# 上海市食品经营许可管理实施办法（试行）

第一章　总　则

1. 为规范食品经营许可活动，加强食品经营监督管理，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国行政许可法》、国家食品药品监督管理总局《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》、《关于餐饮服务场所的公共场所卫生许可证和食品经营许可证整合后调整食品经营许可条件有关事项的通知》等有关规定，结合本市实际，制定本办法。
2. 本市食品经营许可的申请、受理、审查、决定及其监督检查，适用本办法。
3. 食品经营许可应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则，按照食品经营主体业态、经营项目的风险程度分类实施。
4. 市食品药品监督管理局负责监督指导全市食品经营许可管理工作。各区市场监督管理局负责辖区内食品经营许可管理工作。
5. 食品经营者在一个经营场所从事食品经营活动，应当取得一张食品经营许可证，并对经营场所内的食品经营活动负责。
6. 市食品药品监督管理局和区市场监督管理局应当在网站上公布经营许可事项和网上办事指南，方便申请人采取数据电文等方式提出经营许可申请，提高办事效率。
7. 利用自动售货设备从事食品销售的经营者的许可和监督管理工作，由经营者所在地的区市场监督管理局负责。
8. 船舶供餐的许可和监督管理工作，由客运船舶经营期间主要靠泊点所在地的区市场监督管理局负责。

第二章　申请与受理

1. 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、个体工商户等应当以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、企业、社会团体、民办非企业单位等申办单位食堂以及其他食品经营业态的，应当以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。

1. 申请食品经营许可，应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出（见附件1、2、3、4）。

列入其他类食品销售和其他类食品制售的具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

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。

1. 申请食品经营许可，应当符合下列条件：

（一）具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、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；

（三）依法经食品安全知识培训并考核合格的专职或者兼职的食品安全管理人员；大型及以上饭店、学校和托幼机构食堂、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、从事团体膳食外卖的餐饮服务经营者应当配备专职食品安全管理人员；

（四）具有保证食品安全的规章制度；

（五）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（六）产生餐厨废弃油脂的餐饮服务提供者安装符合要求的油水分离器；

（七）各类饭店、饮品店（包括饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座）具有保证公共场所卫生的规章制度，保持就餐场所的空气流通，卫生间具有独立排风系统，符合公共场所卫生要求；

（八）法律、法规规定的其他条件。

1. 申请食品经营许可，应当向申请人所在地区市场监督管理部门提交下列材料：

（一）食品经营许可申请书；

（二）营业执照复印件，或者其他主体资格证明文件（尚未取得的为主管部门同意设立文件）复印件；

（三）与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件（标明经营场所用途、面积和设备设施位置）；

（四）保证食品安全的规章制度；

（五）产生餐厨废弃油脂的餐饮服务经营者和从事现制现售的食品销售经营者的餐厨废弃食用油脂管理制度（包括餐厨废弃油脂产生申报、收运合同、收运联单、记录台帐以及餐饮服务提供者油水分离器的安装和使用等）；

（六）各类饭店、饮品店（包括饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座）保证公共场所卫生的规章制度；

（七）法律、法规、规章规定的其他材料。

利用自动售货设备从事食品销售的，申请人还应当提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料。

申请销售散装熟食的，申请人还应当提交与供货生产单位的合作协议（合同）以及生产单位的《食品生产许可证》复印件。

申请人委托他人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

1. 本办法第十一条第（四）项规定的保证食品安全的规章制度应当包括：
2. 从业人员健康管理制度和培训管理制度；
3. 食品安全管理员制度；
4. 食品安全自检自查与报告制度；
5. 食品经营过程与控制制度；
6. 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
7. 进货查验和查验记录制度；
8. 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；
9. 食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度；
10. 废弃物处置制度；
11. 食品安全信息公示制度；
12. 食品安全突发事件应急处置方案；
13. 法律、法规、规章规定的其他制度。
14. 餐饮服务经营者、单位食堂、饮品店和从事现制现售的食品销售经营者还应当包括食品添加剂使用管理制度。
15. 食品销售经营者还应当包括临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。
16. 集体用餐配送单位和中央厨房还应当包括：
17. 供应商遴选制度；
18. 食品检验制度；
19. 问题食品召回和处理方案；
20. 关键环节操作规程等。
21. 本办法第十一条第（六）项规定的保证公共场所卫生的规章制度应当包括：

（一）定期清洗消毒空调及通风设施的制度；

（二）定期清洁卫生间的制度。

1. 申请人应当如实向区市场监督管理局提交有关材料和反映真实情况，对申请材料实质内容的真实性负责，并在申请书等材料上签名或盖章。
2. 区市场监督管理局对申请人提出的食品经营许可申请，应当根据下列情况分别作出处理：

