附件2

贵州省食品经营许可审查细则

(征求意见稿)

第一章 总则

**第一条** 为规范食品经营许可，根据《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》等法律法规、规章的规定，结合我省实际，制定本细则。

**第二条**　本细则适用于贵州省行政区域内食品安全监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

**第三条** 食品安全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** 主体业态包括食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。

申请通过连锁经营、批发销售、网络经营、自动售货设备销售应在相应主体业态后标注。

申请特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、中央厨房、集体用餐配送单位等餐饮服务应在主体业态后标注。

申请学校食堂、托幼机构食堂、机关企事业单位食堂、工地食堂、其他食堂等单位食堂应在单位食堂主体业态后标注。

**第五条** 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）、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、自制饮品制售、其他类食品制售。

申请散装熟食销售，应在散装食品销售项目后标注。

申请酒类销售，应在预包装食品或散装食品项目后标注。

申请自酿酒制售，应在自制饮品制售项目后标注。

**第六条** 申请食品经营许可应根据主要经营业态申报一种主体业态。多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

食品安全监督管理部门依据主要经营项目确定主体业态。主要经营项目为食品销售类兼营食品制售类的，主体业态确定为食品销售者；主要经营项目为食品制售类兼营食品销售类的，主体业态确定为餐饮服务经营者或单位食堂。

**第七条** 食品安全监督管理部门对食品经营许可申请进行审查，包括书面审查和现场核查。

仅申请预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的以及食品经营许可变更不改变设施和布局的，可以不进行现场核查。

现场核查应当由2名以上符合要求的核查人员进行。核查人员应当填写食品经营许可现场核查表、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意见上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明拒签情况。

第二章 许可审查基本要求

**第八条**　食品经营者应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。取得国家、省或行业规定的食品安全相关资质的，可以免于考核。

**第九条**　食品经营者应当建立具有保证食品安全的管理制度并公示。包括:从业人员健康管理、食品安全自检自查与报告、进货查验记录、食品安全事故处置等制度。从事制售类的食品经营者，使用食品添加剂的，还应当建立食品添加剂使用管理公示制度。

食品经营企业除建立前款规定的制度外，还应当建立从业人员培训制度、食品安全管理员制度、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、食品贮存管理制度、废弃物处置制度等。从事食品批发的食品经营企业，还应当建立食品批发销售记录制度。

**第十条**　食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的经营场所和贮存场所。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，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。

**第十一条**　食品经营者应当根据经营项目配置相应的食品经营陈列、摆放等设备或设施，以及消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤和处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。

**第十二条**　直接接触食品的设备或设施、工具、容器、包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

**第十三条**　通过互联网从事食品经营的，应当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，并提供网店地址、网页或网店截图供许可机关审查。

无实体门店的互联网食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的固定的贮存场所，贮存场所视同经营场所。

无需食品贮存场所的网络食品销售商，申请时应当提交与生产商关于贮存、运输协议的复印件。

无实体门店经营的互联网食品经营者不得申请食品制售项目以及散装熟食销售。

**第十四条**　食品经营者应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止食品污染。

**第十五条**　食品经营者在经营场所外设置仓库的，应当办理备案，提供仓库地址、面积、设备设施、布局平面图及储存条件等说明文件或照片。

租用他人仓库的，申请人还应当提交租赁合同、仓库产权证明材料和出租人的营业执照或身份证复印件。

第三章 食品销售许可审查要求

**第一节 一般要求**

**第十六条**　食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的经营场所，并符合下列要求：

（一）环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射；

（二）地面硬化，平坦防滑，易于清洁消毒，并有适当措施防止积水；

（三）食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开；

（四）食品与墙壁、地面保持10cm以上距离；

（五）布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

**第十七条** 食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的贮存场所，并符合下列要求：

（一）环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射；

（二）设置专门区域，食品与非食品、生食与熟食有适当的分隔措施，固定的存放位置，并设有标识；

（三）不得与有毒有害物品同库存放；

（四）贮存的食品应当与墙壁、地面保持10cm以上距离；

（五）贮存冷藏冷冻等有温度要求的食品，贮存场所还应有保证食品贮存所需温度的设施。冷藏库（柜）温度为-2℃～5℃，冷冻库（柜）温度低于-18℃，冷藏、冷冻设备应在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计，以及必要的湿度指示装置。

