**深圳市食品经营许可实施办法（试行）**

一、行政许可内容

在食品安全法律、法规、规章授予设区的市级食品经营单位监管部门的管辖权限范围内，受理、审查、决定食品经营行政许可（含许可证的新办、延续、变更、补证、撤销、注销）。

**（一）食品经营许可原则**

食品经营许可实行一地一证原则，即食品经营者在一个经营场所从事食品经营活动，应当取得一个食品经营许可证。

食品药品监督管理部门按照食品经营主体业态和经营项目的风险程度对食品经营实施分类许可。

**（二）食品经营主体业态**

食品经营主体业态分为食品销售经营者、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、酒类批发商、通过自动售货设备销售食品的经营者（以下简称食品自动销售售货商）、网络食品销售商、食品销售连锁企业总部等具体业态。食品销售经营者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大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、饮品店、糕点店、微小餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、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、幼儿园食堂、校外午托机构食堂、职工食堂、养老机构食堂、工地食堂等。单位食堂具体类型应在主体业态后以括号标注。

食品经营者申请通过网络经营，应当在主体业态后以括号标注。食品经营主体在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，还应当在食品经营许可证副本中载明仓库具体地址。

**（三）食品经营项目**

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）、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、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、半成品制售、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、散装酒销售的，应当在散装食品销售项目后以括号标注，散装酒必须为获得生产许可的生产企业生产的产品，经营者不得自行加工或兑制、配制酒类出售。餐饮服务经营者如申请提供自酿酒的，应当在自制饮品制售后以括号标注。

餐饮服务经营者提供给就餐者现场消费的酒水饮料、糕点类等非自制食品，在其餐饮服务场所出售其制作加工的食品或非自制预包装食品，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。

**（四）食品经营许可范围特别规定**

销售食用农产品，不需要取得食品经营许可。

取得食品生产许可的食品生产者在其生产场所销售其生产的食品，不需要取得食品经营许可。

供餐人数在50人以下或食品处理区面积小于30㎡的机关、企事业单位食堂（不含学校、幼儿园、校外午托机构食堂），其供餐场所暂不纳入食品经营许可范畴。

在美食节、展销会临时从事食品经营活动的，其经营场所暂不纳入食品经营许可范畴。

食品摊贩由辖区街道办事处按照《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》依法实施登记。食品摊贩是指商品交易市场或者固定店铺以外，在划定或者临时指定区域内摆摊设点，销售预包装食品、散装食品或者现场制售食品的经营者。

国境口岸食品经营许可由出入境检验检疫机构依法实施。

二、设定行政许可的法律依据

（一）《中华人民共和国行政许可法》（2003年8月27日第十届全国人民代表大会常务委员会第四次会议通过）第十二条；

（二）《中华人民共和国食品安全法》（2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订）第三十五条。

三、行政许可数量及方式

无数量限制，符合条件即予许可。

四、行政许可条件

**（一）食品经营许可申请主体要求**

申请食品经营许可，应当先行取得营业执照、法人登记证或社会团体登记证等合法主体资格。企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户、商事主体分支机构等，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、企业等申办单位食堂，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，同时供应两个及以上的企业员工就餐的工业区食堂可以承包方名义申请。

**（二）食品经营许可具体审查条件**

各类食品经营单位具体审查条件详见《深圳市食品经营许可审查标准（试行）》（附件1）。

**（三）食品经营许可限制申请规定**

被吊销经营许可证的食品经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起5年内不得申请食品经营许可。许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的，申请人在1年内不得再次申请食品经营许可。被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，被许可人在3年内不得再次申请食品经营许可。

**依据：**《中华人民共和国食品安全法》（2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订）第三十三条、第三十五条；《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号，2015年8月31日发布，自2015年10月1日起施行）第二条、第六条、第九条、第十条、第十一条；《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）。

五、申请材料

申请人应当如实向食品药品监督管理部门提交有关材料和反映真实情况，如实申报主体业态和经营项目，如实填报合法使用经营场所承诺书以及经营场所面积等相关信息，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。各类业务申请材料清单详见《深圳市食品经营单位现场验收申请表》（附件2）、《深圳市食品经营许可证申请表》（附件3）和《深圳市食品经营许可证注销申请表》（附件4）。

**（一）新办食品经营许可证，变更食品经营许可证主体业态或经营项目，改建、扩建食品经营场所申请食品经营许可，应当向食品药品监督管理部门提交下列材料：** 1.食品经营许可申请书原件1份；

2.营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（申请现场验收已经提交的免于提交，提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；

3.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、食品添加剂使用公示制度、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、食品贮存管理制度等保证食品安全的规章制度1份；

4.法定代表人或负责人、食品安全管理员、经办人的身份证明复印件1份，验原件（法定代表人或负责人身份证明在申请现场验收时已经提交的免于提交）；食品销售经营者（单纯预包装食品销售除外）、餐饮服务经营者（微小餐饮除外）、单位食堂食品安全管理员培训考核合格证复印件1份，验原件；经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）;

中央厨房、集体用餐配送单位、供餐人数3000人及以上的单位食堂要求取得高级餐饮服务食品安全管理员培训考核合格证，大型餐馆、供餐人数500人及以上的单位食堂要求取得中级餐饮服务食品安全管理员培训考核合格证，其它要求取得初级餐饮服务食品安全管理员培训考核合格证。食品销售单位要求取得食品流通食品安全管理员培训考核合格证。食品销售和食品制售兼营单位要求取得餐饮服务食品安全管理员培训考核合格证。

5.合法使用经营场所承诺书（在申请书相应栏目填写）。承诺内容：本单位郑重承诺已取得所申报地址作为本单位经营场所的合法使用权，详细地址表述真实无误；所申报经营场所符合环保、消防有关规定；如所申报经营场所法定用途属于住宅的，已知悉《中华人民共和国物权法》七十七条等相关规定，并已征得有利害关系的业主、业主委员会、社区居民委员会、社区工作站的意见，同意将所申报地址的房屋改变为食品经营单位经营性用房；

6.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；

7.需要进行现场核查的，须提交《现场验收核查意见》1份；

8.申请销售散装熟食制品、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》复印件;

9.在餐饮服务中提供自酿酒的经营者应当提交具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告（报告出具之日起3个月内有效）。

**下列情形提交申请材料同新办食品经营许可证：**

1.食品流通、餐饮服务许可证，保健食品经营企业卫生许可证在有效期内，由于许可事项发生变化，需要变更许可事项的；  
 　2.食品流通、餐饮服务许可证，保健食品经营企业卫生许可证在有效期内，食品经营者自愿申请换证的；  
 　3.食品流通、餐饮服务许可证，保健食品经营企业卫生许可证有效期届满，申请延续食品经营许可的；

4.食品流通、餐饮服务许可证，保健食品经营企业卫生许可证遗失、损坏申请补办的；

5.食品流通许可证、餐饮服务许可证、保健食品经营企业卫生许可证超过有效期的；

6.食品经营许可证超过有效期或距有效期届满不足30个工作日的。

**（二）申请变更食品经营许可证记载的单位名称、法定代表人或负责人、住所（非经营场所）以及经营场所地址名称（门牌号、路段名等发生变更，实际地址不变）应当提交下列申请材料：**

1.食品经营许可申请书原件1份；  
　　2.食品经营许可证正本、副本原件；  
　　3.同一经营地址变更后的营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；

4.变更经营场所地址名称的须提交所在地派出所或居委会出具的地址变更证明原件1份；

5.转让的须提交转让合同, 变更的须提交变更通知书，复印件1份，验原件；

6.变更法定代表人或负责人的需提交新的负责人或法定代表人身份证,复印件1份，验原件；

7.经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）；

8.经营条件未发生变化的书面声明（在申请书相应栏目填写）。

**（三）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，向原发证的食品药品监督管理部门提出申请。食品经营者申请延续食品经营许可，应当提交下列材料：**　　1.食品经营许可申请书原件1份；  
　　2.食品经营许可证正本、副本原件；

3.营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；  
　　4.经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）；

5.经营条件未发生变化的书面声明（在申请书相应栏目填写）。

**（四）食品经营许可证遗失、损坏申请补办须提交下列材料：**　　1.食品经营许可申请书原件1份；  
　　2.食品经营许可证遗失的，申请人应当提交在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；

3.营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；  
　　4.经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）。

**（五）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个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门申请办理注销手续。食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向原发证的食品药品监督管理部门提交下列材料：**　　1.食品经营许可注销申请书；  
　　2.食品经营许可证正本、副本；

3.法定代表人或负责人、经办人的身份证明复印件1份，验原件；经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）。

**依据：**《中华人民共和国食品安全法》（2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订）第三十三条；《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号，2015年8月31日发布，自2015年10月1日起施行）第十二条、第二十八条、第三十条、第三十五条、第三十六条。

