

黑食药监食通〔2015〕307号

关于印发《黑龙江省食品经营许可（销售类） 审查细则（试行）》、《黑龙江省食品 经营许可（餐饮类）审查细则 （试行）》的通知

各市（地）食品药品监督管理局、黑河市市场监督管理局，省农垦总局工商行政管理局、卫生局，省森工总局卫生局，省航运管理局，绥芬河市市场监督管理局、抚远县工商行政管理局、食品药品监督管理局，亚布力管委会市场监督管理局：

现将《黑龙江省食品经营许可（销售类）审查细则（试行）》、《黑龙江省食品经营许可（餐饮类）审查细则（试行）》印发给你们，请遵照执行。各地在试行过程中出现的问题，请及时报告省局。

2015年12月15日

（信息公开形式：主动公开）

黑龙江省食品经营许可（销售类） 审查细则（试行）

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可审查行为，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》、《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》等法律法规规章，结合我省实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于黑龙江省行政区域内食品药品监督管理部门（以下简称食品药品监管部门）对食品销售经营许可申请的审查工作。

第三条 食品药品监管部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品销售经营许可申请进行分类审查。包括对申请材料的书面审查和经营场所的现场核查。

第四条 食品销售（不包括保健食品）经营许可管理权限由县级食品药品监管部门行使。保健食品的食品销售经营许可管理权限由设区的市、县级食品药品监管部门行使。

基层食品药品监管机构可以受上级机关委托，负责对辖区内申请食品销售经营许可的场所实施现场核查。

第五条 主体业态为食品销售经营者。申请通过网络经营、利用自动售货设备从事食品销售，应当在主体业态后以括号标注。

食品销售经营者类别包括：食品批发经营者（一级批发商、其他）、商场超市（单体店、连锁店含统一配送、连锁店不含统一配送）、食品便利店、市场内商户、食品自动售货销售商、网络食品销售商。

第六条 食品销售经营项目分为：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。

申请散装熟食销售的，应当在散装食品销售项目后以括号标注。

第七条 申请食品销售经营许可，应当按照主体业态和经营项目分类提出。申请经营项目涉及多种主体业态的，由申请人选定一种主体业态进行申报，并申报实际经营的全部项目。

第八条 食品药品监管部门应当根据申请人申请的主体业态和食品经营项目，对食品经营场所进行现场核查。

仅申请预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的，食品经营许可变更不改变经营场所、设备设施和布局的，可不进行现场核查。

在经营场所外设立食品贮存场所或放置食品自动售货设备地点与许可部门不在同一辖区的，可采取由许可辖区派人或委托所在地监督管理部门进行现场核查。具体实施由许可辖区所在地食品药品监管部门与食品贮存场所所在地或食品自动售货设备置放所在地食品药品监管部门协商办理。如协商未果，由许可部门负责组织现场核查。

第二章 食品销售经营许可审查要求

第一节 通用要求

第九条 申请预包装食品销售、散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应符合本节通用要求。

第十条 申请食品销售经营应提交以下资料及证明材料，供许可机关审查：

（一）食品安全管理人员培训考核资格、资质证明或委托书；食品销售人员资格证明；

上述人员应符合第十一条、第十二条的规定；

（二）与食品经营项目、品种、规模、数量等相适应的设备设施清单、销售区域布局、工艺流程等文件；

（三）食品销售经营者食品安全管理相关制度：（1）从业人员健康管理制度和培训管理制度、（2）食品安全管理员制度、（3）食品安全自检自查与报告制度、（4）食品经营过程与控制制度、（5）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、（6）进货查验制度、（7）食品贮存管理制度、（8）废弃物处置制度、（9）食品召回制度等；

食品经营企业、食品批发企业还应建立符合第十三条规定的制度；

- (四) 食品销售连锁企业应提交第二十条规定的资料;
- (五) 网络食品销售商应提交第二十二条规定的资料;
- (六) 食品自动售货销售商应提交第二十三条规定的资料;
- (七) 从事散装熟食销售的, 应提交第十七条、第二十七条、第二十八条规定的资料;
- (八) 从事特殊食品销售的应提交第三十条规定的资料。

