

江苏省食品经营许可和备案管理实施办法

第一章 总则

第一条 为了规范食品经营许可和备案活动，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《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》《江苏省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等规定，结合本省实际，制定本办法。

第二条 本省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，适用本办法。

本省行政区域内使用统一商号（字号），具有统一食品安全管理体系，包括实行统一组织架构，统一经营管理，统一采购配送食品，统一承担食品安全责任，具有相同或相近的经营项目，相似或者标准化的设施设备、流程、加工过程等的连锁食品经营企业（不包括中央厨房、集体用餐配送单位），以总部（含区域总部、管理机构）申领新增直营门店食品经营许可时，实行告知承诺。连锁食品经营许可告知承诺具体管理办法由省市场监督管理局制定。

食品摊贩、小餐饮备案按照地方法规实施；小食杂店实行备案管理，具体管理办法由省市场监督管理局制定。

第三条 食品经营许可和备案工作实施部门应依照法定的权限、范围、条件和程序，遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则，根据食品经营主体业态、经营项目的风险程度分类实施食品经营许可和备案。

第四条 在本省行政区域内从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。

下列情形不需要取得食品经营许可：

- (一) 仅销售食用农产品;
- (二) 仅销售预包装食品;
- (三) 医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品;
- (四) 已经取得食品生产许可的食品生产者, 在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的食品;
- (五) 法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可的情形。

除上述情形外, 还开展其他食品经营项目的, 应当依法取得食品经营许可。

第五条 仅销售预包装食品的, 应当报所在地备案工作实施部门备案。

仅销售预包装食品的经营者在办理备案后, 增加其他应当取得食品经营许可的食品经营项目的, 应当依法取得食品经营许可; 取得食品经营许可之日起备案自行失效。

食品经营者已经取得食品经营许可, 增加预包装食品销售的, 不需要另行备案。

已经取得食品生产许可的食品生产者在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的预包装食品的, 不需要另行备案。

医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品不需要备案, 但是向医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的经营企业, 应当取得食品经营许可或者进行备案。

第六条 按照“一址一证(备案)”原则, 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。

同一经营场所内, 多个食品经营者应分别申请食品经营许可, 且应相对隔离、独立从事食品经营活动。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办集中用餐单位食堂的经营场所与主体资格证明文件载明的地址不一致，其上级主管部门、举办单位、前置审批部门或其他主管部门出具情况说明确认的地址可以作为经营场所。

通过自动设备从事食品经营活动或者仅从事食品经营管理活动的，取得一个经营场所的食品经营许可证或者进行备案后，即可在本省行政区域内的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。

第七条 省市场监督管理局负责监督指导全省食品经营许可证和备案管理工作。

食品经营许可证和备案工作实施部门负责本行政区域内食品经营许可证和备案管理工作。

食品经营许可证和备案管辖权限发生争议的，报请共同的上级机关指定管辖。

第八条 食品经营许可证和备案工作实施部门应当在网站上公布食品经营许可证和备案管理权限、办事指南等事项，实施食品经营许可证和备案全流程网上办理，提升服务水平。

食品经营许可证电子证书与纸质食品经营许可证具有同等法律效力。

第二章 申请与受理

第九条 申请食品经营许可证，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。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办食堂，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。

第十条 申请食品经营许可证，应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出。

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、托幼机构食堂等，应当在主体业态后以括号标注。主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品经营项目可以复选。

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、非即食食品制售等，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。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，应当按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

第十一条 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，可以申请简单制售，食品经营许可工作实施部门按简单制售许可审查要求审查。

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。

第十二条 申请食品经营许可，应当符合与其主体业态、经营项目相适应的食品安全要求，具备下列条件：

（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）有专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

(四) 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；

(五) 食品安全相关法律、法规规定的其他条件。

从事食品经营管理的，应当具备与其经营规模相适应的食品安全管理能力，建立健全食品安全管理制度，并按照规定配备食品安全管理人员，对其经营管理的食品安全负责。

第十三条 申请食品经营许可，应当提交下列材料：

(一) 食品经营许可申请书；

(二) 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；

(三) 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；

(四) 食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度目录清单。

利用自动设备从事食品经营的，申请人应当提交每台设备的产品合格证明、具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