**（六）申请现场验收，应当向食品药品监督管理部门提交下列材料：**

1.食品经营许可现场验收申请书原件1份；

2.营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；

3.餐饮服务经营者和单位食堂须提交《食品加工场所流程布局设备设施图纸》1份（微小餐饮免于提交，原餐饮服务许可证未超过有效期申请延续免于提交）；

4.法定代表人或负责人以及经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份;

5.合法使用经营场所承诺书（在申请书相应栏目填写）。承诺内容：本单位郑重承诺已取得所申报地址作为本单位经营场所的合法使用权，详细地址表述真实无误；所申报经营场所符合环保、消防有关规定；如所申报经营场所法定用途属于住宅的，已知悉《中华人民共和国物权法》七十七条等相关规定，并已征得有利害关系的业主、业主委员会、社区居民委员会、社区工作站的意见，同意将所申报地址的房屋改变为食品经营单位经营性用房。

六、申请表格

各类申请表格可到深圳市食品药品监督管理局各办证窗口免费领取，也可在深圳市市场和质量监督管理委员会网站（[http://www.szmqs.gov.cn](http://www.szscjg.gov.cn/)）上免费下载。

七、行政许可申请受理机关

（一）全市列入市政府享受便利直通车服务的食品经营企业可选择到深圳市食品药品监督管理局或所在辖区食品药品监督管理局办理许可业务；

（二）集体用餐配送单位、中央厨房、经营场所面积3000m2以上的餐饮服务经营者和单位食堂、大型连锁食品经营单位（含门店）及市直属各类学校食堂许可申请的受理机关为深圳市食品药品监督管理局；

（三）福田区、罗湖区、南山区、盐田区、光明新区、坪山新区、龙华新区、大鹏新区除市食品药品监管局受理以外的其它食品经营单位许可申请的受理机关为辖区食品药品监督管理局；

（四）宝安区、龙岗区除市食品药品监管局受理以外的其它食品经营单位许可申请的受理机关分别为：

（1）所有食品销售经营者、经营场所面积200m2以下（含200 m2）的餐饮服务经营者和单位食堂（不含学校、幼儿园和校外午托机构食堂）许可申请的受理机关为辖区监管所；

（2）全区的学校、幼儿园和校外午托机构食堂，经营场所面积200m2以上（不含200 m2）的餐饮服务经营者和单位食堂许可申请的受理机关为辖区食品药品监督管理局。

八、行政许可决定机关

（一）全市列入市政府享受便利直通车服务的企业，选择到深圳市食品药品监督管理局办理的，许可决定机关为深圳市食品药品监督管理局，选择到所在辖区食品药品监督管理局办理的，许可决定机关为辖区食品药品监督管理局；

（二）集体用餐配送单位、中央厨房、经营场所面积3000m2以上的餐饮服务经营者和单位食堂、大型连锁食品经营单位（含门店）及市直属各类学校食堂许可申请的决定机关为深圳市食品药品监督管理局；

（三）其它食品经营单位许可申请的决定机关为辖区食品药品监督管理局。

九、行政许可程序

（一）新办食品经营许可证，变更食品经营许可证主体业态或经营项目，改建、扩建食品经营场所，首先提出现场验收申请，现场验收通过后，凭现场验收核查意见和其它申请材料在意见出具之日起20个工作日内申请办理食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。

提交申请材料同新办的6种情形（详见五、申请材料第（一）项），办理程序同新办食品经营许可证办理程序。

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）、网络食品销售、食品自动售货销售，可免于申请现场验收，直接申请办理食品经营许可证。

1.申请现场验收程序如下：

申请人提出现场验收申请

出具现场验收核查意见

现场核查

2.申请办理食品经营许可证程序如下：

发放

审批

受理

（二）申请延续食品经营许可证，变更食品经营许可证记载的单位名称、法定代表人或负责人、住所（非经营场所）以及经营场所地址名称（门牌号、路段名等发生变更，实际地址不变）的程序如下：

受理

审批

发放

（三）申请补发或注销食品经营许可证程序如下：

材料齐全，窗口工作人员出具注销决定书或补发食品经营许可证。

（四）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，原发证的食品药品监督管理部门应当依法办理食品经营许可注销手续：

1.食品经营许可有效期届满未申请延续的；

2.食品经营者主体资格依法终止的；

3.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；

4.因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

5.法律法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

（五）被许可人隐瞒真实情况或者提供虚假材料，以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的食品药品监督管理部门撤销许可。

十、行政许可时限

现场验收核查自接收验收申请之日起10个工作日内完成，因申请人不符合现场核查要求需要整改的时间除外。

食品经营许可自受理许可申请之日起10个工作日内完成。

依法需要听证、检疫、检验、鉴定所需时间除外。因特殊原因需要延长期限的，经受理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。

**依据：**《食品经营许可管理办法》第十六条、第十七条。

十一、行政许可证件及有效期限

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。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。

**依据：**《食品经营许可管理办法》第十九条、第二十二条。

十二、行政许可的法律效力

从事食品经营，应当依法取得相应的食品经营许可,未取得食品经营许可证，不得从事食品经营活动。

**依据：**《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条,《食品经营许可管理办法》第四十五条。

十三、行政许可收费

无。

十四、行政许可年审或年检

无。

附件1

深圳市食品经营许可审查标准（试行）

**第一章 总 则**

**第一条**（制定目的）　为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则》（以下简称《通则》）等法律法规规章的规定，结合深圳市实际情况制定本标准。

**第二条**（适用范围）　本标准适用于深圳市食品药品监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

**第三条**（分类审查原则）　食品药品监督管理部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营许可申请进行分类审查。

**第四条**（审查标准分类） 食品经营许可审查标准共分为八类，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（含大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆），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。第五类：微小餐饮。第六类：校外午托机构食堂。第七类：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。第八类：食品销售和餐饮服务兼营单位（既有食品销售又有食品制售的食品经营单位）。

**第五条**（主体业态分类） 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。

**第六条**（食品销售经营者类别） 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、酒类批发商、通过自动售货设备销售食品的经营者（以下简称食品自动销售售货商）、网络食品销售商、食品销售连锁企业总部等具体业态。食品销售经营者具体业态应在主体业态后以括号标注。

**第七条**（餐饮服务经营者类别） 餐饮服务经营者包括大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、中央厨房、集体用餐配送单位、饮品店、糕点店、微小餐饮、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。

**第八条**（单位食堂类别） 单位食堂，包括学校食堂、幼儿园食堂、校外午托机构食堂、职工食堂、养老机构食堂、工地食堂等。单位食堂具体类型应在主体业态后以括号标注。

**第九条**（主体业态标注） 食品经营者申请通过网络经营，应当在主体业态后以括号标注。食品经营主体在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，还应当在食品经营许可证副本中载明仓库具体地址。

**第十条**（食品经营项目） 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）、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、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、半成品制售、其他类食品制售（具体到品种\*\*）；食品经营管理等。

**第十一条**（散装熟食、散装酒标注） 申请散装熟食、散装酒销售的，应当在散装食品销售项目后以括号标注，散装酒必须为获得生产许可的生产企业生产的产品，经营者不得自行加工或兑制、配制酒类出售。餐饮服务经营者如申请提供自酿酒的，应当在自制饮品制售后以括号标注。

**第十二条**（主体业态申报） 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。

**第十三条**（商场超市主体业态） 既从事食品销售又从事食品制售的商场超市的主体业态为：食品销售经营者（商超超市）、餐饮服务经营者（其它餐饮服务经营者），按照第八类审查标准进行审查。

**第十四条**（网络食品销售） 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、散装酒销售项目。

**第二章 第一类食品经营许可审查标准**

**第十五条**（审查标准） 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》（附表1）。

**第十六条**（冷藏冷冻食品设备要求） 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**（散装食品经营要求） 申请销售散装食品的，应配备与其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**（散装熟食经营要求） 申请销售散装熟食制品、散装酒的，应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**（自动售货设备经营要求） 食品自动售货销售商，还应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**（网络食品经营要求） 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20个工作日内将其网址、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**（特殊食品经营要求） 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**（食品贸易和销售连锁企业总部经营要求） 食品贸易商、食品销售连锁企业总部应当有固定、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**（外设食品贮存场所要求） 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跨辖区所在地的同级许可机关。

**第二十四条**（现场制售食品的审查） 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、糕点和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审查标准**

**第二十五条**（审查标准） 食品加工经营场所和设备设施应当符合《通则》的规定。

通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。

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30㎡，就餐人数人均面积应当不小于0.2㎡。

各级各类学校食堂的备餐场所应当按专间要求设置。

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,应提交与承包者签订的承包合同以及承包者含有“食品经营管理”类经营项目的食品经营许可证等资质证明复印件。