**第十八条**　食品经营者应当具有与销售的食品品种、数量相适应的设备或设施。

申请销售有温度控制要求食品的，需配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备并符合第十七条第五项的要求。

**第十九条** 利用自动售货设备从事食品销售的，应符合以下要求：

（一）自动售货设备应满足保证食品安全的温、湿度等相关要求；

（二）提交自动售货设备的具体放置地点信息，地点应当具备符合食品贮存的必要条件；

（三）放置自动售货设备的地点明显位置公示经营者名称、地址、联系方式。

（四）自动售货设备定期检查、清洗、消毒、维护，避免食品超过保质期的制度。

第二十条 连锁经营的食品销售企业，分店在申请食品经营许可时，应当填报连锁企业总部的地址和联系方式。提供经营过程中由总部统一保存的各类材料名录。

实行统一配送的连锁企业，食品运输必须采用符合食品安全标准的专用运输工具。

**第二节 预包装食品销售许可审查要求**

**第二十一条**　申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查除符合第二章和本章第一节的要求外，还应当符合本节的要求。

**第二十二条** 药店从事预包装食品销售的，应当按照经营项目分别设立专柜或专区，并设有标识。

**第三节 散装食品销售许可审查要求**

**第二十三条** 申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查除应当符合第二章和本章第一节的要求外，还应当符合本节的要求。

**第二十四条** 直接接触散装食品的从业人员应当具有健康证明。

**第二十五条** 散装食品应有明显的区域或隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离。

直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，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。

**第二十六条**　销售直接入口的散装熟食应设有专门销售区域，配备无毒、清洁的容器、售货工具。

**第二十七条**　申请销售散装熟食制品的，申请时还应当提交与挂钩生产单位（供货商）的合作协议（合同或意向书），提交生产单位的《食品生产许可证》复印件。

**第四节 特殊食品销售许可审查要求**

**第二十八条** 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），许可审查除符合第二章和本章第一节的要求外，还应当符合本节的要求。

**第二十九条** 申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售。

**第三十条**  申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应在销售柜台、货架处显著位置分别设立销售专柜提示牌，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。

1. 餐饮服务许可审查要求

**第一节 一般要求**

**第三十一条** 餐饮服务企业应当制定食品添加剂使用公示制度。

**第三十二条** 餐饮服务经营场所应当选择有给排水条件的地点，应当设置相应的粗加工、切配、烹调、主食制作以及餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

**第三十三条** 餐饮服务食品安全管理人员应当具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历，并持有国家、省或行业规定的相关资质证明。

**第三十四条** 餐饮服务企业除建立第二章第九条食品安全管理制度外，还应当包括：食品加工、餐饮具清洗消毒、冷藏冷冻、食品留样、食品添加剂使用管理、专间操作、餐厨废弃物处置、环境卫生管理、不符合食品安全要求的食品处理规程等；

**第三十五条**　食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

**第三十六条** 食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

**第三十七条**　食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有给排水系统。墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。

**第三十八条**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。

烹调场所应当配置排风和调温装置，用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

**第三十九条**　配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。餐饮具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。专供存放消毒后餐饮具的保洁设施，应当标记明显，结构密闭并易于清洁。

**第四十条** 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

**第四十一条** 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

**第四十二条** 更衣场所与餐饮服务场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

**第四十三条**　餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。食品处理区内不得设置厕所。

**第四十四条** 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

**第四十五条** 在餐饮服务中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安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。

**第二节 各类专间许可审查要求**

**第四十六条** 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

**第四十七条** 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

**第四十八条** 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。中型以上餐馆、单位食堂专间入口处应当设置洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。