（一）申请事项依法不需要取得食品经营许可的，应当即时告知申请人不受理；

（二）申请事项依法不属于本部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请；

（三）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期；

（四）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在5个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容。当场告知的，应当将申请材料退回申请人；在5个工作日内告知的，应当收取申请材料并出具收到申请材料的凭据。逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理；

（五）申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营许可申请。

1. 区市场监督管理局对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明不予受理的理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。
2. 中央厨房申请的食品品种及工艺已纳入食品生产许可范围的，应当申请食品生产许可。

第三章　审查与决定

1. 区市场监督管理局应当对申请人提交的许可申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当按照附件5进行现场核查。仅申请预包装食品销售（不含冷冻冷藏食品），以及食品经营许可变更不改变设施和布局的，区市场监督管理局可以在对申请材料进行审查后，作出是否准予行政许可的决定。
2. 现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于2人。核查人员应当出示有效执法证件，制作食品经营许可现场核查笔录等文书，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查文书上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起10个工作日内，完成对经营场所的现场核查。

1. 除可以当场作出行政许可决定的外，区市场监督管理局应当自受理申请之日起20个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长10个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。
2. 区市场监督管理局应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予许可的决定，并自作出决定之日起10个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。
3. 属于下列情形之一的，应当告知当事人不得申请；经告知后当事人仍提出申请的，区市场监督管理局应当不予许可：

（一）中央厨房制作本办法附件4以外的即食食品的；

（二）集体用餐配送单位制作生拌菜、改刀熟食、生食水产品、裱花蛋糕的；

（三）中小学校（含职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校，下同）和托幼机构的食堂制作冷食类食品（冷荤凉菜）、生食类食品制售项目的；

（四）现制现售本办法附件3现制现售品种目录以外食品的；

（五）无实体门店经营的互联网食品经营者制作食品制售项目以及散装熟食销售的食品经营许可；

（六）在法律、法规、规章规定的禁止场所内从事相关食品经营项目，或者生产经营法律、法规、规章规定的禁止生产经营食品的。

1. 食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为5年。
2. 区市场监督管理局认为食品经营许可申请涉及公共利益的重大事项，需要听证的，应当向社会公告并举行听证。
3. 食品经营许可直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，区市场监督管理局在作出行政许可决定前，应当告知申请人、利害关系人享有要求听证的权利。

申请人、利害关系人在被告知听证权利之日起5个工作日内提出听证申请的，区市场监督管理局应当在20个工作日内组织听证。听证期限不计算在行政许可审查期限之内。

1. 区市场监督管理局对于可能影响食品安全的新业态、新工艺以及具有制作过程自动售货申请事项的审查，可以报请市食品药品监管局组织第三方专家对申请事项是否符合食品安全要求进行风险评估。

第四章　许可证管理

1. 食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。

食品经营许可证正本、副本应按照国家食品药品监督管理总局制定的样式。

1. 食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品经营者应当在经营场所的醒目位置悬挂食品经营许可证（正本）原件，并设置公示栏，公示食品经营者注册名称、食品经营者食品安全管理人员、许可经办人员、日常监督管理人员和食品安全量化分级管理等信息。

1. 食品经营许可证应当载明的内容和具体填写方式见附件6。

在经营场所外设仓库（包括自有和租赁）的，还应当在副本中载明仓库具体地址。

第五章　变更、延续、补办与注销

1. 食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内向所在地区市场监督管理局申请变更经营许可。

经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可。外设仓库（包括自有和租赁）地址发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内向所在地区市场监督管理局报告，区市场监督管理局应在许可证副本附页上进行标注。

1. 申请变更食品经营许可的，应当提交下列申请材料：

（一）食品经营许可变更申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）与变更食品经营许可事项有关的其他材料。

1. 食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可的有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满30个工作日前，向所在地区市场监督管理局提出申请。
2. 食品经营者申请延续食品经营许可，应当提交下列材料：

（一）食品经营许可延续申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；

（四）与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

1. 区市场监督管理局应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。
2. 区市场监督管理局应当对变更或者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

申请人声明经营条件未发生变化，区市场监督管理局可以不进行现场核查。

申请人的经营条件发生变化，可能影响食品安全的，区市场监督管理局应当就变化情况进行现场核查。

1. 区市场监督管理局决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证。食品经营许可证编号不变，发证日期为市场监督管理局作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。
2. 区市场监督管理局决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自市场监督管理局作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，区市场监督管理局应当作出不予延续食品经营许可的书面决定，并说明理由。

1. 食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证的市场监督管理局申请补办，并提交下列材料：

（一）食品经营许可证补办申请书；

（二）食品经营许可证遗失的，申请人应当提交在区市场监督管理局网站或者其他区级以上主要媒体上刊登遗失公告的材料；食品经营许可证损坏的，应当提交损坏的食品经营许可证原件。