开放式厨房还须符合以下要求：食品烹调场所与就餐场所之间应有操作台或其它物理隔离设施。就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设防蝇防尘设施，宜设空气幕。食品原料粗加工、餐具清洗消毒场所应与就餐场所物理隔断。

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》（附表2）。

**第二十六条**（洗消设施设置）　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分开专用，并以明显标识标明其用途。

**第二十七条**（重点审查） 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**（高风险食品经营要求） 冷食类食品、生食类食品制作应分开设立专间。生食海产品还应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，生食瓜果、腌菜和简单配制的调味品除外。

**第二十九条** （糕点类食品经营要求） 制作糕点类食品应设专用操作场所，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**（自制饮品经营要求） 自制饮品应设专用操作场所。

直接接触成品的用水，应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。自酿酒只限于在本门店销售，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审查标准**

**第三十一条**（食品安全管理员设置） 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**（审查标准） 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300 m2。

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》（附表3）。

**第三十三条**（禁止配送品种） 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**（标注信息和配送清单要求） 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、生产日期及时间、保质期、保存条件、食用或加工方法等。

应当制作规范的产品配送清单（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、发货人、收货人等。

**第三十五条**(配送范围) 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**（餐具热力消毒要求） 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**(食品检验要求) 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审查标准**

**第三十八条**(审查标准) 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，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。

通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。

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》（附表4）。

**第三十九条**（流程布局要求） 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独立。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**（设备设施要求） 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分开专用，并以明显标识标明其用途。

直接接触成品的用水，应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。自酿酒只限于在本门店销售，在制酒过程中不得使用压力容器，不得用酒精勾兑调制。

**第六章 第五类食品经营许可核查要求**

**第四十一条**（选址要求） 餐饮服务单位周边无暴露垃圾场站等影响食品安全的污染源；加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）；具备给排水设施，有城市管网自来水；食品加工场所内无厕所；食品加工场所和设备设施在室内。

**第四十二条**（食品原料清洗水池要求） 具备与加工食品品种和数量相适应的粗加工水池或水盆（桶），动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗容器分开。

**第四十三条**（清洗消毒保洁设施要求） 具备餐用具清洗水池或水盆（桶），并与食品原料清洗水池分开，具备餐具消毒设施（消毒粉或消毒柜）。

**第四十四条** （食品及原料储存加工设施） 配备冰箱等冷藏设施，做到原料、半成品和成品分开存放；具备与加工食品品种和数量相适应的烹调设施。

**第四十五条**（专间要求和其它要求） 冷食类食品、生食类食品制作应分开设立专间。生食海产品还应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经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水。

通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。

具体核查项目和判定标准见《第五类食品经营许可现场核查表》（附表5）。

**第七章 第六类食品经营许可核查要求**

**第四十六条**（选址要求） 不得设在易受到污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并应设置在粉尘、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。

校外午托机构应设在建筑物的三层以下，建筑物应当符合结构安全要求，不得设在工业厂房、地下室、仓储建筑或违法建筑。

校外午托机构场地建筑面积应当在80平方米以上，午托学生人均建筑面积应当在4平方米以上。

通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。

**第四十七条**（加工场所和流程布局要求） 食品处理区应设置专用的粗加工、餐用具清洗消毒、原料和（或）半成品贮存、切配烹调和备餐等场所。各场所均应设在室内，不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。

食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品出口与原料入口、成品出口与使用后的餐饮具回收入口应分开设置。

食堂内的备餐场所宜设立独立专间，其出入口处设更衣、洗手消毒设施；无法设置备餐专间的食堂，其就餐场所设置空调设备，窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，宜设空气幕。

食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的最大就餐人数相适应。

**第四十八条**（设备设施要求） 粗加工操作场所内至少应设置2个食品清洗水池，分别用于动物性食品和植物性食品的清洗，并应根据具体清洗数量、品种设置与之相应的清洗水池数量。

餐饮具清洗、消毒水池应独立设置，不得与食品原料、清洗用具的水池混用。完全采用人工清洗化学消毒的，应设置3个以上的专用水池，各类水池应以明显标识标明其用途。采用热力电子消毒柜消毒的，至少设1个固定的专用清洗水池，并应根据清洗数量增设相应水池。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

**第四十九条**（环境卫生要求） 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、烹调、餐用具清洗场所内墙应铺设1.5米以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，有完善的防蝇、防鼠和防尘设施；设独立备餐间的，内墙墙裙应铺设到顶，并配设空气消毒装置（如紫外线灯等），如安装紫外线灭菌灯，每立方米空间安装紫外线灭菌灯的瓦数应不小于1.5瓦。

天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。

就餐场所应设置足够数量的洗手设施。食品处理区不得设置垃圾存放中转站、垃圾池，应配备密闭加盖可移动的垃圾容器，并定时清除垃圾。厕所不设在食品处理区。

**第五十条**（设备与工具要求） 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝。用于原料、半成品、成品的容器应分别配置，原料加工中动物性和植物性食品的切配工具和容器宜分开并有明显的区分标志，其构造应有利于保证食品安全、易于清洗消毒。

配置与经营的品种和规模相适应的食品存储冰箱和留样冰箱。

**第五十一条**（管理制度和人员要求） 有健全的食品安全管理制度，配备至少一名取得相关资质的餐饮服务食品安全管理员。食堂工作人员身体健康，并持有有效健康合格证明。

具体核查项目和判定标准见《第六类食品经营许可现场核查表》（附表6）。

**第八章 第七类食品经营许可核查要求**

**第五十二条**（食品安全管理机构和制度） 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。

**第五十三条**(经营条件设置) 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，建立食品可追溯系统。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，包括名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等。设有一式两联以上的配送清单，分别由总部、门店留存。

（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的运输工具，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。

具体核查项目和判定标准见《第七类食品经营许可现场核查表》（附表7）。

**第九章 第八类食品经营许可核查要求**

**第五十四条**（适用范围） 第八类食品经营许可核查标准适用于食品销售和餐饮服务兼营单位（既有食品销售又有食品制售的食品经营单位）。

**第五十五条**（审查标准） 食品销售和餐饮服务兼营单位须符合食品销售、食品制售对应类别核查要求。

具体核查项目和判定标准见《第八类食品经营许可现场核查表》（附表8）。

**第十章 附则**

**第五十六条** (用语含义) 本办法下列用语的含义：

大型餐馆，指加工经营场所使用面积在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，指加工经营场所使用面积在200～1000㎡，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50～200㎡，以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

中央厨房，指由餐饮单位建立的，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的食品经营者；

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食品经营者；

饮品店，指加工经营场所使用面积在50㎡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50㎡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。

微小餐饮，指经营场所使用面积在50㎡及以下的快餐店、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。

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；

餐饮管理企业，指以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公司等经营者，向其属下门店提供的食品统一配送、运营管理、人员培训等形式的与食品经营相关的管理活动。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。

校外午托机构，是指受中小学生监护人委托，为中小学生在上午放学后下午上课前在学校以外提供午餐、午休等公益性服务活动的单位。

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；

散装食品，指无预先定量包装，需称重销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品；

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；

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，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等；

生食类食品，一般特指生食水产品；

糕点类食品，指以粮、糖、油、蛋、奶等为主要原料经焙烤等工艺现场加工而成的食品，含裱花蛋糕等；

自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

**第五十七条**(解释权) 本办法由深圳市食品药品监督管理局负责解释。

**第五十八条**（生效时间） 本办法自发布之日起施行。

附表1

第一类 食品经营许可现场核查表

**（适用于食品销售经营者）**

**单位名称：**

**地 址：**

**外设仓库**：

**核查日期**：

**主体类别**：□实体门店经营者（ ）（注明具体业态类别）；

□食品贸易商；□食品自动售货销售商；□网络食品销售商

**经营项目**：□预包装食品销售（□含冷藏冷冻食品）；

□散装食品销售（□含冷藏冷冻食品、□含散装熟食、□含散装酒）；

□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 （注明具体品种）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.经营、贮存场所选址 | | 不得设置在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕等污染源保25米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 2.经营、贮存场所设置、布局、分隔 | | 环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 地面、墙面、顶面应采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应有闭合装置 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 与生活区分(隔)开 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 食品存放应设专门区域，不得直接接触地面、墙面，不得与有毒有害物品同库存放 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 3.设备、设施 | 通用要求 | 有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 配有货架等摆放设备 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 有合理的设备布局，防止销售的食品品种间交叉污染 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 食品与非食品、生食品与熟食品有合理的空间和物理隔离 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器等符合食品安全标准或要求 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 特殊要求 | 申请销售需冷藏冷冻食品的，需配备与经营品种、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要求 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 申请通过互联网从事食品经营的，需配备上网设施设备 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 申请散装食品销售的，需配备相适应的洗涤消毒设施；销售散装熟食，需配备符合条件的密闭立体售卖熟食柜 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 申请预包装食品拆封、 简单加热销售的，需配备相应的清洗、加热、保温设备设施 | 14 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请销售特殊食品的，从事多品种经营的，需划定销售专区或专柜，有提示牌；配备满足规定的电子溯源和信息化监管的设备 | 15 | \*\*\* |  |  |  |
| 注：1．本表共15项，可根据主体类别和经营项目选择核查；2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；3. 所有项目均为关键项，允许不符合数为0项。  4. 申请实体门店经营的网络食品经营者，应在主体类别中同时勾选实体门店经营者和网络食品经营者。 | | | | | | | |

