖等功能区。食品加工处理各功能区均在室内。 | 4 |  |  |  |
| 各功能区分区较为明确，基本按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。糕点成品存放场所（或区域）应与其他场所相对分开。 | 5 |  |  |  |
| 餐饮服务场所有有效防蝇、防虫、防鼠设施，与外界相通的通风口、换气窗外应加装不小于16目的防虫筛网。与外界相通的排水管道出水口篦子使用金属材料，缝隙小于10mm。 | 6 |  |  |  |
| 2.食品处理区 | 地面平整、光滑、无裂缝。初加工、餐具与工用具清洗消毒等场所有给排水系统。 | 7 |  |  |  |
| 墙壁应采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，初加工、半成品制作、餐具与用具清洗消毒和烹饪场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | 8 |  |  |  |
| 天花板不渗水，无脱落、破损。 | 9 |  |  |  |
| 与外界相通的门、窗采用易清洗、不吸水材料制作，能闭合严密。 | 10 |  |  |  |
| 设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 11 |  |  |  |
|  | 热加工场所配置机械排风装置。 | 12 |  |  |  |
| 加工经营场所光源不改变食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。 | 13 |  |  |  |
| 3.食品工用具及清洗、保洁设施 | 根据加工品种和规模，设一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 14 |  |  |  |
| 配备能正常运转的餐具与工用具的清洗、消毒设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 15 |  |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 16 |  |  |  |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池(容器)分开专用，并以明显标识标明其用途。 | 17 |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐具、工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。 | 18 |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | 19 |  |  |  |
| 4.食品贮存场所与设施 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）存放场所（区域）明显分开。 | 20 |  |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。 | 21 |  |  |  |
| 食品贮存场所以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 | 22 |  |  |  |
| 5.专间 | 从事冷荤类及冷食类非发酵豆制品、冷加工糕点、生食类食品制售，应分别设置相应的专间。专间符合相应的规定。 | 23 |  |  |  |
| 6.专用操作区 | 自制饮品（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）、植物性冷食类制作（不含冷食类非发酵豆制品），调制直接食用的调味料，应分别设置相应的专用操作区。专区符合相应的规定。 | 24 |  |  |  |
| 7.简单制售 | 从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制售后即时供应的，可在相对洁净的专用工作台操作。 | 25 |  |  |  |
| 8.食品用水 | 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。 | 26 |  |  |  |
| 9.管理制度 | 经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。 | 27 |  |  |  |
| 10.卫生间 | 食品处理区内不得设置卫生间。 | 28 |  |  |  |
| 卫生间设置有效排气设施。 | 29 |  |  |  |

第四类 食品经营许可现场核查内容

（适用于从事食品经营管理的经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

| **核查内容** | **核查和评价标准** | **序号** | **结果判定** |
| --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.机构 | 设置独立的食品安全管理部门和组织机构。 | 1 |  |  |  |
| 2.管理制度 | 制定食品安全风险管控清单，建立日管控、周排查、月调度工作制度和机制，有食品安全事故处置方案，建立原料供货商管理评价制度以及退出机制。 | 2 |  |  |  |
| 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。 | 3 |  |  |  |
| 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。 | 4 |  |  |  |
| 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、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要求等制度。 | 5 |  |  |  |
| 餐饮服务管理企业设立与食品经营相关的分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度，确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。 | 6 |  |  |  |
| 餐饮服务管理企业设立与食品经营相关的子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。 | 7 |  |  |  |
| 3.仓库 | 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库。 | 8 |  |  |  |
| 4.设备设施 | 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部具有与配送食品品种和数量相适应的运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。 | 9 |  |  |  |
| 5.食品安全追溯体系 | 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。 | 10 |  |  |  |
| 6.食品销售、餐饮服务 | 申请食品销售、餐饮服务经营项目的，应同时符合相应经营项目核查内容的规定。 | 11 |  |  |  |

第五类 食品经营许可现场核查内容

（适用于利用自动设备从事食品经营的经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

| **核查内容** | **核查和评价标准** | **序号** | **结果判定** |
| --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.管理制度 | 经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗清毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。 | 1 |  |  |  |
| 2.设备功能 | 设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。 | 2 |  |  |  |
| 设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。 | 3 |  |  |  |
| 设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。 | 4 |  |  |  |
| 制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。 | 5 |  |  |  |
| 能提供以上功能的验证报告。 | 6 |  |  |  |