材料符合要求的，区市场监督管理局应当在受理后20个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

1. 食品经营者终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销的，应当在30个工作日内向所在地区市场监督管理局申请办理注销手续。

食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向所在地区市场监督管理局提交下列材料：

（一）食品经营许可注销申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）与注销食品经营许可有关的其他材料。

1. 有下列情形之一，食品经营者未按规定申请办理注销手续的，区市场监督管理局应当依法办理食品经营许可注销手续：

（一）食品经营许可有效期届满未申请延续的；

（二）食品经营者主体资格依法终止的；

（三）食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；

（四）因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

（五）法律法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

食品经营许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

1. 食品经营许可证变更、延续、补办与注销的有关程序参照本办法第二章和第三章的有关规定执行。

第六章　监督检查

1. 市食品药品监督管理局和区市场监督管理局应当加强对食品生产经营者生产经营活动的日常监督检查;发现不符合食品生产经营条件、要求，仍继续从事食品经营活动的，应当根据相关法律、法规进行处理。
2. 市食品药品监督管理局应当建立食品许可管理信息平台，便于公民、法人和其他社会组织查询。

区市场监督管理局应当将食品经营许可颁发、许可事项检查、日常监督检查、许可违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法向社会公布；对有不良信用记录的食品经营者应当增加监督检查频次。

1. 区市场监督管理局日常监督管理人员负责所管辖食品经营者许可事项的监督检查，必要时，应当依法对相关食品仓储、物流企业进行检查。
2. 对于按照本办法第十九条规定未进行现场核查的食品经营者，区市场监督管理局应该结合日常监督管理，自作出许可决定之日起2个月内，对其食品经营活动开展监督检查。

区市场监督管理局监督检查中发现食品经营者的食品经营条件不符合要求，或者提交的申请材料与实际情况不符的，应当根据相关法律、法规进行处理。

1. 区市场监督管理局及其工作人员履行食品经营许可管理职责，应当自觉接受食品经营者和社会监督。

接到有关工作人员在食品经营许可管理过程中存在违法行为的举报，市食品药品监督管理局和区市场监督管理局应当及时进行调查核实。情况属实的，应当立即纠正。

1. 区市场监督管理局应当建立食品经营许可档案管理制度，将办理食品经营许可的有关材料、发证情况及时归档。
2. 市食品药品监督管理局可以定期或者不定期组织对本市食品经营许可工作进行监督检查。

第七章　附　则

1. 食品经营者在本办法施行前已经取得的《食品流通许可证》、《餐饮服务许可证》在有效期内继续有效。有效期内的变更按照本办法有关规定执行。
2. 本办法自2017年2月1日起施行，有效期2年。附件1

## 《食品经营许可证》主体业态分类表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **一级目录** | **二级目录** |
| 1 | 食品销售经营者 | 大型超市、标准超市、小型超市、大型食品店、中型食品店、小型食品店、综合商场、品牌食品专业店、食杂店、场内经营者、商贸企业、商贸企业（非实物方式）、自动售货、其他 |
| 批发、零售、批发兼零售 |
| 含网络，仅限网络 |
| 现制现售 |
| 2 | 餐饮服务经营者 | 特大型饭店、大型饭店、中型饭店、小型饭店、饮品店、甜品站、船舶供餐、现制现售、专业网络订餐、集体用餐配送单位（冷藏学生盒饭、加热保温学生盒饭、冷藏社会盒饭、加热保温社会盒饭、桶饭）、中央厨房、团体膳食外卖、其他 |
| 含网络、单纯烧烤、单纯火锅、全部使用半成品加工 |
| 3 | 单位食堂 | 中小学校、托幼机构食堂，大专院校食堂、养老机构食堂，建筑工地食堂、企事业单位食堂、其他 |
| 全部使用半成品加工 |