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表2

第二类 食品经营许可现场核查表

**（适用于餐馆，单位食堂）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

**主体类别：**餐馆（□大型；□中型；□小型）；□食堂

**经营项目：**□热食类食品制售；□冷食类食品制售；□生食类食品制售；

□自制饮品制售（□含自酿酒）；□糕点类食品制售（□含裱花类糕点）

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.选址 | 选择有给排水条件的地区，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。申报的经营场所面积与实际相符。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 2.场所设置、布局、分隔和面积 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、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、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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作和学校食堂（含幼儿园食堂）集中分餐，分别设置相应操作专间。生食海产品还需设置相应前处理专用操作场所。配送沙拉、凉菜等半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 糕点类食品、自制饮品制作和除学校食堂外的单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者的分餐，分别设置相应的专用操作场所。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等洁净区专用工作台操作。 |  | \*\* |  |  |  |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。 |  | \*\* |  |  |  |
| 餐馆食品处理区面积与就餐场所面积之比≥1:3.0，粗加工操作场所面积≥食品处理区面积15%，全部用半成品烹饪的可适当减少。  单位食堂食品处理区面积不小于30㎡，就餐人数人均面积不小于0.2㎡。 |  | \*\* |  |  |  |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 3.食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与给排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有给排水系统。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界相通的门能够自动关闭。 |  | \*\* |  |  |  |
| 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 |  | \* |  |  |  |
| 食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。 |  | \* |  |  |  |
| 4.清洗、清洁、保洁设施 | 粗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。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，应设固定的有该排水设施的操作台。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 配备能正常运转的餐具和工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。  各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池。  学校食堂和大型餐馆的餐饮具应采取热力消毒（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，应设固定的有该排水设施的操作台。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \* |  |  |  |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池分开专用，并以明显标识标明其用途。 |  | \*\* |  |  |  |
| 除清洁工用具专用水池外，其它水池容量不得小于0.12立方米。 |  | \*\* |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。 |  | \*\* |  |  |  |
| 5.设备、工具和容器 | 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工用具，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 |  | \* |  |  |  |
| 6.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）库房分开设置。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 食品库房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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 常温库房有良好的通风、防潮设施。 |  | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。 |  | \* |  |  |  |
| 有专用的食品添加剂存放设施。 |  | \* |  |  |  |
| 7.通风排烟与采光照明设施 | 烹调场所配置机械排风和调温装置。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \* |  |  |  |
| 8.卫生防护设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 |  | \* |  |  |  |
| 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 9.更衣、洗手设施与厕所 | 员工更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施。更衣室内不得设置厕所。中、小型餐馆以及500人以下的单位食堂可不作此要求。 |  | \* |  |  |  |
| 食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近有洗手消毒方法标识。 |  | \*\* |  |  |  |
| 食品处理区内不得设置厕所。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 厕所采用水冲式，设有效排气装置，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。 |  | \* |  |  |  |
| 10.专间 | 专间内无明沟，地漏带水封。专间墙裙铺设到顶。 |  | \*\* |  |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。生食海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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立空调设施、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，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 11.专用操作场所 | 与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放区域与加工制作区域相对独立。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 地面无明沟，地漏带水封。 |  | \*\* |  |  |  |
| 场所内设工用具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 12.食品用水 | 食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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使用直接饮用水。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 13.其它 | 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。  单位食堂、大型餐馆配备留样专用容器和冷藏设施。开放式厨房食品烹调场所与就餐场所之间应有操作台或其它物理隔离设施；就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设防蝇防尘设施，宜设空气幕；食品原料粗加工、餐具清洗消毒场所应与就餐场所物理隔断。 |  | \*\* |  |  |  |

注：1．本表共48项，其中关键项15项，重点项22项，一般项11项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3．关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤10项，其中重点项不符合数≤4项。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表3

第三类 食品经营许可现场核查表

**（适用于中央厨房、集体用餐配送单位）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

**主体类别**：□中央厨房；□用集体餐配送单位

**经营项目**：□热食类食品制售；□半成品制售；□冷食类食品（半成品）制售；

□生食类食品（半成品）制售；□糕点类食品制售（不含裱花类糕点）；

□盒饭制售

| **核查内容** | **核查和评价标准** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.选址 | 选择有给排水条件的地区，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，并与居民生活区域有一定距离。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 2.场所设置、布局、分隔和面积 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、食品冷却、食品分装（包装）、待配送食品贮存、餐用具与工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、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，且独立隔间。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 进行冷食类、生食类半成品加工制作以及成品冷却、分装（包装）应分别设置相应的食品加工专间。成品冷却、分装（包装）如使用全封闭的专用设施，可不做专间要求。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 糕点类食品、自制饮品制作以及待配送食品贮存，分别设置相应的专用操作场所。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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㎡。  用餐配送单位，小于400㎡的，面积与单班最大生产份数之比为1:2.5；400—800㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:4；面积大于800㎡的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 粗加工操作场所面积≥食品处理区面积的15%，烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%，分装（包装）专间面积≥食品处理区面积的10%，清洗消毒场所面积≥食品处理区面积的10%。 |  | \*\* |  |  |  |
| 厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。 |  | \* |  |  |  |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 3.食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与给排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有给排水系统。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 地面和排水沟有排水坡度（不小于1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。 |  | \*\* |  |  |  |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作。与外界直接相通的门能自动关闭。 |  | \*\* |  |  |  |
| 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 |  | \*\* |  |  |  |
| 食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。 |  | \* |  |  |  |
| 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。 |  | \* |  |  |  |
| 4.清洗、清洁、保洁设施 | 粗加工操作场所根据加工品种和规模相应设动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 根据加工食品的品种和数量，配备能正常运转的餐饮具、工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。  各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池。  用餐配送单位的餐饮具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 食品原料清洗，餐用具与接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒，接触非直接入口食品的工具、容器，以及清洁工用具清洗水池，分开专用，并以明显标识标明其用途 |  | \*\* |  |  |  |
| 除清洁工用具专用水池外，其它水池容量不得小于0.2立方米。 |  | \*\* |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具、工具、容器的保洁设施，标记明显，易于清洁。 |  | \*\* |  |  |  |
| 5.设备、工具和容器 | 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品分装（包装）设备。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 |  | \* |  |  |  |
| 所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。 |  | \* |  |  |  |
| 6.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）库房分开设置。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 食品库房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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 常温库房有良好的通风、防潮设施。 |  | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。 |  | \* |  |  |  |
| 有专用的食品添加剂存放设施。 |  | \* |  |  |  |
| 7.通风排烟与采光照明设施 | 烹调场所配置机械排风和调温装置。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \* |  |  |  |
| 8.卫生防护设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 |  | \* |  |  |  |
| 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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，无需安装防鼠板。 |  | \*\* |  |  |  |
| 9.更衣、洗手设施与厕所 | 员工更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣设施。 |  | \* |  |  |  |
| 食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近有洗手消毒方法标识。 |  | \*\* |  |  |  |
| 食品处理区内不得设置厕所。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 厕所采用水冲式，设有效排气装置，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。 |  | \* |  |  |  |
| 厕所排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。 |  | \*\* |  |  |  |
| 10.专间 | 专间内无明沟，地漏带水封。专间墙裙铺设到顶。 |  | \*\* |  |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。 |  | \*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立空调设施、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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 11.专用操作场所 | 与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放区域与加工制作区域相对独立。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 地面无明沟，地漏带水封。 |  | \* |  |  |  |
| 场所内设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 12.食品用水 | 食品清洗、加工用水应符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品半成品、自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 13.运输设备 | 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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 冷藏食品运输车辆配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在10℃以下；加热保温食品运输车辆应使运输食品的中心温度保持在60℃以上。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 14.食品检验室 | 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。 检验室不得设在食品加工区内，面积不小于25㎡，有独立的排水系统。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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、重金属含量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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 15.其它 | 配备留样专用容器和冷藏设施。 |  | \*\* |  |  |  |

注：1．本表共60项，其中关键项23项，重点项26项，一般项11项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3. 关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤12项，其中重点项不符合数≤5项。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表4

