（以下附錄節錄自中華人民共和國廣東省市場監督管理局的網站，全文可參閱 http://gdamr.gdgs.gov.cn/gdscjg/07/201902/268582aae07444609c72089d6a8a89a5.shtml）

附錄

广东省市场监督管理局关于公开征求
《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则（征求意见稿）》意见的通知

2015 年，原省食品药品监督管理局依据原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）》起草了《广东省食品药品监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行，有效期 3 年）》（以下简称《实施细则》），已于 2019 年 2 月 19 日到期。按照《省府办关于进一步加强行政机关规范性文件监督管理工作的意见》（粤府办[2014]32 号）和《广东省市场监督管理局规范性文件制定程序规定》（粤市监法〔2019〕129 号）要求，现予重新制定。为了确保全省食品经营许可工作的合法性、延续性，我局在原制定依据没有修订调整的情况下，未对原《实施细则》做大的修改，仅将“食品药品监督管理局”改为“市场监督管理局”。待总局《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》修订后，我局将按照总局新规精神重新修订《实施细则》。

现将《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则》（征求意见稿）向社会公开征求意见，公众可通过以下途径和方式提出反馈意见：

1.电子邮件：spjy2018@163.com

2.通信地址：广州市天河区黄埔大道西 363 号，广东省市场监督管理局食品经营处，邮政编码：510620。意见反馈截止时间为 2019 年 3 月 4 日。

附件：《广东省市场监督管理局食品经营许可实施细则（征求意见稿）》

广东省市场监督管理局
2019 年 2 月 25 日

附件：

广东省市场监督管理局
关于食品经营许可的实施细则
（征求意见稿）

第一章　总　则

第一条　为规范食品经营许可，根据原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）》（以下简称《通则》）的规定，结合本省实际，制定本实施细则。

第二条　本细则适用于本省辖区内食品经营许可的申请、受理与审查。

第三条　市场监督管理部门按照主体业态、食品经营项目，并根据风险高低对食品经营许可申请进行分类审查。

第四条　省市场监督管理局负责监督指导全省食品经营许可管理工作。

县级以上地方市场监督管理部门负责本辖区内食品经营许可实施工作。

设区的市市场监督管理部门可以结合实际制定本市食品经营许可工作实施方案，并负责对辖区内食品安全风险较高的集体用餐配送单位、中央厨房以及食品经营连锁企业总部等食品经营单位实施许可审查。

第五条　食品经营许可证上应当标明主体业态和食品经营项目。

第六条　主体业态包括食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。

食品销售经营者包括销售食品的商场超市、便利店、食杂店、食品贸易商、通过自动售货设备销售食品的经营者（以下简称食品自动售货销售商）、网络食品销售商、食品销售连锁企业总部等具体业态。食品贸易商、食品自动售货销售商、网络食品销售商、食品销售连锁企业总部等具体业态，应在主体业态后以括号标注。

餐饮服务经营者包括餐馆（大型、中型、小型）、中央厨房、集体用餐配送单位、饮品店、糕点店、小餐饮、餐饮服务连锁企业总部、餐饮管理企业等具体业态。餐饮服务经营者的具体业态应在主体业态后以括号标注。

单位食堂，包括学校食堂、托幼机构食堂、职工食堂、养老机构食堂、工地食堂等。

第七条　食品经营项目分为预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品、含散装熟食、不含散装熟食）、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）、其他类食品销售；热食类食品制售、冷食类食品制售（含烧卤熟肉、不含烧卤熟肉）、生食类食品制售、糕点类食品制售（含裱花类糕点，不含裱花类糕点）、自制饮品制售（含自酿酒、不含自酿酒）、其他类食品制售（具体到品种**）、食品经营管理等。