注：

1、特大型饭店、大型饭店、中型饭店、小型饭店、饮品店可以同时申请甜品站、现制现售项目。

2、特大型饭店、大型饭店、集体用餐配送单位、中央厨房可以同时申请团体膳食外卖项目。

3、同时通过实体店铺和网上店铺经营的食品销售经营者、餐饮服务经营者加注含网络，仅通过网上店铺经营的食品销售经营者加注仅限网络。

4、各类饭店只经营烧烤、火锅的，加注单纯烧烤、单纯火锅。

5、各类饭店、单位食堂全部使用半成品加工的，加注全部使用半成品加工。

6、集体用餐配送单位、专业网络订餐和加注含网络的中型饭店、小型饭店、饮品店、现制现售店铺，需标注单位时间外送量。

7、大型超市、标准超市、小型超市、大型食品店、中型食品店以及综合商场可以申请销售业态中现场制售项目。附件2

**《食品经营许可证》经营项目分类表（除现制现售）**

| **序号** | **一级目录** | **二级目录** |
| --- | --- | --- |
|
| 1 | 预包装食品销售 | 含/不含冷藏冷冻食品 |
| 2 | 散装食品销售 | 含/不含冷藏冷冻食品 |
| 含/不含熟食 |
| 含/不含生猪产品 |
| 含/不含牛羊产品 |
| 3 | 特殊食品销售 | 保健食品 |
| 特殊医学用途配方食品 |
| 婴幼儿配方乳粉 |
| 其他婴幼儿配方食品 |
| 4 | 其他类食品销售 |  |
| 5 | 热食类食品制售 | 简单加热 |
| 6 | 冷食类食品制售 | 生食果蔬 |
| 简单处理 |
| 7 | 生食类食品制售 | 即食生食品 |
| 冷加工半成品 |
| 热加工半成品 |
| 餐饮原料 |
| 8 | 糕点类食品制售 | 含/不含/仅冷加工操作 |
| 蒸煮类糕点 |
| 简单处理 |
| 9 | 自制饮品制售 |  |
| 10 | 其他类食品制售 |  |

注：

1、一级目录后未标注二级目录的，允许经营该类别所有食品。一级目录后标注二级目录的，仅限经营该二级目录中所列食品。

2、生食类食品制售中的热加工半成品、冷加工半成品、餐饮原料项目仅限中央厨房申请。

3、食品现制现售经营项目见附件3。

4、中央厨房制作即食食品的，二级目录按照附件4表述至品种。

5、表中的特殊医学用途配方食品是指按照有关规定可以在商场、超市等食品销售场所销售的特殊医学用途配方食品。附件3

## 食品现制现售经营项目分类表

| **一级目录** | **二级目录** | **许可主体业态** |
| --- | --- | --- |
| **食品销售** | **餐饮服务** |
| 热食类食品制售 | 简单加热 | √ |  |
| 熟肉制品 | √ | √ |
| 熟肉动物性水产品 |  | √ |
| 熟制非发酵豆制品 |  | √ |
| 熟制藻类 |  | √ |
| 熟制坚果、籽类、豆类 | √ | √ |
| 生食类食品制售 | 非即食米面及米面制品 | √ |  |
| 非即食肉制品（不含咸肉、灌肠） | √ |  |
| 糕点类食品制售 | 含/不含/仅冷加工操作 | √ | √ |
| 蒸煮类糕点 |  | √ |
| 中式干点（含/不含馅） | √ |  |
| 寿司（不含生食类） | √ |  |
| 糖果、巧克力制品 |  | √ |
| 自制饮品制售 | 果蔬汁类 | √ | √ |
| 植物蛋白饮料 |  | √ |
| 风味饮料 | √ | √ |
| 茶、咖啡、植物饮料 | √ | √ |
| 冷冻饮品 | √ | √ |
| 水果甜品 | √ | √ |

注：

1、从事食品现制现售的，必须同时标注一级目录和二级目录。

2、生食类食品制售中的非即食米面制品、非即食肉制品现制现售仅限市场内食品销售经营者申请。

附件4

## 中央厨房加工配送的即食食品品种

| **类别** | **品种** |
| --- | --- |
| 冷冻饮品 | 冰淇淋；棒冰雪糕；冰霜刨冰；其他冷冻饮品 |
| 饮料 | 果蔬汁；蛋白饮料；水基调味饮料；茶、咖啡、植物饮料；固体饮料；乳酸菌饮料；其他饮料 |
| 焙烤食品 | 面包；糕点（不含冷加工糕点）；饼干；其他焙烤食品 |
| 肉制品 | 熟肉制品 |
| 蛋及蛋制品 | 熟制蛋制品 |
| 水产及其制品 | 熟制水产品 |
| 调味品 | 酱及酱制品；复合调味料；其他调味品 |
| 糖果、可可制品、巧克力制品 | 可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力；糖果 |
| 粮食制品 | 大米制品；小麦粉制品；杂粮粉制品；淀粉制品；即食谷物，包括碾轧燕麦（片）；方便米面制品；谷类和淀粉类甜品 |
|
| 果蔬 | 水果类；蔬菜类；食用菌和藻类；豆制品；坚果和籽类 |
| 其他食品 | 果冻；茶叶、咖啡；油炸食品；膨化食品；其他食品 |

注：其他冷冻饮品、其他饮料、其他焙烤食品、其他调味品和其他食品应填写具体品种。

附件5

## 上海市食品经营许可审查细则

1 食品经营许可审查通用要求

1.1食品经营者的食品安全管理人员应当经过食品安全知识培训和考核，并取得考核合格证明。取得国家、行业或者规定的食品安全相关资质的，可以免于考核。

1.2食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所。食品经营场所和食品贮存场所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25米以上。

