

以下附錄節錄自中華人民共和國國家市場監督管理總局的網站，全文可參閱
https://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/art/2023/art_c022ebbaec1a47b3958a9c7a4da8c841.html

附錄

市场监管总局关于公开征求《食品经营许可证审查通则（征求意见稿）》意见的公告

为保障《食品经营许可证和备案管理办法》顺利贯彻实施，指导各地规范开展食品经营活动，市场监管总局对《食品经营许可证审查通则（试行）》（食药监食监二〔2015〕228号）进行了修订，形成了《食品经营许可证审查通则（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2023年12月7日前反馈市场监管总局。

公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<https://www.samr.gov.cn/>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 spxs@samr.gov.cn，邮件主题请注明“食品经营许可证审查通则公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市海淀区马甸东路9号市场监管总局食品经营司（邮政编码：100088），并在信封上注明“食品经营许可证审查通则公开征求意见”字样。

附件：食品经营许可证审查通则（征求意见稿）

市场监管总局
2023年11月8日

附件：

食品经营许可审查通则 (征求意见稿)

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规规章的规定，制定本通则。

第二条 本通则适用于市场监督管理部门对食品经营许可申请的审查。食品摊贩、小餐饮、小食品店等的审查不适用本通则。

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

第四条 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂。食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。集中用餐单位申请集中用餐单位食堂许可的，应在主体业态后以括号标注自营、承包等。

第五条 食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。餐饮服务，包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等，其中半成品制售仅限中央厨房申请。食品经营管理，包括食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应当在经营项目后以括号标注。

第二章 许可审查通用要求

第六条 食品经营者应按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的要求，建立健全从业人员健康管理制度、食品安全自查等制度及食品安全追溯体系。

食品经营企业还应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、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等制度以及食品经营过程控制要求。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、食品经营管理者还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。食品经营连锁企业总部还应建立对中央厨房、配送中心、门店等的食品安全管理制度。

第七条 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

第八条 食品经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

第九条 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。

第十条 食品经营者应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。

第十一条 直接接触食品的设备或设施应具有符合食品安全标准的产品合格证明，工用具、容器和包装材料等应符合食品安全标准，无毒、无异味，易于清洁。

第十二条 无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所；不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

贮存场所、人员及食品安全管理制度等均应符合本章的通用要求。

第十三条 中央厨房、集体用餐配送单位、高校食堂应开展食品检验并留样。

（一）自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。

（二）不具备自行检验能力的，应委托有法定资质的检测机构进行检验，应提交相关委托协议等证明文件。

（三）配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第三章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第十四条 食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，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与生活区分隔。

第十五条 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、冷冻或加热、保温设备，设备应保证食品贮存销售所需的温度等要求。冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

第十六条 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存食品应与墙壁、地面保持适当距离。食品与非食品、生食与熟食应有适当的分隔措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷藏库或冷冻库外部具备便于监测和控制的设备仪器，并建立定期校准、维护制度。

第十七条 散装食品应有明显的区域或隔离措施，生鲜食用农产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离。

直接入口的散装食品应有防尘、防蝇、防鼠、防虫等有效覆盖隔离设施，直接接触食品

的工用具、容器和包装材料等应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具有健康证明。

以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看食品的工具或手套。

第十八条 食品销售经营者申请餐饮服务项目的，应按照餐饮服务许可审查要求进行审查。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第十九条 销售散装熟食应有销售专区或专柜，配备具有防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。工用具、容器和包装材料等应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具有健康证明。

第二十条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，符合第四章第二节的相应条款要求。

第四章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第二十一条 餐饮服务场所应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。食品处理区内不得饲养宠物，不得设置卫生间，与生活区分隔。不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

第二十二条 食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

第二十三条 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度应不低于 60cm，门的缝隙应小于 6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、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

较多区域的天花板有适当坡度。

食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要。

第二十四条 食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

第二十五条 食品处理区内的操作场所应根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料应分别设置清洗水池。申请生食制售的，应设有清洗处理生食水产品原料的专用区域或设施。

应分别设置盛放动物性食品、植物性食品的容器和加工使用的工用具，并有明显的区分标识。

第二十六条 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

第二十七条 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

第二十八条 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

第二十九条 原料、半成品、成品的盛放容器和加工工具、设备应分开并有明显的区分标识。

第三十条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

第三十一条 烹饪场所应配置排风装置。

第三十二条 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处，更衣设施的数量应满足需要。

第三十三条 卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近设置符合条件的洗手设施。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第三十四条 从事冷食类食品制售、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、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。

第三十五条 从事备餐，自制饮品制售（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），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专用操作区。

第三十六条 专间要求

（一）专间内无明沟，地漏带水封。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。

专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

（二）专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、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为非手动开启式。

（三）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动式。

（四）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第三十七条 专用操作区要求

（一）与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

（二）集中备餐或供餐的专用操作区内无明沟，地漏带水封。

（三）应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

（四）入口处设置洗手、消毒设施。水龙头应采用非手动式。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第三十八条 场所设置和面积要求