第四类 食品经营许可现场核查表

**（适用于糕点店、饮品店）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

**主体类别**：□糕点店； □饮品店

**经营项目**：□糕点类食品制售（□含裱花类糕点）；□自制饮品制售（□含自酿酒）

□热食类食品制售；□冷食类食品制售；□生食类食品制售

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.选址 | 选择有给排水条件的地区，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。食品处理区内不得设置厕所。申报的经营场所面积与实际相符。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 2.场所设置、布局、分隔和面积 | 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。食品加工处理各功能区均在室内。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作，应分开设置操作专间。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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）应与其他场所相对独立。 |  | \*\* |  |  |  |
| 3.食品处理区地面、墙壁、天花板与给排水 | 地面平整、光滑、无裂缝。粗加工、餐具与工用具清洗消毒等场所有给排水系统。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，粗加工、半成品制作、餐具与用具清洗消毒等场所有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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 天花板不渗水，无脱落、破损。 |  | \* |  |  |  |
| 4.清洗、清洁、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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 配备能正常运转的餐具与工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 除清洁工用具专用水池（容器）外，其它水池（容器）容量不得小于0.8立方米。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 5.设备、工具和容器 | 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 自制酒过程中不得使用压力容器。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 6.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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 有专用的食品添加剂存放设施。 |  | \* |  |  |  |
| 7.通风排烟与采光照明设施 | 热加工场所配置机械排风装置。 |  | \*\* |  |  |  |
| 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。 |  | \* |  |  |  |
| 8.卫生防护设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 |  | \* |  |  |  |
| 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。  与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。  食品贮存场所装有防鼠（如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。 |  | \*\* |  |  |  |
| 9.专间 | 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。专间墙裙铺设到顶。专间门能够自动关闭。 |  | \*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立空调设施、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，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 10.专用操作场所 | 地面无明沟，地漏带水封。 |  | \* |  |  |  |
| 场所内设专用冷藏设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 |  | \*\* |  |  |  |
| 11.食品用水 | 食品清洗、加工用水应符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 接触直接入口食品（包括自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 12.其它 | 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 |  | \*\* |  |  |  |

注：1．本表共33项，其中关键项12项，重点项14项，一般项7项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3．关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤7项，其中重点项不符合数≤3项。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表5

第五类 食品经营许可现场核查表

**（适用于微小餐饮单位）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

**主体类别**：微小餐饮单位

**经营项目**：□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（□含裱花类糕点）；□自制饮品制售（□含自酿酒）

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.选址 | 餐饮服务单位周边无暴露垃圾场站等影响食品安全的污染源；加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）；具备给排水设施，有城市管网自来水；食品加工场所和设备设施在室内。申报的经营场所面积与实际相符。食品处理区内不得设置厕所。 | 1 | \*\*\* |  |  |  |
| 2.食品原料清洗水池要求 | 具备与加工食品品种和数量相适应的粗加工水池或水盆（桶），动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗容器分开。 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 3.清洗消毒保洁设施要求 | 具备餐用具清洗水池或水盆（桶），并与食品原料清洗水池分开，具备餐具消毒设施（消毒粉或消毒柜）。 | 3 | \*\*\* |  |  |  |
| 4.食品及原料储存加工设施 | 配备冰箱等冷藏设施，做到原料、半成品和成品分开存放；具备与加工食品品种和数量相适应的烹调设施。 | 4 | \*\*\* |  |  |  |
| 5.专间要求 | 冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作，应分开设置操作专间。生食海产品还应相应设置前处理专用场所及相应设施。 | 5 | \*\*\* |  |  |  |
| 6.专用操作场所要求 | 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。 | 6 | \*\*\* |  |  |  |
| 7.环境卫生 | 地面、墙壁平整、干净卫生。 | 7 | \*\*\* |  |  |  |
| 8.其它 | 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 | 8 | \*\* |  |  |  |

注：1．本表共8项，其中关键项7项，重点项1项，关键项允许不符合数为0项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3．专间、专用操作场所可为不适用。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表6

第六类 食品经营许可现场核查表

**（适用于校外午托机构食堂）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

**主体类别**：校外午托机构食堂

**经营项目**：□热食类食品制售；□糕点类食品制售（不含裱花类糕点）；

□自制饮品制售（不含自酿酒）

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.选址要求 | 不得设在易受到污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并应设置在粉尘、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 | \*\*\* |  |  |  |
| 校外午托机构应设在建筑物的三层以下，建筑物应当符合结构安全要求，不得设在工业厂房、地下室、仓储建筑或违法建筑。 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 校外午托机构场地建筑面积应当在80平方米以上，午托学生人均建筑面积应当在4平方米以上。 | 3 | \*\*\* |  |  |  |
| 2. 加工场所和流程布局要求 | 食品处理区应设置专用的粗加工、餐用具清洗消毒、原料和（或）半成品贮存、切配烹调和备餐等场所。各场所均应设在室内，不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。 | 4 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品出口与原料入口、成品出口与使用后的餐饮具回收入口应分开设置。 | 5 | \*\* |  |  |  |
| 食堂内的备餐场所宜设立独立专间，其出入口处设更衣、洗手消毒设施；无法设置备餐专间的食堂，其就餐场所设置空调设备，窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，宜设空气幕。 | 6 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品处理区的面积应与供应的最大就餐人数相适应，就餐人数人均面积不小于0.2㎡。 | 7 | \*\*\* |  |  |  |
| 3. 设备设施要求 | 粗加工操作场所内至少应设置2个食品清洗水池，分别用于动物性食品和植物性食品的清洗，并应根据具体清洗数量、品种设置与之相应的清洗水池数量。 | 8 | \*\*\* |  |  |  |
| 餐饮具清洗、消毒水池应独立设置，不得与食品原料、清洗用具的水池混用。完全采用人工清洗化学消毒的，应设置3个以上的专用水池，各类水池应以明显标识标明其用途。采用热力电子消毒柜消毒的，至少设1个固定的专用清洗水池，并应根据清洗数量增设相应水池。 | 9 | \*\*\* |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。 | 10 | \*\*\* |  |  |  |
| 4. 环境卫生要求 | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、烹调、餐用具清洗场所内墙应铺设1.5米以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，有完善的防蝇、防鼠和防尘设施。天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | 11 | \*\*\* |  |  |  |
| 设独立备餐间的，内墙墙裙应铺设到顶，并配设空气消毒装置（如紫外线灯等），如安装紫外线灭菌灯，每立方米空间安装紫外线灭菌灯的瓦数应不小于1.5瓦。 | 12 | \*\*\* |  |  |  |
| 就餐场所应设置足够数量的洗手设施。食品处理区不得设置垃圾存放中转站、垃圾池，应配备密闭加盖可移动的垃圾容器，并定时清除垃圾。厕所不设在食品处理区。 | 13 | \*\*\* |  |  |  |
| 清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。 | 14 | \*\*\* |  |  |  |
| 5. 设备与工具要求 | 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝。用于原料、半成品、成品的容器应分别配置，原料加工中动物性和植物性食品的切配工具和容器宜分开并有明显的区分标志，其构造应有利于保证食品安全、易于清洗消毒。 | 15 | \*\*\* |  |  |  |
| 配置与经营的品种和规模相适应的食品存储冰箱和留样冰箱。 | 16 | \*\*\* |  |  |  |
| 6. 管理制度和人员要求 | 有健全卫生管理制度，配备至少一名取得相关资质的餐饮服务食品安全管理员。食堂工作人员身体健康，并持有有效健康合格证明。 | 17 | \*\*\* |  |  |  |
| 7.专用场所要求 | 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。 | 18 | \*\*\* |  |  |  |
| 8.其它 | 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 | 19 | \*\* |  |  |  |

注：1．本表共18项，其中关键项16项，允许不符合数为0项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3．专用操作场所可为不适用。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表7

第七类 食品经营许可现场核查表

**（适用于食品经营管理单位）**

**单位名称：**

**地 址：**

**外设仓库：**

**核查日期：**

**主体类别**：□食品销售连锁企业总部；□餐饮连锁企业总部；□餐饮服务管理公司；

□其他

**经营项目**：食品经营管理（□食品销售、□餐饮服务）

| **核查内容** | **核查和评价标准** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.食品追溯系统 | 建立食品采购、配送电子管理台帐，详细记录供货商信息、产品采购信息和门店信息，包括名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 使用一式两联以上的配送清单，分别由总部和门店留存。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 2.食品贮存场所与设施 | 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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 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）库房分开设置。 |  | \*\* |  |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能确保食品分类存放。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 食品库房有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 |  | \*\* |  |  |  |
| 常温库房有良好的通风、防潮设施。 |  | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。 |  | \* |  |  |  |
| 有相应的食品添加剂存放设施。 |  | \* |  |  |  |
| 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，无需安装防鼠板。 |  | \*\* |  |  |  |
| 3.设备、工具和容器 | 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。 |  | \*\* |  |  |  |
| 根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品分装（包装）设备。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 4.运输设备、设施 | 配备与配送食品品种、数量相适应的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。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 冷藏食品运输车辆配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在10℃以下；加热保温食品运输车辆应使运输食品的中心温度保持在60℃以上。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 5.培训场所和设备设施 | 设置相应的食品安全培训场所和设备设施，为下属门店管理人员和从业人员提供食品安全法律法规和食品安全经营管理制度培训 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 6.食品检验室 | 设置与配送的食品品种相适应的检验室，面积不小于10㎡。 |  | \*\*\* |  |  |  |
| 配备相应的检验设施和检验人员，具有对生鲜食品原料和非预包装食品进行农药残留、兽药残留、重金属等指标快速检测的能力，有条件的配备常规检验设备设施。 |  | \*\*\* |  |  |  |