1.3食品经营者应当根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。贮存、运输、陈列有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的，应配备冷库、冰箱等食品保存设施，进行全程温度、湿度监控。

1.4直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

1.5食品经营者在实体门店经营的同时通过互联网从事食品经营的，应当具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。

1.6无实体门店经营的互联网食品销售者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的固定的食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所，并具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。

2 食品销售许可审查要求

**2.1 各类食品销售许可审查要求指引性规定**

2.1.1 申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应当符合本附件中1和2.2的要求。

2.1.2 申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品），许可审查除应符合本附件中1和2.2的要求外，还应符合本附件中2.3和2.4的相应规定。

**2.2 食品销售许可审查通用要求**

2.2.1 食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。

2.2.2 销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

2.2.3 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。

2.2.4 申请销售有温度控制要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。

2.2.5大型超市生鲜配送中心应当设配备与经营的食品品种相适应的食品安全检验人员和设施。

**2.3 散装食品销售许可审查特别要求**

2.3.1 散装食品销售应设立专区或者专柜，以及与其他区域之间的隔离设施。生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离。

2.3.2 散装食品销售应当有防尘防蝇等遮盖设施，提供专用容器和取用工具。直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当具有符合食品安全标准的产品合格证明，直接接触食品的从业人员应当具有健康证明。

2.3.3熟食卤味分切、调制或者散装熟食卤味装入密封容器或包装材料中的，应当设有使用面积不小于6㎡的操作专间。操作专间应当符合《食品安全地方标准即食食品现制现售卫生规范》（DB 31/2027）的要求。

**2.4 特殊食品销售许可审查特别要求**

2.4.1 申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售。

2.4.2 申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当分别设立提示牌，注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。

3 餐饮服务许可审查要求

**3.1 各类餐饮服务许可审查要求指引性规定**

3.1.1 申请热食类食品制售和冷食类食品制售、糕点类食品制售中的简单处理的，许可审查应当符合本附件中1和3.2的要求。

3.1.2 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售（简单处理的除外）的，除符合本附件中1和3.2的要求外，还应当符合本章3.3、3.4、3.5的相应规定。

3.1.3 申请中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务团体膳食外卖的，除符合本附件中1和3.2的要求外，还应当符合本章3.6、3.7、3.8的相应规定。

**3.2 餐饮服务许可审查通用要求**

3.2.1新申请或延续申请食品经营许可的中型及以上饭店应当采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。

3.2.2餐饮服务经营场所应当选择有给排水条件的地点，应当设置相应的粗加工、切配、烹调、主食制作以及餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

3.2.3食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

3.2.4食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

3.2.5食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有给排水系统。墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。

3.2.6食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。

3.2.7烹调场所应当配置排风装置，用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

3.2.8配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。新申请或延续申请食品经营许可的中型及以上饭店应当配备洗碗机（全部使用一次性餐饮具的除外）。专供存放消毒后餐用具的保洁设施，应当标记明显，结构密闭并易于清洁。

3.2.9用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

3.2.10食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

3.2.11更衣场所与餐饮服务场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

3.2.12餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手设施。食品处理区内不得设置厕所。

3.2.13各类饭店、饮品店（包括饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座）保持就餐场所的空气流通，卫生间具有独立排风系统。

3.2.14各类操作专间要求：

3.2.14.1 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

3.2.14.2 专间内设有独立控制的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

3.2.14.3 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

3.2.15专用操作场所要求：

3.2.15.1 场所内无明沟，地漏带水封。

3.2.15.2 附近设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

3.2.15.3 设置洗手、消毒设施。

3.2.16集体用餐配送单位、中央厨房、特大型饭店、从事团体膳食外卖的餐饮服务经营者应当配备与经营的食品品种相适应的食品安全检验人员和设施。

**3.3 冷食类、生食类食品制售许可审查特别要求**

申请冷食类食品中生食果蔬制售的，应当设立符合要求的操作专间（专用操作场所）。申请即食生食类食品和除生食果蔬外的其他冷食类食品制售的，应当设立符合要求的操作专间。

**3.4 糕点类食品制售许可审查特别要求**

3.4.1 申请无冷加工操作的各类糕点类食品制售的，应当符合食品制售通用要求。

3.4.2 申请糕点类食品冷加工项目的（含冷加工操作或者仅冷加工操作），应当单设符合要求的操作专间或者专用操作场所。其中：

3.4.2.1 冷加工制作以易腐食品为主要原料的即食食品（如裱花蛋糕、冷加工芝士蛋糕、慕斯蛋糕、提拉米苏）应设操作专间。

3.4.2.2 冷加工制作含少量易腐食品成分的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙、三明治、寿司）应设操作专间或者专用操作场所。