营业执照或者其他主体资格证明文件能够实现网上核验的，申请人不需要提供本条第一款第二项规定的材料。从事食品经营管理的食品经营者，可以不提供主要设备设施、经营布局材料。仅从事食品销售类经营项目的不需要提供操作流程。

申请人委托代理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。

第十四条 集中用餐单位开办食堂的，应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取得食品经营许可，落实食品安全主体责任。

第十五条 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。具有与所承包的食堂相适应的食品安全管理制度和能力，按照规定配备食品安全管理人员，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当落实食品安全管理责任，按照规定配备食品安全管理人员，对承包方的食品经营活动进行监督管理，督促承包方落实食品安全管理制度。

第十六条 申请人应当如实向食品经营许可工作实施部门提交有关材料并反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。

申请材料为复印件的，申请人应当在提交的复印件上注明“提交复印件与原件一致”，并签名或者盖章。

符合法律规定的可靠电子签名、电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。

第十七条 食品经营许可工作实施部门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食品经营许可工作实施部门职权范围的，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，应当当场或者自收到申请材料之日起五个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容和合理的补正期限；申请人无正当理由逾期不予补正的，视为放弃行政许可申请，食品经营许可工作实施部门不需要作出不予受理的决定；食品经营许可工作实施部门逾期未告知申请人补正的，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证申请。

第十八条 食品经营许可证工作实施部门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；当场作出许可决定并颁发许可证的，不需要出具受理通知书；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。

食品经营许可证工作实施部门受理许可申请之后至作出许可决定之前，申请人书面要求退回食品经营许可证申请的，应当同意其退回要求，并自收到其退回申请之日起终止办理。

第三章 审查与决定

第十九条 食品经营许可证工作实施部门应当对申请人提交的申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。食品经营许可证申请包含预包装食品销售的，对其中的预包装食品销售项目不需要进行现场核查。

外设仓库与经营场所不在同一食品经营许可证工作实施部门辖区的，现场核查由仓库所在地县级以上地方食品经营许可证工作实施部门实施，并向经营场所所在地的食品经营许可证工作实施部门提交现场核查表和现场核查记录，现场核查的时间自收到经营场所所在地食品经营许可证工作实施部门的书面委托之日起计算；必要时，经营场所所在地食品经营许可证工作实施部门可对仓库进行现场核查。

现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。核查人员应当出示有效证件，填写食品经营许可证现场核查表，制作现场核查记录，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。

第二十条 核查人员应当自接受现场核查任务之日起五个工作日内，完成对经营场所的现场核查。

因申请人原因致使现场核查无法进行的，可中止现场核查程序，待中止原因消除后，依申请人申请恢复核查。中止期限超过十日的，核查人员应当直接判定为现场核查不合格，并在现场核查记录上注明原因后报送食品经营许可工作实施部门。中止时间不计入许可期限。

现场核查不合格的，核查人员应当告知申请人不合格的原因。申请人的经营条件不符合法定要求但能在十日内完成整改的，待申请人在规定时间内整改完毕后，依申请人申请再次启动现场核查程序，现场核查时间重新计算。现场核查合格的，核查人员应当签署合格意见；申请人的经营条件不符合法定要求且无法在十日内完成整改或者经整改后仍不合格的，核查人员应当签署不合格意见。初次现场核查时间、申请人整改时间不计入许可期限。

核查人员对现场核查意见不一致时，应当在现场核查表和记录中注明情况，提交指派任务的负责人决定；必要时，负责人可另行指派人员进行现场核查。

第二十一条 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。

第二十二条 食品经营许可工作实施部门应当自受理申请之日起十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，经食品经营许可工作实施部门负责人批准，可以延长五个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。鼓励有条件的食品经营许可工作实施部门优化许可工作流程，压减现场核查、许可决定等工作时限。

适用告知承诺的连锁食品经营企业申领新增直营门店食品经营许可时，食品经营许可工作实施部门可以在受理同时作出行政许可决定。

第二十三条 食品经营许可工作实施部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予行政许可的决定，并自作出决定之日起五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，应当书面作出不予许可的决定，说明理由，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。

第二十四条 食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为五年。

第二十五条 食品经营许可证工作实施部门认为食品经营许可证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。

食品经营许可证直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，食品经营许可证工作实施部门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五个工作日内提出听证申请的，食品经营许可证工作实施部门应当在二十个工作日内组织听证。听证期限不计算在许可时限之内。