申请散装熟食销售的，应当在散装食品销售项目后以括号标注。

食品经营管理项目仅适用于食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部或餐饮管理企业的许可申请。

第八条　申请者应根据实际经营情况申报一种主体业态。对多种经营项目的食品经营者，主体业态按其主要经营项目归类。

餐饮服务经营者提供给就餐者现场消费的酒水饮料等非自制食品，不需在许可证上专门标注销售类的经营项目。

食品销售经营者将预包装食品拆封、简单加热提供给消费者即时食用的，列为散装食品销售，不需在许可证上专门标注制售类的经营项目。

无实体门店的网络食品销售商不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

第九条　许可机关实施食品经营许可审查应当结合主体业态和食品经营项目分类进行：第一类：食品销售经营者（不含食品销售连锁企业总部）；第二类：餐馆，单位食堂；第三类：集体用餐配送单位，中央厨房；第四类：糕点店，饮品店，小餐饮；第五类：食品销售连锁企业总部，餐饮服务连锁企业总部，餐饮管理企业。

第十条　食品经营许可审查包括对申请材料的书面审查和经营场所的现场核查。

仅申请预包装食品销售（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）、食品经营管理等经营项目，从事网络食品销售、食品自动售货销售，以及食品经营许可变更、延续、补办等不改变经营场所、设备设施和布局的，可不进行现场核查。

第十一条　申请食品经营许可，应当提供以下书面材料：

（一）食品经营许可申请书；

（二）营业执照或法人登记证等主体资格证明（复印件，并提供原件核对）。申请单位食堂许可，应当提交开办者的法人登记证、社团登记证或营业执照等主体证明文件；

（三）法定代表人（负责人）、食品安全管理员的身份证明（复印件）；

（四）与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件；

（五）企业食品安全管理制度。食品安全管理制度包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。餐饮服务企业还应当提交食品添加剂使用公示制度。

申请人所提交的材料，应当真实、合法、有效，申请人应当对其提交材料的合法性、真实性、有效性负责。

第十二条　食品经营许可现场核查时，核查人员应当填写相应类别的《食品经营许可现场核查表》，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。必要时，可另行制作现场核查记录。

现场核查项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项。现场核查结果实行综合判定。

第十三条　对食品安全风险较低的食品经营业态，食品药品监督管理部门可以在食品经营许可审批过程中试点推行“申请人承诺制”制度，简化和优化许可流程，加强事中事后核查与监管，促进经营者落实食品安全主体责任。申请人书面承诺符合许可条件并依法承担相应法律责任的，

可以当场或者当天发放许可证。需要现场核查类事项，由后续监管部门在规定的时限内完成监督检查工作。

在食品销售经营者、饮品店、糕点店、小餐饮等食品经营许可审批过程中优先推行“申请人承诺制”制度。

“申请人承诺制”制度具体实施办法由省食品药品监督管理局另行制定。

第十四条 鼓励食品经营者通过安装视频监控、建设透明或开放式厨房等形式，畅通消费者行使知情权和监督权的渠道。

第二章 第一类食品经营许可核查要求

第十五条 食品销售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。食品销售经营者经营场所和贮存场所的设置和设备设施应当符合《通则》的规定。具体核查项目和判定标准见第一类食品经营许可现场核查表。

第十六条 申请经营项目含冷藏冷冻食品的，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所需的温度等要求。

第十七条 申请销售散装食品的，应配备与经营的食品品种相适应的洗涤消毒设施。

散装食品与其他商品应有明显的区域划分或隔离措施，与生鲜禽畜、水产品应有一定距离的物理隔离。

直接入口的散装食品应当有防尘、防蝇设施，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有效的健康证明。

第十八条 申请销售散装熟食、散装酒的，应当提交与挂钩生产单位的合作协议（合同），提交生产单位的《食品生产许可证》或《食品小作坊登记证》等有效的许可证明材料。

销售散装熟食应有专用操作区域，配备具有防蝇、防尘、防鼠及加热或冷藏功能的密闭熟食柜，设置可开合的取物窗（门），配备专用工（用）具及容器夹取及售卖。

第十九条 食品自动售货销售商，还应当提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点以及有关食品经营许可证、经营者联系方式公示方法的说明材料。

第二十条 网络食品销售商，应当向许可机关提交具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施清单，并自其入网之日起 30 日内将其网址、IP 地址以及有关食品经营许可证、经营者联系方式公示方法等信息向原许可机关备案。