第十一条 食品销售经营者应当配备专职或兼职食品安全管理人员, 食品安全管理人员须经过培训和考核。取得国家或行业规定的食品安全相关资质的可免于考核。

个体工商户的食品安全管理人员可由业主担任, 也可以委托他人担任。委托他人担任的, 应提交双方签字认可的委托书。

经过培训和考核的食品安全管理人员, 应达到食品药品监督管理部门的监督抽查考核要求。

第十二条 从事接触直接入口食品销售的人员应当每年接受健康检查, 取得健康证明后方可上岗。

患有国务院卫生行政部门规定的痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的, 不得从事接触直接入口食品的销售工作。

经营清真食品主要岗位的销售人员由相应的少数民族职工担任, 并提交身份证复印件。

第十三条 食品经营企业应当建立进货查验记录制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

食品批发企业应当建立食品销售记录制度。

第十四条 食品销售经营者应当具有与经营的食物品种、数量相适应的食品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, 距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。确不能满足距离要求的, 不得销售、贮存散装食品。

第十五条 食品销售经营场所应符合下列要求:

(一) 环境整洁, 地面硬化, 平坦防滑并易于清洁、消毒, 防止积水, 墙面、顶面应当不渗水、不吸水、无毒、易清洗, 门窗、下水道出口应闭合严密;

(二) 食品摆放与墙壁、地面保持 10cm 以上距离;

（三）具有合理的经营布局，食品经营区域与非食品经营区域、生食区域与熟食区域、待加工食品区域与直接入口食品区域、经营水产品和畜禽产品的区域与其他食品经营区域分（隔）开，并与有毒、有害污染源有效分隔。

第十六条 食品销售经营者应当根据经营项目、品种、规模，设置相应的经营设备设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防潮、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

销售有温度要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食品销售所需的温度标准。

食品销售场所设置临近保质期食品柜台的应当有明显标示。

配备废弃物存放设施，应当标识清晰，设施为密闭式，且防渗漏、易于清洁。

食品销售批发企业可推行进销货电子台账，为零售商提供电子单据。

第十七条 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等，应当安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒，易于清洁和保养。食品经营者能够提供相应的产品合格证明材料。

第十八条 食品经营者在经营场所外设置仓库的，申请时应当注明仓库的详细地点。

第十九条 食品贮存场所（包括外设仓库）应符合以下要求：

（一）环境整洁，地面硬化，有良好的通风，保持干燥，并避免日光直射食品；

（二）食品应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放；

（三）仓库货架的设置应满足食品安全、卫生要求，贮存的食物应当与墙壁、地面保持 10cm 以上距离；

（四）食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识；

（五）贮存冷藏、冷冻等有温度要求的食品，贮存场所应有满足其温度要求的设备设施；

（六）贮存场所应设置待召回（退回、销毁）食品存放区域并明示。

第二十条 实行连锁经营的食物销售企业，门店在申请食物

销售经营许可时，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，运输车厢的内仓使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。运输冷藏、冷冻食品应使用专用冷藏、冷冻设备或车辆。

第二十一条 食品销售经营者同时通过实体门店和网络从事食品经营的，除上述条件外，还应当具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关核查。

第二十二条 无实体门店的网络食品经营者，应当具有与经营的食品品种、数量相适应的固定的食品经营场所，食品贮存场所视为食品经营场所，符合相关要求的人员及食品安全管理制度。还应当具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关核查。

网络食品经营者应在其网站首页或者经营活动的主页面醒目位置公示食品经营许可证。

无实体门店经营的网络食品经营者不得申请食品制售项目以及散装熟食销售。

第二十三条 利用自动售货设备销售食品的，应符合以下要求：

（一）申请食品经营许可时应提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点信息；

（二）放置自动售货设备的地点应当具备符合食品贮存的必要条件，并在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式；

（三）自动售货设备应保证满足食品安全的温度、湿度等相关要求；

（四）制定自动售货设备定期检查维护、避免食品超过保质期的管理制度。

第二十四条 报经国家食品药品监督管理总局批准的其他类食品销售，其许可审查按照有关要求执行，并明确标注。

第二节 散装食品销售许可审查要求

第二十五条 散装食品应实行专区经营，散装直接入口食品与生鲜畜禽、水产品，以及其他可能造成交叉污染的食品或物品保持安全距离。

第二十六条 根据所销售散装食品品种设置相应的存放、洗涤、消毒等设施。销售人员配发工作服、帽、口罩、手套等，设有更衣、盥洗、消毒设施。配备避免消费者直接接触食品的设备或工具。