注：1．本表共17项，其中关键项10项，重点项4项，一般项3项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3．关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤4项，其中重点项不符合数≤2项。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附表8

第八类 食品经营许可现场核查表

**（适用于食品销售和餐饮服务兼营单位）**

**单位名称：**

**地 址：**

**外设仓库**：

**核查日期**：

**主体类别**：

**经营项目**：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.选址要求 | 不得设置在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕等污染源保25米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离 | 1 | \*\*\* |  |  |  |
| 2.场所要求 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、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、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，且与生活区分(隔)开。加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 3.食品经营设备、设施 | 食品库房有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施 | 3 | \*\*\* |  |  |  |
| 配有货架等摆放设备 | 4 | \*\*\* |  |  |  |
| 有合理的设备布局，防止销售的食品品种间交叉污染 | 5 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品与非食品、生食品与熟食品有合理的空间和物理隔离 | 6 | \*\*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器等符合食品安全标准或要求 | 7 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请销售需冷藏冷冻食品的，需配备与经营品种、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要求 | 8 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请通过互联网从事食品经营的，需配备上网设施设备 | 9 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请散装食品销售的，需配备相适应的洗涤消毒设施；销售散装熟食，需配备符合条件的密闭立体售卖熟食柜 | 10 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请预包装食品拆封、 简单加热销售的，需配备相应的清洗、加热、保温设备设施 | 11 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请销售特殊食品的，从事多品种经营的，需划定销售专区或专柜，有提示牌；配备满足规定的电子溯源和信息化监管的设备 | 12 | \*\*\* |  |  |  |
| 4.流程布局 | 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。 | 13 | \*\* |  |  |  |
| 5.环境要求 | 地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有给排水系统。 | 14 | \*\*\* |  |  |  |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有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。 | 15 | \*\* |  |  |  |
| 门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界相通的门能够自动关闭。 | 16 | \*\* |  |  |  |
| 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | 17 | \* |  |  |  |
| 食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | 18 | \* |  |  |  |
| 6.清洗、清洁、保洁设施 | 粗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。采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。 | 19 | \*\*\* |  |  |  |
| 配备能正常运转的餐具和工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。 | 20 | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 | 21 | \* |  |  |  |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池分开专用，并以明显标识标明其用途。 | 22 | \*\* |  |  |  |
| 除清洁工用具专用水池外，其它水池容量不得小于0.12立方米。 | 23 | \*\* |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐（工）用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。 | 24 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 25 | \*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | 26 | \* |  |  |  |
| 7.食品储存场所与设施 | 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。冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。 | 27 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品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。 | 28 | \*\* |  |  |  |
| 有专用的食品添加剂存放设施。 | 29 | \* |  |  |  |
| 8.通风采光照明设施 | 烹调场所配置机械排风和调温装置。 | 30 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 31 | \* |  |  |  |
| 9.卫生防护设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | 32 | \* |  |  |  |
| 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。 | 33 | \*\* |  |  |  |
| 与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。 | 34 | \*\* |  |  |  |
| 员工更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施。中、小型餐馆以及500人以下的单位食堂可不作此要求。 | 35 | \* |  |  |  |
| 食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近有洗手消毒方法标识。 | 36 | \*\* |  |  |  |
| 食品处理区内不得设置厕所。 | 37 | \*\*\* |  |  |  |
| 厕所采用水冲式，设有效排气装置，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。 | 38 | \* |  |  |  |
| 10.专间 | 进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作，分别设置相应操作专间。生食海产品还需设置相应前处理专用操作场所。 | 39 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内无明沟，地漏带水封。专间墙裙铺设到顶。 | 40 | \*\* |  |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。生食海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。 | 41 | \*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立空调设施、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，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 | 42 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 | 43 | \*\*\* |  |  |  |
| 11.专用操作场所 | 糕点类食品、自制饮品制作、分餐，分别设置相应的专用操作场所。 | 44 | \*\*\* |  |  |  |
| 与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放区域与加工制作区域相对独立。 | 45 | \*\*\* |  |  |  |
| 地面无明沟，地漏带水封。 | 46 | \*\* |  |  |  |
| 场所内设工用具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 47 | \*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 48 | \*\* |  |  |  |
| 12.食品用水 | 食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 | 49 | \*\*\* |  |  |  |
| 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使用直接饮用水。 | 50 | \*\*\* |  |  |  |

注：1．本表共50项，其中关键项24项，重点项17项，一般项9项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项；

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；

3．关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤5项，其中重点项不符合数≤2项。

|  |
| --- |
| 现场核查意见  根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定， 审查人员 对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  **1、**核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项，重点项 项，一般项 项。  **2、核查结论**  **□核查通过**　 现场核查符合要求，请于本意见出具之日起20个工作日内到我局办证窗口提交食品经营许可申请材料，申请食品经营许可证，逾期须重新申请现场验收。  **□限期整改**  对照《现场核查表》不符合项目于本意见出具之日起10个工作日内进行整改，并到我局办证窗口或网站 http://www.szscjg.gov.cn提出复验申请，逾期未提出复验申请的，须重新申请现场验收。  **□核查不通过** 对照核查内容和评价标准整改后重新申请现场验收。  **3、未取得《食品经营许可证》前不得从事食品经营活动。**  核查人员签字： 年 月 日    **本单位已知晓核查意见内容，并承诺在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。**  申请人签字： 年 月 日 |

附件2

**深圳市食品经营单位**

**现场验收申请表**

**□新建 □改扩建 □变更主体业态或经营项目**

**□是 □否同时提交许可申请材料**

**申请单位：**

**申请日期：**

**深圳市食品药品监督管理局制**

**填 写 说 明**

1.申请人应当认真阅读申请书的内容。提交的申请材料、证件复印件应当使用A4纸。填写申请书应当字迹工整，使用钢笔或签字笔（蓝色或者黑色）。

2.经营者名称应与营业执照或法人登记证等主体资格证明上标注的名称一致。

3.提交的申请材料应当是原件，如需提交复印件的，应当在复印件上注明与原件一致，并由申请人或者指定代表（委托代理人）签字（盖章）。

4.社会信用代码（身份证号码）栏参照营业执照填写社会信用代码，无社会信用代码的填写营业执照号码；无营业执照的机关、企、事业单位、社会团体以及其他组织机构，填写组织机构代码；个体经营者填写相关身份证件号码。

5.本申请书内所称法定代表人（负责人）包括：①企业法人的法定代表人；②个人独资企业的投资人；③分支机构的负责人；④合伙企业的执行事务合伙人（委派代表）；⑤个体工商户业主；⑥农民专业合作社的法定代表人；⑦机关事业单位、民办非企业单位法定代表人。