第二十一条 申请特殊食品销售（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）的经营者，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售，并设立提示牌，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。

销售婴幼儿配方乳粉的，经营场所还应当配备必要的信息化设备，以满足婴幼儿配方乳粉等重点食品电子追溯系统的实施条件。

第二十二条 食品贸易商应当有固定、独立的办公场所，其办公场所视为经营场所，经营场所可不必配备食品销售设施设备。

有食品贮存场所的，申请时应当提供食品贮存场所地址、面积、设备设施等信息。

第二十三条　食品销售经营者在经营场所外另设食品贮存场所的，在申请许可时，应当将食品贮存场所地址、面积、设备设施等信息一并填报。

食品贮存场所、自动售货设备跨辖区设置的，经营场所所在地许可机关应当通报其所在地的同级许可机关。

第二十四条　食品销售经营者在其经营场所内进行热食类、冷食类、生食类、糕点类和自制饮品等食品加工制售，相应按第二类或第四类许可核查要求进行核查。

第三章　第二类食品经营许可核查要求

第二十五条　食品加工经营场所和设备设施应当符合《通则》的规定。

单位食堂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得小于30m2，就餐人数人均面积应当不小于 0.2m2。各级各类学校食堂的备餐场所应当按专间要求设置，不在备餐场所分餐的托幼机构食堂以及部分送餐到教室分餐的中小学食堂除外。

其他单位食堂和其他集中加工、当场分餐食用的餐饮经营者的备餐场所，可根据实际情况按照专用操作场所或专间的要求设置。

对外承包的单位食堂，应当提交与承包者签订的承包合同复印件以及承包者具有相应食品经营管理能力的证明文件。

具体核查项目和判定标准见第二类食品经营许可现场核查表。

第二十六条　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相应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。

设置专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及非直接接触食品的工具、容器清洗水池分开。

大型餐馆和各类学校食堂的餐饮具清洗消毒应当采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。

小型餐馆没有条件设置各类清洗消毒水池的，可使用桶、盆等容器代替，但应当设置固定的有给排水设施的操作台和 2 个以上的水龙头，确保清洗、消毒等操作在操作台上进行。用于食品原料清洗、餐饮具清洗消毒和工用具清洗的容器应当分开专用，并以明显标识标明其用途。

第二十七条　申请现场制售冷食类食品、生食类食品、糕点类食品、自制饮品的，除对通用要求项目进行审查外，还应当对相关食品加工场所和设备设施进行重点审查。

第二十八条　冷食类食品、生食类食品制作应当分开设立专间。生食水产品还应当相应设置前处理专用场所及相应设施。

直接接触冷食类食品、生食类食品的用水应当经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水。

中等职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得申请冷食类食品、生食类食品制售项目。

第二十九条　制作糕点类食品应当设专用操作场所，成品存放区域应当与半成品加工、加热熟制区域相对分开。制作裱花类糕点应当设立单独的裱花专间。

仅制作少量、品种单一的中式面点，可不设置独立的专用操作场所。

第三十条　自制饮品应当设专用操作场所。

直接接触成品的用水，应当经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水。
提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品检验机构出具的符合相关食品安全标准的成品检验合格报告。自酿酒仅限于在本门店销售，在制酒过程中不得使用压力容器，不得用酒精勾兑调制。