第二十七条 销售散装熟食使用纱网、玻璃窗等防尘、防蝇设施，或具备同样功能的密闭售卖柜，配备专用取放工具及盛放的容器。

直接接触散装食品的工具、容器等设备应当安全、卫生、无毒且可承受重复清洗和消毒；接触直接入口与非直接入口散装食品的设备、工具、容器，应能明显区分。

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。

销售有温度存贮要求的散装熟食，应有专用操作区域，配备具有加热或冷藏功能的设备，设置可开合的取物窗（门）。

第二十八条 申请销售散装熟食的，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》、《食品生产加工小作坊核准证》或备案登记证明等相关材料复印件。

第二十九条 申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品、散装熟食品），许可审查除应当符合本节要求外，还应当符合本章第一节第十条至第二十三条的相应规定。

第三节 特殊食品销售许可审查要求

第三十条 从事保健食品销售、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等特殊食品销售的，应按照规定建立相应制度。

第三十一条 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。并分别在销售区域、柜台、货架显著位置设立提示牌，提示牌应注明“****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（不得小于30cm×100cm）。

第三十二条 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），许可审查除应当符合本节通用要求外，还应当符合本章第一节第十条至第

第二十三条的相应规定。

第三章 附 则

第三十三条 黑龙江省食品药品监督管理局根据本细则制定《食品经营许可（销售类）审核表》。审核表分为资料审核、现场核查两部分。其中资料审核部分进行书式审核，由许可机关受理审核人员完成，审核合格标准为：提交材料齐全，符合法定形式；现场核查部分在经营场所现场进行，由现场核查人员完成。受理审核人员完成资料审核签字后，由申请人将审核表交现场核查人员进行现场核查。

审核项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项。其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，必须全部符合；重点项目允许不符合项目3项，提出整改要求，整改符合要求可以通过审核；一般项为引导鼓励项。

第三十四条 本细则中食品销售经营者类别定义：

批发经营者：指向生产企业、代理商或其他经营者购进食品，批量售给零售商、生产企业或其他组织，一般不直接服务于最终消费者的经营者。

商场超市：指以零售为主，采取自选方式或柜台方式销售，食品区域面积大于200m²的经营者，以及实行连锁销售形式的食品经营者。

食品便利店：指以方便周围居民或人群为主，面积小于200m²的自选式或柜台式食品零售商店。

市场内商户：指在集中交易市场内有固定食品经营摊位的食品销售业户。

食品自动售货销售商：指通过自动售货机销售食品的食品零售商。

网络食品销售商：指通过互联网从事食品经营的食品销售商。

第三十五条 各地在执行过程中确需调整审查要求的，报黑龙江省食品药品监督管理局备案后执行。

第三十六条 本细则由黑龙江省食品药品监督管理局负责解释。

第三十七条 本细则自发布之日起施行。

黑龙江省食品经营许可（餐饮类）

审查细则（试行）

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可（餐饮服务类）审查行为，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》、《食品经营许可管理办法》《食品经营许可审查通则（试行）》等法律法规和规章的规定，结合我省实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于黑龙江省行政区域内食品药品监督管理部门对餐饮服务食品经营许可申请的审查。

第三条 食品药品监督管理部门按照主体业态、餐饮服务食品经营项目，并考虑风险高低对餐饮服务食品经营许可申请进行分类审查。

第四条 主体业态包括餐饮服务经营者、单位食堂。如申请通过网络经营的，应当在主体业态后以括号标注。

餐饮服务经营者的经营类别，应当在主体业态后以括号标注。具体包括：特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位。

单位食堂的经营类别，应当在主体业态后以括号标注。具体包括：学校食堂、托幼机构食堂、机关企事业单位食堂、工地食堂、养老机构食堂、其他食堂。供餐形式含集体用餐配送或中央厨房的，应在主体业态后以括号进行标注。

第五条 餐饮服务食品经营项目分为热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售（含或不含裱花蛋糕）、自制饮品制售（含或不含现榨果蔬汁、自酿酒）、其他类食品制售。

第六条 申请通过网络经营的，除满足相应经营项目许可条件外，还应当向许可机关提供具有可现场登录的申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关审查。无实体门店经营的互联网食品经营者不得申请所有食品制售项目。

第七条 餐饮服务许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营现场核查。

现场检查时，核查人员不少于2人。检查人员应当填写《食品经营许可（餐饮类）现场核查表》，制作现场核查记录，经申请

人核对无误后，核查人员和申请人在核查表和记录上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明拒签情况。