6.填写住所、经营场所时要具体表述所在位置，明确到门牌号、房间号，住所、经营场所应与营业执照（或组织机构证、相关身份证件）内容一致。

7.申请人应选择主体业态和经营项目，并在□中打√。**大型餐馆**，指加工经营场所使用面积在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**，指加工经营场所使用面积在200～1000㎡，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50～200㎡，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50㎡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50㎡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。**微小餐饮**，指经营场所使用面积在50㎡及以下的快餐店、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。**单位食堂**，指设于机关、学校(含托幼机构)、企事业单位、建筑工地等地点（场所），供应内部职工、学生等就餐的提供者。**集体用餐配送单位**，指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。**中央厨房**：指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的提供者。**餐饮管理企业**，指以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。**校外午托机构**，是指受中小学生监护人委托，为中小学生在上午放学后下午上课前在学校以外提供午餐、午休等公益性服务活动的单位。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位名称** | |  | | |
| **营业执照**  **登记注册号** | |  | | |
| **社会信用代码**  （个体户填写身份证号码） | |  | | |
| **住所地址**  （填写营业执照注册地址） | |  | | |
| **经营场所地址**  （填写实际经营地址） | |  | | |
| **外设仓库地址**  （如无外设仓库填“无”） | |  | | |
| **法定代表人**  **（负责人）** | | 姓名： 　　 固定电话： 　 手机号码：  证件类型： 证件号码： | | |
| **联系人** | | 姓名： 　　 固定电话： 　手机号码： | | |
| **其它情况** | | 从业人员数： 经营场所面积（m2） ： | | |
| 食堂、集体用餐配送单位申报最大供餐人数（份数）： | | |
| **申请材料** | | 1、食品经营许可现场验收申请书原件1份；  2、营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；  3、餐饮服务经营者和单位食堂须提交《食品加工场所流程布局设备设施图纸》1份（微小餐饮免于提交，原餐饮服务许可证未超过有效期申请延续免于提交）；  4、法定代表人或负责人以及经办人的身份证明复印件1份，验原件。 | | |
| **承诺书**  **本单位郑重承诺：**  1、本单位经营场所周围25米范围内，不存在粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源，也不存在其它有害场所。  2、本单位所提交的文件、证件和有关附件等申请材料真实、合法、有效，复印文本与原件一致，并对因提交虚假文件、证件等所引发的一切后果承担相应的法律责任。  3、本单位已取得所申报地址作为本单位经营场所的合法使用权，详细地址表述真实无误；所申报经营场所符合环保、消防有关规定；如所申报经营场所法定用途属于住宅的，已知悉《中华人民共和国物权法》七十七条等相关规定，并**已征得有利害关系的业主、业主委员会、社区居民委员会、社区工作站的意见，同意将所申报地址的房屋改变为食品经营单位经营性用房。**  4、本单位法定代表人（负责人）、食品安全管理人员不存在以下情形：过去五年内，担任直接负责的主管人员和食品安全管理人员所在的食品生产经营单位，被吊销食品生产经营（卫生、生产、流通或者餐饮服务）许可证。  5、本单位在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。  法定代表人/负责人： （盖公章）  年 月 日 | | | | |
| **委托书**  深圳市食品药品监督管理局：  我单位委托 办理本单位食品经营许可现场验收申请业务。  委托期限至 年 月 日。  被委托人证件类型：  被委托人证件号码：  被委托人联系电话：  被委托人签名： 法定代表人/负责人： （盖公章）  年 月 日 年 月 日 | | | | |
| **申报主体业态和经营项目** | | | | |
| **主体业态** | □ 食品销售经营者 | | | □ 商场超市 □ 便利店 □ 食杂店  □ 食品贸易商 □ 酒类批发商  □ 食品自动售货销售商 □ 药店兼营  □ 网络食品销售商 □ 食品销售连锁企业总部 □ 其它食品销售经营者 |
| □ 餐饮服务经营者 | | | □ 大型餐馆 □ 中型餐馆 □ 小型餐馆  □ 中央厨房 □ 集体用餐配送单位  □ 微小餐饮 □ 饮品店 □ 糕点店  □ 餐饮服务连锁企业总部  □ 餐饮管理企业 □ 其它餐饮服务经营者 |
| □ 单位食堂 | | | □ 学校食堂 □ 幼儿园食堂 □ 校外午托机构食堂 □ 机关企事业单位食堂  □ 养老机构食堂 □ 工地食堂  □ 其它食堂 |
| 是否含网络经营：□是，□否，是否同时具有实体门店：□是，□否。  是否利用自动售货设备从事食品销售：□是，□否。 | | | |
| **经营项目** | □ 预包装食品销售 | | | □ 含冷藏冷冻食品 |
| □ 散装食品销售 | | | □ 含冷藏冷冻食品 □含散装熟食  □含散装酒 |
| □ 特殊食品销售 | | | □ 保健食品销售 □ 婴幼儿配方乳粉销售  □ 其他婴幼儿配方食品销售  □ 特殊医学用途配方食品销售 |
| □ 其他类食品销售 | | | 具体品种： |
| * 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 | | | □ 含裱花蛋糕 |
| □ 自制饮品制售 | | | □ 含自酿酒 |
| * 其他类食品制售 | | 具体品种： | |
| * 半成品制售 | |  | |
| * 盒饭制售 | |  | |

附件3

**深圳市食品经营许可证申请表**

**□新办 □改扩建 □延续 □补证**

**□变更**（□单位名称 □法定代表人或负责人

□经营场所地址名称 □主体业态或经营范围）

**申请单位：**

**申请日期：**

**深圳市食品药品监督管理局制**

**填 写 说 明**

1.申请人应当认真阅读申请书的内容。提交的申请材料、证件复印件应当使用A4纸。填写申请书应当字迹工整，使用钢笔或签字笔（蓝色或者黑色）。

2.经营者名称应与营业执照或法人登记证等主体资格证明上标注的名称一致。

3.提交的申请材料应当是原件，如需提交复印件的，应当在复印件上注明与原件一致，并由申请人或者指定代表（委托代理人）签字（盖章）。

4.社会信用代码（身份证号码）栏参照营业执照填写社会信用代码，无社会信用代码的填写营业执照号码；无营业执照的机关、企、事业单位、社会团体以及其他组织机构，填写组织机构代码；个体经营者填写相关身份证件号码。

5.本申请书内所称法定代表人（负责人）包括：①企业法人的法定代表人；②个人独资企业的投资人；③分支机构的负责人；④合伙企业的执行事务合伙人（委派代表）；⑤个体工商户业主；⑥农民专业合作社的法定代表人。