**3.5 自制饮品制售许可审查特别要求**

申请自制饮品制作的，应设符合要求的专用操作场所（采用自动制售设备的除外）。

**3.6 中央厨房许可审查特别要求**

申请中央厨房的，应当符合《食品安全地方标准中央厨房卫生规范》（DB 31/2008）及下列条件：

3.6.1 场所设置、布局、分隔和面积要求：

3.6.1.1 中央厨房加工配送配制冷食类食品，食品冷却、包装应设立分装专间。需要直接接触成品的用水，应经过加装水净化设施处理。

3.6.1.2 食品加工操作和贮存场所面积应当与加工食品的品种和数量相适应。

3.6.1.3 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

3.6.1.4 场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

3.6.2 运输设备要求：

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

3.6.3 配备留样专用容器、冷藏设施和留样管理人员。

**3.7 集体用餐配送单位许可审查特别要求**

申请集体用餐配送单位的，应当符合《食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》（DB 31/2024）及下列条件：

3.7.1 场所设置、布局、分隔和面积要求：

3.7.1.1 食品处理区面积与最大供餐人数相适应。

3.7.1.2 具有餐用具清洗消毒保洁设施。

3.7.1.3 按照规定设立分装专间。

3.7.1.4 场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

3.7.2 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

3.7.3 运输设备要求：

3.7.3.1 配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

3.7.3.2 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

3.7.3.3 冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在10℃以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在60℃以上。

3.7.4 配备留样专用容器、冷藏设施和留样管理人员。

**3.8 餐饮服务团体膳食外卖许可审查特别要求**

餐饮服务经营者申请餐饮服务团体膳食外卖的，应当符合《食品安全地方标准餐饮服务团体膳食外卖卫生规范》（DB 31/2009）的要求。

4 单位食堂许可审查要求

4.1 单位食堂的许可审查，除应当符合本附件中1和3的有关规定外，还应当符合本附件中4的规定。

4.2 新申请或延续申请食品经营许可的学校食堂和供餐人数500人以上的机关、企事业单位食堂应当采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。

4.3 新申请或延续申请食品经营许可的学校食堂和供餐人数500人以上的机关、企事业单位食堂应当配备洗碗机或者蒸汽、煮沸等热力消毒设施（全部使用一次性餐饮具的除外）。

4.4 单位食堂备餐应当设符合要求的专用操作场所。

4.5单位食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

5 食品经营者即食食品现制现售许可审查要求

食品经营者申请即食食品现制现售的，应当符合《食品安全地方标准即食食品现制现售卫生规范》（DB 31/2027）的要求。

附件6

## 《食品经营许可证》填写要求

一、正本

**（一）经营者名称**

应与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的名称保持一致。

**（二）社会信用代码（身份证号码）**

应与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的社会信用代码内容保持一致。尚未取得社会信用代码的，企业暂填营业执照注册号，非企业暂填组织机构代码。

经营者为个体工商户的，填写经营者有效身份证号码，并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字，以“\*\*\*\*”替代。

**（三）法定代表人（负责人）**

应与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的法定代表人（负责人）内容一致。

**（四）住所**

应与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的内容保持一致。

**（五）经营场所**

填写实施食品经营行为的实际地点。如：营业执照标注住所为××路××号，食品经营位于该地址×层，经营场所应填写××路××号×层。

（六）主体业态

按照附件1填写。主体业态二级目录填写在括弧内。同一主体存在多种业态的，应填写在一张许可证中，主营业态列首位。如：某设有小卖部和食堂的宾馆，应填写为“餐饮服务经营者（大型饭店），食品销售经营者（小型食品店），单位食堂（企事业单位）”。

**（七）经营项目**

按照附件2、3、4填写。经营项目二级目录填写在括号内。同一主体存在多种业态的，经营项目应分别表述。如：上述设有小卖部和食堂的宾馆，应填写为“餐饮服务经营者：热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售（含冷加工操作）、自制饮品制售；食品销售经营者：预包装食品销售（不含冷冻冷藏）；单位食堂：热食类食品制售、糕点类食品制售（不含冷加工操作）”。