（一）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。

（二）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。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

（三）如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

第三十九条 设施设备要求

（一）制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。

（二）应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设备。

（三）应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

（四）应配备标签信息标注的设备设施。

第四十条 运输设备要求

（一）配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

（二）运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

（三）根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第四十一条 场所设置和面积要求

(一) 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食品处理区面积与供餐人数比例。

(二) 集体用餐配送单位需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合本章第二节专间的要求。

(三) 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

(四) 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。

第四十二条 设施设备要求

(一) 应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

(二) 采用冷藏方式贮存的，应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。

(三) 应配备信息标注的设备设施，为配送食品的包装、容器或者配送箱等标注信息。

第四十三条 运输设备要求

(一) 配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

(二) 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

(三) 根据食物特点，配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在8℃以下，保温温度保持在60℃以上。

第四十四条 集体用餐配送单位不得申请生食类食品，冷食类食品中的冷荤类食品、冷加工糕点等高风险食品制售项目。

第五节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第四十五条 集中用餐单位食堂应按要求配备专职食品安全管理人员，并通过考核。

第四十六条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，符合本章第二节的相应条款要求。

第四十七条 集中用餐单位开办食堂的应以集中用餐单位法人为申请人取得食品经营许可证。

第四十八条 供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品，冷食类食品中的冷荤类食品、冷加工糕点等高风险食品制售项目。

第四十九条 高校申请集中用餐单位食堂许可的，按照教育管理层级对应原则，中央部属及省属高校由省级市场监管部门负责审查，其他高校由市级市场监管部门负责审查。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第五十条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营(以下简称承包经营)食堂的，除符合通用要求外，集中用餐单位还应提交承包经营企业的食品经营许可证、与承包经营企业

签订的食品安全责任协议、集中用餐单位食堂承包经营管理制度。

集中用餐单位食堂承包经营管理制度包括且不限于以下内容：承包经营企业的食品安全义务和责任，定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定，发现食品安全违法行为及时制止并立即报告，发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。

第五十一条 集中用餐单位食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条规定申请变更，监管部门应进行现场核查。根据申请材料审查和现场核查等情况对符合条件的，准予变更。对不符合条件的，集中用餐单位应立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法不予变更。

第五十二条 承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在辖区取得食品经营许可，营业执照主体类型应为企业。

承包经营企业还应具备三年以上餐饮服务或餐饮服务管理经历，既往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。

跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应在集中用餐单位食堂所在辖区办理食品经营许可，并向经营者所在辖区和从事经营活动所在辖区省级市场监督管理部门报告。报告包含且不限于以下内容：

（一）总部简介，包括地址、法人、联系方式、被列入经营异常名录或严重违法失信名单情况。

（二）承包食堂情况，包括学校数量及地址、服务学生数量、承包期限等。

（三）与学校签订食品安全责任协议情况。

（四）配备专职食品安全管理人员情况。

相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

第五十三条 存在下列情况的企业不得承包集中用餐单位食堂：

（一）被列入经营异常名录或严重违法失信名单。

（二）在一年内累计三次受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚。

（三）一年内检出3批次及以上由于自身原因餐饮食品以及餐具不合格。

第五十四条 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员，并通过考核。

第七节 其他

第五十五条 申请热食类制售经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

第五十六条 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（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）的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节相应条款的要求。

第五十七条 申请中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节至第六节的相应规定。

第五十八条 简单制售食品安全风险较低食品的（生食类食品，冷食类食品中的冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品除外），应符合第二章要求的同时，需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化所需专间或专用操作区的要求。

第五章 其他类食品经营的许可审查要求

第一节 食品经营连锁企业总部的许可审查要求

第五十九条 食品经营连锁企业总部应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第六十条 食品经营连锁企业总部根据其经营模式，应相应具备以下条件：

- (一) 配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。
- (二) 配备专职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。
- (三) 具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。
- (四) 建立食品安全追溯体系。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。
- (五) 具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。
- (六) 具有中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程要求。
- (七) 具有中央厨房、配送中心、门店的消毒、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要求。

第二节 餐饮服务管理公司的许可审查要求

第六十一条 餐饮服务管理公司应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第六十二条 餐饮服务管理公司根据其经营模式，应相应具备以下条件：

- (一) 配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。
- (二) 配备专职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。食品安全管理人员应具备从事三年以上实体店餐饮服务管理经验。
- (三) 有分公司的，具有对分公司的食品安全管理制度和食品安全内控制度。

第三节 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

第六十三条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案等制度。

第六十四条 食品自动设备应设置在固定地点，并符合本通则第九条规定。

第六十五条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应提交自动设备的产品合格证明。食品自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。食品自动设备密闭性能能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

第六十六条 食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。

第六十七条 食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第六章 附 则

第六十八条 各省、自治区、直辖市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。

第六十九条 本通则由国家市场监督管理总局负责解释。

第七十条 本通则自发布之日起实施。2015年9月30日原国家食品药品监督管理总局公布的《食品经营许可审查通则（试行）》同时废止。