6.填写住所、经营场所时要具体表述所在位置，明确到门牌号、房间号，住所应与营业执照（或组织机构证、相关身份证件）内容一致。

7.申请人应选择主体业态和经营项目，并在□中打√。**大型餐馆**，指加工经营场所使用面积在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**，指加工经营场所使用面积在200～1000㎡，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50～200㎡，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50㎡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50㎡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。**微小餐饮**，指经营场所使用面积在50㎡及以下的快餐店、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。**单位食堂**，指设于机关、学校(含托幼机构)、企事业单位、建筑工地等地点（场所），供应内部职工、学生等就餐的提供者。**集体用餐配送单位**，指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。**中央厨房**：指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的提供者。**餐饮管理企业**，指以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。**校外午托机构**，是指受中小学生监护人委托，为中小学生在上午放学后下午上课前在学校以外提供午餐、午休等公益性服务活动的单位。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位名称** | | | |  | | | | | |
| **营业执照**  **登记注册号** | | | |  | | | | | |
| **社会信用代码**  （个体户填写身份证号码） | | | |  | | | | | |
| **住所地址**  （填写营业执照注册地址） | | | |  | | | | | |
| **经营场所地址**  （填写实际经营地址） | | | |  | | | | | |
| **外设仓库地址**  （如无外设仓库填“无”） | | | |  | | | | | |
| **法定代表人**  **（负责人）** | | | | 姓 名： 　　 固定电话： 　 手机号码：  证件类型： 证件号码： | | | | | |
| **食品安全**  **管理人员** | | | | 姓 名： 　级 别： 合格证编号：  证件类型： 　证件号码： 手机号码： | | | | | |
| **经济性质** | | | |  | | | | | |
| **经营情况** | | | | 是否连锁企业： 是否直通车企业：  本市门店数量： 年营业额： 万元 | | | | | |
| **其它情况** | | | | 从业人员数： 经营场所面积（m2） ： | | | | | |
| 食堂、集体用餐配送单位申报最大供餐人数（份数）： | | | | | |
| **承诺书**  **本单位郑重承诺：**  1、本单位经营场所周围25米范围内，不存在粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源，也不存在其它有害场所。  2、本单位所提交的文件、证件和有关附件等申请材料真实、合法、有效，复印文本与原件一致，并对因提交虚假文件、证件等所引发的一切后果承担相应的法律责任。  3、本单位已取得所申报地址作为本单位经营场所的合法使用权，详细地址表述真实无误；所申报经营场所符合环保、消防有关规定；如所申报经营场所法定用途属于住宅的，已知悉《中华人民共和国物权法》七十七条等相关规定，并**已征得有利害关系的业主、业主委员会、社区居民委员会、社区工作站的意见，同意将所申报地址的房屋改变为食品经营单位经营性用房。**  4、本单位法定代表人（负责人）、食品安全管理人员不存在以下情形：过去五年内，担任直接负责的主管人员和食品安全管理人员所在的食品生产经营单位，被吊销食品生产经营（卫生、生产、流通或者餐饮服务）许可证。  5、本单位在未取得《食品经营许可证》前不从事食品经营活动。  6、办理变更、延续、补证许可申请的单位补充承诺：我单位主体业态、经营项目和食品加工场所流程布局、设备设施未发生改变。  法定代表人/负责人： （盖公章）  年 月 日 | | | | | | | | | |
| **委托书**  深圳市食品药品监督管理局：  我单位委托 办理本单位食品经营许可申请业务。  委托期限至 年 月 日。  被委托人证件类型：  被委托人证件号码：  被委托人联系电话：  被委托人签名： 法定代表人/负责人： （盖公章）  年 月 日 年 月 日 | | | | | | | | | |
| **食品经营许可证申请材料** | | | | | | | | |
| 新办、改建、扩建、变更主体业态或经营项目 | | | 1、食品经营许可申请书原件1份；  2、营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（申请现场验收已经提交的免于提交，提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；  3、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、食品添加剂使用公示制度、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、食品贮存管理制度等保证食品安全的规章制度1份；  4、法定代表人或负责人、食品安全管理员、经办人的身份证明复印件1份，验原件（法定代表人或负责人身份证明在申请现场验收时已经提交的免于提交）；经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）；食品安全管理员培训考核合格证复印件1份，验原件（单纯预包装食品销售、微小餐饮除外）；  5、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；  6、需要进行现场核查的，须提交《现场验收核查意见》1份；  7、申请销售散装熟食制品、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》复印件;  8、在餐饮服务中提供自酿酒的经营者应当提交具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。 | | | | | |
| 变更单位名称、法定代表人或负责人、住所（非经营场所）以及经营场所地址名称 | | | 1、食品经营许可申请书原件1份； 　　2、食品经营许可证正本、副本原件； 　　3、同一经营地址变更后的营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；  4、变更经营场所地址名称的须提交派出所或居委会出具的地址变更证明原件1份；  5、转让的须提交转让合同, 变更的须提交变更通知书，复印件1份，验原件；  6、变更法定代表人或负责人的需提交新的法定代表人或负责人身份证,复印件1份，验原件；  7、经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）。 | | | | | |
| 延续 | | | 1、食品经营许可申请书原件1份； 　　2、食品经营许可证正本、副本原件；  3、营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）；  4、经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）。 | | | | | |
| 补证 | | | 1、食品经营许可申请书原件1份； 　　2、食品经营许可证遗失的，申请人应当提交在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。  3、营业执照，机关事业单位、社会团体、民办非企业单位法人登记证，复印件1份，验原件（提供电子营业执照相关信息的可免于提交）； 　　4、经办人的身份证明复印件1份，验原件，经办人授权委托书原件1份（在申请书相应栏目填写）。 | | | | | |
| **申报主体业态和经营项目** | | | | | | | | | |
| **主体业态** | | | | □ 食品销售经营者 | | | □ 商场超市 □ 便利店 □ 食杂店  □ 食品贸易商 □ 酒类批发商  □ 食品自动售货销售商 □ 药店兼营  □ 网络食品销售商 □ 食品销售连锁企业总部 □ 其它食品销售经营者 | | |
| □ 餐饮服务经营者 | | | □ 大型餐馆 □ 中型餐馆 □ 小型餐馆  □ 中央厨房 □ 集体用餐配送单位  □ 微小餐饮 □ 饮品店 □ 糕点店  □ 餐饮服务连锁企业总部  □ 餐饮管理企业 □ 其它餐饮服务经营者 | | |
| □ 单位食堂 | | | □ 学校食堂 □ 幼儿园食堂 □ 校外午托机构食堂 □ 机关企事业单位食堂  □ 养老机构食堂 □ 工地食堂  □ 其它食堂 | | |
| 是否含网络经营：□是，□否，是否同时具有实体门店：□是，□否。  是否利用自动售货设备从事食品销售：□是，□否。 | | | | | |
| **经营项目** | | | | □ 预包装食品销售 | | | □ 含冷藏冷冻食品 | | |
| □ 散装食品销售 | | | □ 含冷藏冷冻食品 □含散装熟食  □ 含散装酒 | | |
| □ 特殊食品销售 | | | □ 保健食品销售 □ 婴幼儿配方乳粉销售  □ 其他婴幼儿配方食品销售  □ 特殊医学用途配方食品销售 | | |
| □ 其他类食品销售 | | | 具体品种： | | |
| * 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 | | | □ 含裱花类糕点 | | |
| □ 自制饮品制售 | | | □ 含自酿酒 | | |
| * 其他类食品制售 | | 具体品种： | | | |
| * 半成品制售 | |  | | | |
| * 盒饭制售 | |  | | | |
| **微小餐饮单位食品安全知识考核**  （适用于经营场所面积50平方米及以下的餐饮单位，其他餐饮单位和单位食堂  食品安全管理员须通过考核取得食品安全管理员培训考核合格证） | | | | | | | | | |
| 请判断以下描述对错，对的打“√”，错的打“×”。 | | | | | | | | | |
| 1 | 国家对食品经营实行许可制度，未取得《食品经营许可证》不得从事食品经营活动。 | | | | | |  | | |
| 2 | 餐饮服务单位应当在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》。 | | | | | |  | | |
| 3 | 餐饮服务单位从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。 | | | | | |  | | |
| 4 | 餐饮服务单位从业人员加工食品前应当洗手消毒，防止手部细菌污染食品。 | | | | | |  | | |
| 5 | 洗碗、洗菜的水池、水盆、水桶应当分开使用，洗菜、洗肉、洗鱼的水池、水盆、水桶应当分开使用，防止交叉污染。 | | | | | |  | | |
| 6 | 餐具使用前应当进行清洗消毒，防止传染疾病。 | | | | | |  | | |
| 7 | 餐饮服务单位应当距离粪坑、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。 | | | | | |  | | |
| 8 | 餐饮服务单位厨房内不得设置厕所，不得在餐厅圈养宰杀活禽。 | | | | | |  | | |
| 9 | 在室温下放置2小时以上的膳食，应当充分加热后再食用。 | | | | | |  | | |
| 10 | 餐饮服务单位禁止使用亚硝酸盐，禁止加工河豚鱼。 | | | | | |  | | |
| 11 | 采购食品原料，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件。 | | | | | |  | | |
| 12 | 加工制作凉菜、烧卤熟肉等高风险食品应当在专间内进行操作。 | | | | | |  | | |

负责人签名： 日期：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **单纯预包装食品销售单位食品安全知识考核**  （适用于单纯预包装食品销售单位，其他食品销售单位食品安全管理员  须通过考核取得食品安全管理员培训考核合格证） | | |
| 请判断以下描述对错，对的打“√”，错的打“×”。 | | |
| 1 | 国家对食品经营实行许可制度，未取得《食品经营许可证》不得从事食品经营活动。 |  |
| 2 | 食品销售单位应当在经营场所醒目位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》。 |  |
| 3 | 采购食品应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件。 |  |
| 4 | 食品经营单位不得设置在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕等污染源保25米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。 |  |
| 5 | 食品存放应设专门区域，不得直接接触地面、墙面，不得与有毒有害物品同库存放。 |  |
| 6 | 食品销售单位应有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。 |  |
| 7 | 申请销售需冷藏冷冻食品的，需配备与经营品种、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要求。 |  |
| 8 | 食品经营单位不得销售超过保质期的食品。 |  |
| 9 | 食品经营单位有多个门店的应分别办理食品经营许可证。 |  |
| 10 | 进口预包装食品应当有中文标签。 |  |
| 11 | 散装食品销售的，须配备相适应的洗涤消毒设施；销售散装熟食，需配备符合条件的密闭立体售卖熟食柜。 |  |
| 12 | 销售婴幼儿配方乳粉等特殊食品的，需划定销售专区或专柜，有提示牌；配备满足规定的电子溯源和信息化监管的设备。 |  |

负责人签名： 日期：

|  |
| --- |
| 食品经营许可审批表 |
| **审查意见：**  □该单位食品经营许可申请材料齐全，符合法定形式，拟同意许可。  □该单位食品经营许可申请材料不齐全或不符合法定形式，拟不予许可。  **不予许可具体理由：**  审查人员签名： 年 月 日 |
| **审批意见：**  □同意许可。  □不予许可。  审批人员签名： 年 月 日 |

附件4

深圳市食品经营许可证注销申请表

申请日期： 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | 法定代表人或负责人 |  |
| 许可证号 |  | 联系电话 |  |
| 经营地址 |  | | |
| 申请  材料 | 1、食品经营许可证注销申请书； 2、食品经营许可证正本、副本；  3、法定代表人或负责人、经办人的身份证明复印件1份，验原件。 | | |
| 注销原因 |  | | |
| **委托书**  深圳市食品药品监督管理局：  我单位委托 办理本单位食品经营许可证注销业务。  委托期限至 年 月 日。  被委托人证件类型：  被委托人证件号码：  被委托人联系电话：  被委托人签名： 法定代表人/负责人： （盖公章）  年 月 日 年 月 日 | | | |
| **承诺书**  本单位所提交的文件、证件和有关附件等申请材料真实、合法、有效，复印文本与原件一致，并对因提交虚假文件、证件等所引发的一切后果承担相应的法律责任。  法定代表人/负责人： （盖公章）  年 月 日 | | | |
| **窗口经办人意见：**  签名： 年 月 日 | | | |