第四章 许可证管理

第二十六条 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。

食品经营许可证工作实施部门应当根据国家市场监督管理总局制定的食品经营许可证正、副本式样，负责本行政区域内食品经营许可证的印制和发放等管理工作。

第二十七条 食品经营许可证应当载明：经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、投诉举报电话、发证机关、发证日期，并赋有二维码。其中，经营场所、主体业态、经营项目属于许可事项，其他事项不属于许可事项。

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。

第二十八条 食品经营许可证应当按照下列要求填写：

（一）经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、住所内容与营业执照或者其他主体资格证明文件对应内容保持一致，营业执照中的经营场所为网址的个体工商户住所填写个体工商户经常居住地，企业分支机构的住所填写设立该分支机构的企业住所；

(二) 经营场所填写实施食品经营活动的实际地点，应具体到门牌号，如实际经营场所需具体到室号、房间号等小于门牌号范围的，应与产权人或其授权人提供的场地分割图或划分说明保持一致；

(三) 主体业态、经营项目按照本办法附件 1、附件 2 规定填写；

(四) 新办、延续的有效期，填写签发日期 5 年后对应日的前 1 天；变更、补证的有效期，填写原证的到期日期；

(五) 食品经营许可证编号由 JY（“经营”的汉语拼音首字母缩写）和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：一位主体业态代码、两位江苏省代码、两位设区市代码、两位县（市、区）代码、六位顺序码、一位校验码；

(六) 投诉举报电话统一填写“12315”；

(七) 发证机关填写颁发食品经营许可证的食品经营许可工作实施部门全称并加盖公章；

(八) 新办、变更、延续的发证日期，填写发证机关签发许可的日期；补证的发证日期填写原证的签发日期；

(九) 二维码记载经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、经营场所、仓库地址、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期等信息。

副本应当与正本各项填写内容保持一致。

第二十九条 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显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书、备案编号。

利用自动设备从事食品经营的，应当在自动设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号。

第五章 变更、延续、补办与注销

第三十条 食品经营许可证载明的事项发生变化的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的食品经营许可工作实施部门申请变更食品经营许可。

学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，学校、托幼机构食堂应当在变化后十个工作日内向原发证的食品经营许可工作实施部门申请变更食品经营许可。

食品经营者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当依法注销原食品经营许可，重新申请食品经营许可。

第三十一条 食品经营者申请变更食品经营许可的，应当提交食品经营许可变更申请书，以及与变更食品经营许可事项有关材料。食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十二条 食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满前九十个工作日至十五个工作日内，向原发证的食品经营许可工作实施部门提出申请。

食品经营许可工作实施部门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。

在食品经营许可有效期届满前十五个工作日内提出延续许可申请的，原食品经营许可有效期届满后，食品经营者应当暂停食品经营活动，原发证的食品经营许可工作实施部门作出准予延续的决定后，方可继续开展食品经营活动。

第三十三条 食品经营者申请延续食品经营许可的，应当提交食品经营许可延续申请书，以及与延续食品经营许可事项有关的其他材料。食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十四条 食品经营许可证工作实施部门应当对变更或者延续食品经营许可证的申请材料进行审查。

申请人的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影响食品安全的，食品经营许可证工作实施部门应当就变化情况进行现场核查。

申请变更或者延续食品经营许可证时，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或者未发生变化的，食品经营许可证工作实施部门可以不进行现场核查，对申请材料齐全、符合法定形式的，当场作出准予变更或者延续食品经营许可证决定。

未现场核查的，县级以上地方市场监督管理部门应当自申请人取得食品经营许可证之日起三十个工作日内对其实施监督检查。监督检查发现实际情况与申请材料内容不相符的，食品经营者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，通报原发证的食品经营许可证工作实施部门依法撤销变更或者延续食品经营许可证。

第三十五条 原发证的食品经营许可证工作实施部门决定准予变更的，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，发证日期为食品经营许可证工作实施部门签发变更许可的日期，有效期与原证书一致。

不符合许可条件的，原发证的食品经营许可证工作实施部门应当作出不予变更食品经营许可证的书面决定，说明理由，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。

第三十六条 原发证的食品经营许可证工作实施部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证的食品经营许可证工作实施部门应当作出不予延续食品经营许可证的书面决定，说明理由，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。