**（八）有效期至年月日**

新发、延续的，填写签发日期5年后对应日的前1天；变更、补发的，填写原证的到期日期。

**（九）许可证编号**

按照《食品经营许可管理办法》第二十四条规定填写。

**（十）日常监督管理机构**

区市场监督管理部门内，负责该食品经营主体日常监督管理机构的名称。如：××市场监督管理所，××执法大队。

**（十一）日常监督管理人员**

日常监督管理机构内负责该食品经营主体日常监督管理的人员或机构负责人的姓名。日常监督管理人员发生变化的，可以通过签章的方式在许可证上标注。

**（十二）发证机关**

核发许可证的区市场监督管理部门全称并加盖公章。

**（十三）签发人**

签发许可证的区市场监督管理部门负责人。

**（十四）年月日**

新发、延续的，填写发证机关签发许可的日期；变更、补发的，填写原证的签发日期。

**（十五）其他**

“经营项目”栏下方位置填写以下内容：

1、集体用餐配送单位的具体经营方式（冷藏学生盒饭、加热保温学生盒饭、冷藏社会盒饭、加热保温社会盒饭、桶饭）。

2、集体用餐配送单位、专业网络订餐以及加注含网络的中型饭店、小型饭店、饮品店、现制现售店铺核定的单位时间外送量。

二、副本

应与正本各项填写内容保持一致。经营场所外设有仓库（包括自有和租赁），或者单位食堂分设就餐场所的，应在副本上的经营场所后以括号标注外设仓库或分设就餐场所的具体地址。附件7

## 用语解释

本办法有关用语含义如下：

* 1. 大型超市：实际营业面积6000㎡以上，设停车场，品种齐全，满足顾客一次性购齐的零售业态。
	2. 标准超市：开架售货，集中收款，满足社区消费者日常生活需要的零售业态。实际营业面积一般在200~6000㎡。
	3. 小型超市：以食品、日用小百货为主，以开架自选为主，结算在收银处统一进行，满足顾客便利性需求为主要目的的零售业态。实际营业面积一般在100~200㎡。
	4. 综合商场：在一个建筑物内，经营包括食品在内的若干大类商品，实行统一管理、分区销售，满足顾客对时尚商品多样化选择需求的零售业态。
	5. 大型食品店：以食品经营为主的零售业态（使用面积在500㎡以上）。
	6. 中型食品店：以食品经营为主的零售业态（使用面积在200～500㎡）。
	7. 小型食品店：以食品经营为主的零售业态（使用面积在200㎡以下）。
	8. 品牌食品专卖店：以专门经营或被授权经营某一主要品牌食品为主的零售业态，包括连锁加盟、特许经营等形式。
	9. 食杂店：店铺使用面积一般在100㎡以下，以销售酒、饮料、休闲食品为主，无明显品牌形象的零售业态。
	10. 场内经营者：在批发市场或者零售市场内，以自己的名义独立从事现货商品销售的食品经营者。
	11. 商贸企业：指从事食品购销，一般无实体销售店铺的食品经营者，主要由从事实样展示、签约、开具发票等活动的办公场所和食品仓库组成。
	12. 商贸企业(非实物方式)：指在经营场所通过食品实样展示、签约、开具发票等形式从事食品购销，经营的食品不在公司存放的食品经营者。
	13. 自动售货：食品经营者通过在公共场所摆放自动售卖机进行食品销售并进行统一管理，统一配送的行为。
	14. 餐饮服务：指通过即时制作加工直接向消费者提供食品的服务活动。
	15. 饭店：指以各类膳食为主要经营品种，向消费者提供消费场所及设施的餐饮服务经营者。