第四章　第三类食品经营许可核查要求

第三十一条　中央厨房和集体用餐配送单位应当设置独立的食品安全管理部门，并相应配备 1 名以上专职的食品安全管理员。
第三十二条　中央厨房、集体用餐配送单位食品加工经营场所的设置和设备实施应当符合《通则》的规定。
中央厨房和集体用餐配送单位食品处理区的面积不得小于 300m2.具体核查项目和判定标准见第三类食品经营许可现场核查表。
第三十三条　中央厨房和集体用餐配送单位，不得配送冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，但中央厨房以半成品形式配送至门店后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外。
第三十四条　中央厨房和集体用餐配送单位应当配置相应的设备设施，为配送食品的容器（或包装）标注产品信息，如加工单位、生产日期或批号及时间、保质期、保存条件、食用或加工方法等。
应当建立食品追溯系统，食品采购、配送台帐使用信息化管理；制作一式两联以上的产品配送清单（出货单），项目内容包括配送单位名称、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。
第三十五条　中央厨房仅限于为本餐饮服务单位所属（含加盟）的餐饮门店配送食品成品或半成品。
配送门店清单、地址、联系方式等信息应当在申请许可时一并提交备案，如发生变更，应在 5 个工作日内报许可审批部门。
第三十六条　集体用餐配送单位餐饮具清洗消毒应当采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。
第三十七条　中央厨房和集体用餐配送单位应当设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。检验室应当配备相应的检验设施和检验人员，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能力。

第五章　第四类食品经营许可核查要求

第三十八条　经营者应当设置与供应方式和品种相适应的场所和设备设施，其设置应当基本符合《通则》的有关规定。

制售凉茶的饮品店，应当提交所使用的中药材原料清单备案。
具体核查项目和判定标准见第四类食品经营许可现场核查表。
第三十九条　经营者应当设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、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。同时经营糕点类食品和自制饮品的，应分别设置相应的专用操作场所。
糕点店的成品存放场所（或区域）应当与其他食品场所相对分开。
制作冷食类、生食类食品和裱花类糕点应当分开设立专间。
第四十条　没有条件分类设置清洗消毒水池的经营者，有关设施的设置要求应当符合本细则第二十六条第四款的规定。
直接接触成品的用水要求和自酿酒的有关要求应当符合本细则第三十条第二款和第三款的规定。

第六章　第五类食品经营许可核查要求

第四十一条　食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部和餐饮管理企业等食品经营管理单位应当设置独立的食品安全管理部门，并相应配备至少 1 名以上专职的食品安全管理员。
食品经营管理单位应当在申请许可时提交下属食品经营门店或承包管理的单位食堂名单、地址、联系方式等备案。
第四十二条　食品经营管理单位根据其经营模式，应当相应具备以下条件：
（一）使用信息化手段，建立食品追溯系统。建立食品采购、配送电子管理台帐，内容包括：供货商信息和产品采购信息；配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种）等。制作一式两联以上的配送清单，分别由总部、门店留存。配送清单的项目内容应当符合本细则第三十四条第二款的规定。
（二）配备与配送食品品种和数量相适应的食品仓库和设备设施。
（三）配备一定数量的密闭运输工具，且与配送食品品种、数量相适应的保温、冷藏（冻）设备设施。
（四）配备与配送食品品种相适应的检验室，以快检为主要手段，重点对统一采购的生鲜食品原料与非预包装食品进行检测，有条件的配置常规检验设备设施。
（五）设置相应的食品安全培训场所与设备设施，为所属门店管理人员和从业人员提供食品安全法律法规、食品安全经营管理制度培训。

第七章　附　则

第四十三条　本细则下列用语的含义：
大型餐馆，指加工经营场所使用面积在 1000m2 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，指加工经营场所使用面积在 200～1000m2（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，指加工经营场所使用面积在 50～200m2（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，指加工经营场所使用面积在 50m2 以上，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。

糕点店，指加工经营场所使用面积在 50m2 以上，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，指经营场所使用面积在 50m2 以下（含 50m2）的快餐店、小吃店、饮品店、糕点店、农家乐等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 100m2 以下，具体由各地级以上市食品药品监督管理部门确定。

餐饮管理企业，指承包经营单位食堂或者为其他餐饮服务经营者提供委托管理服务的一种食品经营业态，不包括餐饮连锁经营企业总部。

食品经营管理，指食品经营连锁企业总部或者餐饮管理企业等经营者，向其属下门店提的食品统一配送、运营管理、人员培训等形式的与食品经营相关的管理活动。

第四十四条　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。

第四十五条　本细则由广东省市场监督管理局负责解释。

第四十六条　本细则自 2016 年 2 月 20 日实施，有效期 3 年。有关法律依据变化或者有效期届满，根据实施情况依法评估修订。