第三十七条 食品经营许可证遗失、损坏，应当向原发证的食品经营许可证工作实施部门申请补办，并提交下列材料：

- (一) 食品经营许可证补办申请书;
- (二) 书面遗失声明或者受损坏的食品经营许可证。

材料符合要求的, 原发证的食品经营许可工作实施部门应当在受理后十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。

第三十八条 食品经营者申请注销食品经营许可的, 应当向原发证的食品经营许可工作实施部门提交食品经营许可注销申请书, 以及与注销食品经营许可有关的其他材料。食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的, 应当同时提交。

第三十九条 有下列情形之一的, 原发证的食品经营许可工作实施部门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。

第四十条 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 仅销售预包装食品备案

第四十一条 备案人应当取得营业执照等合法主体资格, 并具备与销售的食品品种、数量等相适应的经营条件。

第四十二条 拟从事仅销售预包装食品活动的，在办理市场主体登记注册时，可以一并进行仅销售预包装食品备案，并提交仅销售预包装食品备案信息采集表。已经取得合法主体资格的备案人从事仅销售预包装食品活动的，应当在开展销售活动之日起五个工作日内向所在地备案工作实施部门提交备案信息材料。材料齐全的，获得备案编号。备案人对所提供的备案信息的真实性、完整性负责。

利用自动设备仅销售预包装食品的，备案人应当提交每台设备的具体放置地点、备案编号的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

第四十三条 备案工作实施部门应当在备案后五个工作日内将经营者名称、经营场所、经营种类、备案编号等相关备案信息向社会公开。

第四十四条 备案信息发生变化的，备案人应当自发生变化之日起十五个工作日内向原备案部门提交备案信息变更表进行备案信息更新。

第四十五条 备案实施唯一编号管理。备案编号由 YB（“预备”的汉语拼音首字母缩写）和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：一位业态类型代码（1 为批发、2 为零售）、两位江苏省代码、两位设区市代码、两位县（市、区）代码、六位顺序码、一位校验码。

第四十六条 实行备案管理的食品经营者终止食品经营活动的，应当自经营活动终止之日起十五个工作日内，向原备案部门办理备案注销；食品经营者主体资格依法终止的或者食品经营者取得食品经营许可的，备案编号自行失效。

第七章 食品经营者报告

第四十七条 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市场监督管理部门报告。

第四十八条 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所在地县级市场监督管理部门报告:

(一) 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;

(二) 从事网络经营情况发生变化的;

(三) 外设仓库(包括自有和租赁)地址发生变化的;

(四) 集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的;

(五) 自动设备放置地点、数量发生变化的;

(六) 除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂变更经营形式,自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的;

(七) 增加预包装食品销售的。

符合前款第一项、第五项、第六项情形的,市场监督管理部门应当在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查,重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第四十九条 食品展销会的举办者应当在展销会举办五个工作日前,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。

食品展销会的举办者应当依法承担食品安全管理责任,核验并留存入场食品经营者的许可证或者备案情况等信息,明确入场食品经营者的食品安全义务和责任并督促落实,定期对其经营环境、条件进行检查,发现有食品安全违法行为的,应当及时制止并立即报告所在地县级市场监督管理部门。

本条规定的展销会包括交易会、博览会、庙会等。

第五十条 省外食品经营者利用自动设备在本省从事食品经营的、省外食品经营管理者在本省从事食品经营管理活动的，应当在从事食品经营活动前向省市场监督管理局报告，省市场监督管理局将自动设备放置地点等情况通报所在地市场监督管理部门。

在经营管理过程中，报告内容发生变化的，应在情况变化前向省市场监管局报告。

第五十一条 经营者通过线下渠道报告的，市场监督管理部门应当及时在食品经营许可和备案管理信息平台记录报告情况。

第八章 监督检查

第五十二条 县级以上地方食品经营许可和备案工作实施部门应当依据法律、法规规定的职责，对食品经营者的许可和备案事项进行监督检查。县级以上地方市场监督管理部门检查发现涉及食品经营许可和备案工作实施部门的问题，应当及时书面反馈给食品经营许可和备案工作实施部门。