1、特大型饭店：指经营场所使用面积在3000㎡以上（不含3000㎡），或者就餐座位数在1000座以上（不含1000座）的饭店；

2、大型饭店：指经营场所使用面积在500～3000㎡（不含500㎡，含3000㎡），或者就餐座位数在250～1000座（不含250座，含1000座）的饭店；

3、中型饭店：指经营场所使用面积在150～500㎡（不含150㎡，含500㎡），或者就餐座位数在75～250座（不含75座，含250座）的饭店；

4、小型饭店：指经营场所使用面积在150㎡以下（含150㎡），或者就餐座位数在75人以下（含75座）以下的饭店。

* 1. 饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的餐饮服务经营者。
	2. 甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的附属店面。
	3. 船舶供餐：指在水上客运船舶上为乘客提供餐饮服务的餐饮经营方式。
	4. 团体膳食外卖：指根据团体膳食用餐者的临时订购需求，在其加工场所集中加工膳食半成品或成品后，集中配送到团体膳食供餐点供应的餐饮经营方式。
	5. 现制现售：是指在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，但不提供食品消费场所及设施的加工经营方式。
	6. 专业网络订餐：指根据消费者通过网络提出的临时订购需求，集中加工、分散配送食品但不提供就餐场所的餐饮经营方式。
	7. 中央厨房：指由连锁餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送至餐饮服务经营或者集体食堂的食品经营者。
	8. 集体用餐配送单位：指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务经营者。
	9. 单位食堂：指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。
	10. 预包装食品：指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。
	11. 散装食品：指无预先定量包装，需计量销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。非定量包装，如为了防止运输过程污染，商店称量销售，带包装纸的非定量包装小块糖(球)或小块巧克力属于散装食品。
	12. 熟食：指使用肉类加工的烧（熏）烤类、灌肠类、酱卤类、冷拌类、糟醉类等熟制或卤制食品。
	13. 特殊医学用途配方食品：为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。
	14. 保健食品：指声称具有保健功能或者以补充维生素、矿物质等营养物质为目的，能够调节人体机能，不以治疗疾病为目的，含有特定功能成分，适宜于特定人群食用，有规定食用量的食品。
	15. 婴幼儿配方乳粉：使用牛乳或羊乳及其加工制品（乳清粉、乳清蛋白、脱脂乳粉、全脂乳粉等）为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和其他辅料，加工制作供婴幼儿（三周岁以内）食用的食品。
	16. 其他婴幼儿配方食品：包括乳基婴儿配方食品和豆基婴儿配方食品。
	17. 热食类食品：指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。
	18. 简单加热：采用蒸、煮、微波等方式加热成品至适合温度的加工操作方式，允许有食品拆封、摆盘、调制调味等简单处理操作。如：便利店内关东煮、冷藏盒饭加热，冷藏热狗加热后表面加酱料等。
	19. 简单处理：食品拆封、摆盘、调制调味等操作方式。
	20. 熟肉制品：以鲜（冻）畜、禽肉（包括畜禽副产品）为主要原料，经调味、熟制工艺加工而成的食品，如：白煮肉、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉松等。
	21. 熟制动物性水产品：以鲜（冻）动物性水产品为主要原料，经调味、熟制工艺加工而成的食品，如：熏烤水产品、油炸水产品、熟干水产品等。
	22. 熟制非发酵豆制品：以非发酵豆制品为主要原料，经调味、熟制加工而成的食品，如：熟制豆腐干等。
	23. 熟制藻类：以藻类为主要原料，经调味、熟制加工而成的食品，如：海苔片等。
	24. 熟制坚果、籽类、豆类：以具有坚硬外壳的木本植物的籽粒（如核桃、板栗、杏仁、扁桃和、山核桃、开心果、夏威夷果、松籽等）、蔬菜瓜果和油料作物的籽粒（葵花籽、西瓜子、南瓜子、花生、蚕豆、豌豆、大豆等）为主要原料，经熟制加工而成的食品。
	25. 冷食类食品：指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，如：熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。
	26. 生食类食品：包括即食生食品和非即食生食品，即食生食品一般特指生食水产品，非即食生食品包括中央厨房加工的热加工半成品、冷加工半成品、餐饮原料，以及现制现售的非即食食品（米面及米面制品、肉制品等）。
	27. 冷加工半成品：经挑选、清洗、分割、切配等初加工后，经调制或不经调制，添加或不添加食品辅料、调味料和食品添加剂等，不经热加工处理的非即食半成品。
	28. 热加工半成品：原料经初步热加工处理后，仍需进一步加工制作的阶段性产品。
	29. 非即食米面制品：包括生制切面、年糕、馄饨（皮）、水饺（皮）、包子、汤圆、粽子等米面及米面制品。
	30. 非即食肉制品：包括生制肉丸、鱼丸、蛋饺、辣椒塞肉、百叶包肉、油面筋塞肉、油泡塞肉等以肉类为主要原料的食品。
	31. 糕点类食品：泛指各类糕点食品，包括面包、汉堡、热狗、饼干、匹萨等热加工糕点，裱花蛋糕、冷加工芝士蛋糕、慕斯蛋糕、提拉米苏、三明治、寿司等冷加工糕点和冰点心，以及馒头、包子、粽子、油条、大饼、煎饼等中式干点。糖果、巧克力制品按照糕点类食品管理。
	32. 蒸煮类糕点：以蒸、煮方式加工，无煎炸、烘焙等工艺的糕点类食品，如：馒头、包子、粽子等。
	33. 自制饮品：指经营者现场制作的各种饮料和冷冻饮品。
	34. 果蔬汁类：以新鲜水果、蔬菜等为原料，经压榨等加工工艺，供消费者直接饮用的饮料。
	35. 植物蛋白饮料：以谷类、豆类等为主要原料，经烘炒和（或）蒸煮等熟制过程，压榨和（或）粉碎等加工工艺制成的饮料。
	36. 风味饮料：以浓缩液、固体饮料、糖浆等为主要原料，添加或不添加现榨饮料，稀释调配而成的饮料。
	37. 冷冻饮品：以饮用水、食糖、乳品等为主要原料，添加适量辅料，经配料、凝冻等工艺制成的食品，如：冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥、食用冰等。
	38. 水果甜品：包括生食果蔬和以水果、食糖等为主要原料，适量添加乳品、食用胶等辅料（也可不添加）制成的食品，如：水果布丁、双皮奶、杨枝甘露等。
	39. 食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。