**第三节 专用操作场所许可审查要求**

**第四十九条**  场所内无明沟，地漏带水封。

**第五十条** 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

**第五十一条** 入口处设置洗手、消毒设施。

**第四节 食品制售许可审查要求**

**第五十二条** 申请热食类食品制售的，应当符合第二章基本要求和本章第一节一般要求。

**第五十三条** 申请冷食类、生食类食品制售的，除符合第二章基本要求外，还应当设立相应的制作专间，并符合本章第二节专间要求。

**第五十四条** 申请糕点类食品制售的，除符合第二章基本要求外，申请现场制作糕点类食品（不含裱花类糕点）还应当设置专用操作场所，并符合本章第三节专用操作场所要求；制作裱花类糕点应当设立单独的裱花专间，裱花专间应当符合本章第二节专间要求。

**第五十五条** 申请自制饮品制售的，除符合第二章基本要求外，还应当设置专用操作场所，并符合本章第三节专用操作场所要求。

**第五节 中央厨房审查要求**

**第五十六条** 中央厨房审查，除符合本章第二节通用

要求外，还应当符合本节的规定。

**第五十七条** 中央厨房不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售。

**第五十八条** 食品冷却、包装应按照第三节专间要求规

定设立分装专间。需要直接接触成品的用水，应经过加装水净化设施处理。

**第五十九条** 食品处理区的墙角、柱脚、侧面、底面的

结合处有一定的弧度。

**第六十 条** 配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

**第六十一条** 食品检验设施设备及人员要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

**第六十二条** 配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

**第六节 集体用餐配送单位许可审查要求**

**第六十三条** 集体用餐配送单位审查，除符合本章第二节通用要求外，还应当符合本节的规定。

**第六十四条**  集体用餐配送单位不得进行生食类食品制售。

**第六十五条** 集体用餐配送单位食品分装应按照第三节专间要求规定设立分装专间。

**第六十六条** 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

**第六十七条**  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） 冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在8℃以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在60℃以上。

**第六十八条** 食品检验设施设备及人员要求：

（一）有条件的食品经营者设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验。

**第六十九条** 配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

**第七节 单位食堂许可审查要求**

**第七十条**  单位食堂的许可审查，除符合本章第二节通用要求外，还应当符合本节的规定。

**第七十一条**　集中备餐的食堂应当设专用操作场所，专用操作场所应当符合本章第四节的规定。

**第七十二条**　单位食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

**第七十三条**　中小学校食堂、托幼机构食堂不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售；职业学校、特殊教育学校不得进行生食类食品制售。

第五章 附则

**第七十四条** 本细则下列用语的含义或定义：

（一）特大型餐馆：指经营场所使用面积在3000㎡以上（不含3000㎡），或者就餐座位数在1000座以上（不含1000座）的餐馆。

（二）大型餐馆：指经营场所使用面积在500～3000㎡（不含500㎡，含3000㎡），或者就餐座位数在250～1000座（不含250座，含1000座）的餐馆。

（三）中型餐馆：指经营场所使用面积在150～500㎡（不含150㎡，含500㎡），或者就餐座位数在75～250座（不含75座，含250座）的餐馆。

（四）小型餐馆：指经营场所使用面积在150㎡以下（含150㎡），或者就餐座位数在75座以下（含75座）的餐馆。

（五）饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主要经营项目的单位。

（六）加工经营场所：指与餐饮服务直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所，其面积为使用面积。

（七）食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

（八）非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非

食品库房等非直接处理食品的区域。

（九）就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台（区域）、歌舞台等辅助就餐的场所。

（十）食品制售：指除取得食品生产许可证和食品生产加工小作坊登记证外的食品生产经营者在同一经营场所从事食品生产加工和食品销售或餐饮服务的行为。

**第七十五条** 食品经营许可现场核查表由省市场监督管理局制定。

**第七十六条** 本细则由省市场监督管理局负责解释。

**第七十七条** 本细则自××××年××月××日起施行。