第五十三条 食品经营许可和备案工作实施部门应当统一使用食品经营许可和备案管理信息平台，统一公示食品经营许可和备案信息，便于公民、法人和其他社会组织查询。

县级以上地方市场监督管理部门、食品经营许可和备案工作实施部门应当根据职责，将食品经营许可、备案情况、监督检查、违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法向社会公示；对有不良信用记录、信用风险高的食品经营者应当增加监督检查频次，并按照规定实施联合惩戒。

第五十四条 县级以上地方市场监督管理部门负责辖区内食品经营者许可和备案事项的监督检查，应当按照规定的频次对辖区内的食品经营者实施全覆盖检查。必要时，应当依法对相关食品贮存、运输服务提供者进行检查。

第五十五条 食品经营许可和备案工作实施部门及其工作人员履行食品经营许可和备案管理职责，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和备案管理过程中存在违法行为的举报，应当及时进行调查核实，并依法处理。

第五十六条 食品经营许可和备案工作实施部门应当建立食品经营许可和备案档案管理制度，将办理食品经营许可和备案的有关材料、发证情况及时通过系统归档。

第五十七条 省市场监督管理局可以定期或者不定期组织对全省食品经营许可和备案管理工作进行监督检查。

第九章 附则

第五十八条 本办法用语的含义：

（一）告知承诺，是指符合本办法规定的连锁食品经营企业直营门店在申请食品经营许可时，申请人书面承诺符合相关条件的，食品经营许可工作实施部门提供的免于现场核查、减少办理时限等举措；

（二）集中用餐单位食堂，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；

（三）中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体；

（四）集体用餐配送单位，指主要服务于集中用餐单位，根据其订购要求，一次性集中加工、向同一订购者配送 200 人份（含 200）以上，但不提供就餐场所的餐饮服务提供者；

（五）食品销售连锁管理，指食品销售连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动；

(六) 餐饮服务连锁管理，指餐饮服务连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动；

(七) 餐饮服务管理，指为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方管理活动；

(八) 散装食品，指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装；

(九) 热食类食品，指食品原料经过粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食品，含热加工糕点、汉堡，以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等；

(十) 冷食类食品，指最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括解冻、切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，含生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食品等；

(十一) 生食类食品，一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）；

(十二) 半成品，指原料经初步或者部分加工制作后，尚需进一步加工制作的非直接入口食品，不包括储存的已加工成成品的食品；

(十三) 自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋、水果捞、鲜榨果蔬、五谷杂粮汁等，不含现场蒸馏、发酵的自酿酒（啤酒除外）；

(十四) 冷加工糕点，指在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点；

(十五) 利用自动售货设备从事食品经营，指设置在固定经营场所，无人工参与，依靠自动设备进行食品销售或制售的经营活动。不包括实体店内的自动设备及有人值守或参与制作销售的经营活动，不包括利用非固定的移动售货设备从事经营活动；

(十六) 食品自动售货经营者，是指利用自动售货设备从事食品经营的食品经营者，自动售货设备包括自动销售设备和自动制售设备。

第五十九条 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。

第六十条 本办法自 2024 年 8 月 1 日施行，有效期至 2029 年 7 月 31 日。

附件 1

《食品经营许可证》主体业态分类表

序号	一级目录 (不可复选)	二级目录 (不可复选)	备注
1	食品销售经营者	食品批发商、商场超市（食品经营面积大于等于 200 平米的）、食杂店（食品经营面积大于 60 平米小于 200 平米的）、小食杂店（食品经营面积小于等于 60 平米的）、食品自动售货经营者、食品销售连锁管理者	
2	餐饮服务经营者	特大型餐饮（加工经营场所使用面积 3000 平米以上）、大型餐饮（加工经营场所使用面积大于 500 平米，小于等于 3000 平米）、中型餐饮（加工经营场所使用面积大于 60 平米，小于等于 500 平米）、小型餐饮（加工经营场所使用面积 60 平米以下）、集体用餐配送单位、中央厨房、食品自动售货经营者、餐饮服务连锁管理者、餐饮服务管理者	
3	集中用餐单位食堂	托幼机构食堂、中小学校食堂、中等职业学校食堂、高等教育学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂、机关企事业单位食堂、其他单位食堂	

- 注：1. 一、二级目录必选、不得复选，二级目录在一级目录后以挂号标注。
2. 学校、托幼机构食堂应标注自营或承包，承包的学校、托幼机构食堂还应列出承包企业名称。
3. 集中用餐单位食堂由集中用餐配送单位配送的，在系统中记录“由集中用餐配送单位配送”；由中央厨房配送的，在系统中记录“由中央厨房配送”。记录信息不在许可证证面展示，仅作统计用。

附件 2

《食品经营许可证》经营项目分类表

序号	一级目录 (可复选)	二级目录 (可复选)	备注
1	食品销售	散装食品销售（标注是否含散装熟食）、预包装食品销售（是否含保健食品、是否含特殊医学用途配方食品、是否含婴幼儿配方乳粉、是否含其他婴幼儿配方食品） 热食类食品制售（标注是否仅简单制售）、冷食类食品制售（标注是否含冷加工糕点，是否含冷荤类食品，是否仅简单制售）、生食类食品制售、半成品制售（仅限中央厨房） 自制饮品制售（不含自酿白酒，标注是否仅简单制售）、非即食食品制售 食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理（标注是否承包集中用餐单位食堂）	
2	餐饮服务		
3	食品经营管理		

注：1. 一、二级目录必选、可复选。

2. 二级目录中，含与不含的只能二选一。

3. 冷食类食品制售(含冷加工糕点)、冷食类食品制售（含冷荤类食品）可以复选，冷食类食品制售选择仅简单制售的，不得含冷加工糕点，不得含冷荤类食品。

4. 预包装食品销售中是否含保健食品、是否含特殊医学用途配方食品、是否含婴幼儿配方乳粉，是否含其他婴幼儿配方食品只在系统中记录，记录信息不在许可证面展示，仅作统计用。

江苏省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 食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。

食品经营企业还应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以及食品经营过程控制制度等。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、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。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。

1.2 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。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理人员。

1.3 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。

1.4 食品经营场所布局、流程应当合理，符合食品安全要求。

1.5 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。

1.6 食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

1.7 无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营的食品类别、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通用要求。

2. 食品销售许可审查要求

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、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当与生活区分隔。

2.2 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。

散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

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。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离。食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

2.4 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。

2.5 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。散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。

从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。

2.6 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、取用食品的工用具。

2.7 申请散装熟食销售的，应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、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。如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，应当符合 3.2 专间及专用操作区许可审查特别要求。

3. 餐饮服务许可审查要求

3.1 餐饮服务许可审查通用要求

3.1.1 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。不应在餐饮服务场所内饲养和宰杀畜禽等动物。

3.1.2 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。

3.1.3 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(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所),应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。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。

3.1.4 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。

3.1.5 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设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。

应分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

3.1.6 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，用水应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

3.1.7 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，应配备计量工具，分开设置清洗、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。

3.1.8 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。

3.1.9 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分

开并有明显的区分标识。

3.1.10 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。

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。

3.1.11 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。

3.1.12 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附近，更衣设施的数量应满足需要。

3.1.13 卫生间不得设置在食品处理区内，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。

3.1.14 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人的餐饮服务提供者，应配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

3.1.15 中央厨房、集体用餐配送单位应具备自行或者委托食品检验的条件。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。不具备自行检验能力的，应提

交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

3.2 专间及专用操作区的许可审查特别要求

3.2.1 专间要求：

3.2.1.1 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。专间的墙裙应铺设到墙顶。

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。

3.2.1.2 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。专间内的水龙头应为非手动开启式。

3.2.1.3 专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。

3.2.1.4 应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

3.2.2 专用操作区要求：

3.2.2.1 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。

3.2.2.2 专用操作区内无明沟，地漏带水封。

3.2.2.3 必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

3.2.2.4 入口处设置洗手、消毒设施。水龙头应采用非手动开启式。

3.3 冷食类、生食类食品制售许可审查要求

3.3.1 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、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，应当符合 3.2.1 专间要求。

3.3.2 从事备餐，果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），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，应当符合 3.2.2 专用操作区要求。

3.4 自制饮品制售许可审查要求

3.4.1 申请自制饮品制作（不含自酿白酒）应设专用操作区。在封闭的自动设备中操作和现调、冲泡、分装饮品可不设置专用操作区。

3.4.2 提供自酿酒（不含自酿白酒）的经营者在申请许可时提供成品安全性的检验合格报告。

自酿酒（不含自酿白酒）只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。

3.5 中央厨房许可的审查特别要求

3.5.1 场所设置和面积要求：

3.5.1.1 食品处理区应当与加工食品的品种和数量相适应，面

积原则上不小于 300 平方米。切配烹饪场所面积≥食品处理区面积 15%。清洗消毒区面积≥食品处理区面积 10%。各专间面积≥10 m²，并满足生产加工需要。

3.5.1.2 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。

3.5.1.3 如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

3.5.1.4 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。

3.5.2 设施设备要求：

3.5.2.1 制作场所入口处设置有独立洗手（非手动式水龙头）、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间、风淋或风幕装置。

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

3.5.2.3 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

3.5.3 运输设备要求

3.5.3.1 应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

3.5.3.2 运输车辆、容器内部材质和结构便于清洗、消毒。

3.5.3.3 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。

3.6 集体用餐配送单位的许可审查特别要求

3.6.1 场所设置和面积要求：

3.6.1.1 食品处理区面积与最大供餐人数相适应，面积500~1000 m²，面积与单班最大生产份数之比为1:4；1001~1500 m²，面积与单班最大生产份数之比为1:6；1501~2000 m²，面积与单班最大生产份数之比为1:7；面积大于2000 m²的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%，分餐间面积≥食品处理区的10%，清洗消毒区面积≥食品处理区10%。各专间面积≥10 m²，并满足生产加工需要。

3.6.1.2 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3.2.1专间要求。

3.6.1.3 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。

3.6.1.4 如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

3.6.1.5 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。

3.6.2 设施设备要求：

3.6.2.1 制作场所入口处设置有独立洗手（非手动式水龙头）、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间、风淋或风幕装置。

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

3.6.2.3 应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

3.6.2.4 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。

3.6.2.5 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。

3.6.3 运输设备要求：

3.6.3.1 配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

3.6.3.2 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

3.6.3.3 配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ，保温温度保持在 60°C 以上。

3.7 集中用餐单位食堂的许可审查特别要求

3.7.1 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 3.2 专间及专用操作区的许可审查特别要求。

3.7.2 集中用餐单位开办食堂的，应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取得食品经营许可。

3.7.3 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制售项目，冷食类食品中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

3.8 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

3.8.1 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，还应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度包括但不限于以下内容：

承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度（机制）、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。

3.8.2 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。

3.8.3 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。

3.8.4 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

3.9 简单制售的许可审查特别要求

3.9.1 仅从事下列食品经营活动的，可以申请简单制售：

(1) 现场将经熟制的预包装冷藏冷冻食品进行拆封、解冻、简单加热（蒸、微波等方式）等操作后，提供给消费者可即时食用的行为；

(2) 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对食品原料进行粗加工或对预包装即食食品进行拆封、调味、摆盘等操作后，提供给消费者可即时食用的行为。

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。

3.9.2 热食类食品制售（仅简单制售）

具有与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施、加热和保温

设施。

3.9.3 冷食类食品制售（仅简单制售）

应当设立加工处理专用操作区，应当符合 3.2.2 专用操作区要求。

4. 连锁企业总部经营许可审查要求

4.1 食品销售连锁企业总部和餐饮服务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。

4.2 食品销售连锁企业总部和餐饮服务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、专职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。

(七) 具有对中央厨房、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。

5. 餐饮服务管理企业的许可审查要求

5.1 餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

5.2 餐饮服务管理企业根据其经营模式, 应相应具备以下条件:

(一) 具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力, 建立保证食品安全的规章制度。

(二) 配备专职食品安全总监、专职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三年以上实体店餐饮服务管理经验。

(三) 设立分公司的, 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。

(四) 设立子公司、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。

5.3 承包集中用餐单位食堂的, 还应当符合 3.8 集中用餐单位

食堂承包经营的许可审查要求。

6. 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

6.1 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以及食品安全风险管控方案等制度。

6.2 食品自动设备应设置在固定地点，并在上面展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。固定地点应符合本细则 1.3 规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

6.3 利用食品自动设备从事食品经营的，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应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

6.4 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。

6.5 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。

6.6 利用食品自动设备从事食品经营的，不得申请生食类食品制售项目，冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

6.7 利用食品自动设备从事食品销售的, 应建立查验供货者的许可证 (不需要取得许可的除外)、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。

利用食品自动设备从事食品制售的, 应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。