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

关键项是对食品安全有重大影响的项目，必须全部合格；重点项是对食品安全有较大影响的项目；其余项目为一般项。

第二章 通用要求

第八条 申请热食类食品制售的，应当符合本章要求。

第九条 餐饮服务食品经营者应当配备食品安全管理人员，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，经过培训和考核，并持有国家或行业规定的相关资质证明。

单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位应当配备专职餐饮服务食品安全管理人员，其它餐饮服务食品经营者应当配备专职或兼职餐饮服务食品安全管理人员。

第十条 餐饮服务食品经营者应当具有保证食品安全的管理制度。食品安全管理制度应当包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、索证索票和进货查验记录制度、食品贮存管理制度、餐厨废弃物处置制度、食品添加剂使用公示制度、食品留样制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

中央厨房经营者还应当建立食品供应商遴选制度、食品检验制度、问题食品召回和处理方案。

第十一条 餐饮服务食品经营者应当具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所应当选择有给排水条件和电力供应的地区，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25米以上。

第十二条 餐饮服务食品加工经营场所应当设置相应的粗加工、切配、烹调、主食制作、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。根据经营项目设置相应消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等保证食品安全和环境卫生的设备或设施。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

加工经营场所面积比例与经营项目、品种和规模相适应。食品处理区面积与就餐场所面积之比，以及最大供餐人数原则上要符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

第十三条 食品制售活动宜将关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

第十四条 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。各场所均应设置在室内。

第十五条 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。用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第十六条 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。

第十七条 食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，有给排水系统。地面和排水沟有排水坡度。排水沟出口有网眼孔径小于6毫米的金属格栅或网罩。地漏带水封。墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的浅色材料制成。粗加工场所有1.5米以上墙裙。切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所应墙裙到顶。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。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）。水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。

第十八条 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。水池的数量或容量与加工食品的数量、品种相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

第十九条 烹调场所应当配置排风。烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。排气孔装有网眼孔径小于6毫米的金属格栅或网罩。

第二十条 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。餐用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。专供存放消毒后餐用具的保洁设施，应当标记明显，结构密闭并易于清洁。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。各类水池以明显标识标明其用途。

提倡使用热力消毒等物理消毒方式。

第二十一条 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。

第二十二条 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。食品库房设置温湿度计。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。除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。

第二十三条 安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。

第二十四条 使用食品添加剂的经营者要设置食品添加剂带锁专柜或专门的存放场所和必要的计量器具。

第二十五条 中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂以及一次性聚餐人数可达100人（含100人）以上的餐饮服务经营者，应当配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第二十六条 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。

第二十七条 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。

第三章 专项要求

第二十八条 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售的，除符合第二章通用要求外，还应当符合本章第一节至第三节相应规定。

第二十九条 申请内设中央厨房、从事集体用餐配送的，除

符合第二章有关规定外，还应当符合本章第一节到第五节的相应规定。

第一节 各类专间和专用操作场所要求

第三十条 各类专间要求：

（一）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。专间墙裙铺设到顶。

（二）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。

（三）专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。洗手设施宜为非手动式开关。

第三十一条 专用操作场所要求：

（一）场所内无明沟，地漏带水封。

（二）设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

（三）入口处设置洗手、消毒设施。

（四）应有明显标识，与其他场所分开。

（五）需要直接接触成品的用水应加装净水设施。

第二节 冷食类、生食类食品制售许可审查要求

第三十二条 申请现场制售冷食类食品、生食类食品的应当设立相应的制作专间，专间应当符合第三十条的要求。

冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的，可设置专用操作场所。专用操作场所应当符合第三十一条的要求。

第三节 糕点类食品制售许可审查要求

第三十三条 申请现场制作糕点类食品应当设置专用操作场所，专用场所应当符合第三十一条规定。制作裱花类糕点还应当设立单独的裱花专间，裱花专间应当符合第三十条的要求。

第四节 自制饮品制售许可审查要求

第三十四条 申请自制饮品制作应设专用操作场所，专用操作场所应当符合第三十一条的规定。

第三十五条 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。

第五节 中央厨房审查要求

第三十六条 餐饮服务单位内设中央厨房的，中央厨房应当具备下列条件：

（一）场所设置、布局、分隔和面积要求：

1. 食品加工操作和贮存场所面积原则上不小于 300 平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 15%；清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。各专间面积不小于 10 平方米，并满足生产加工需要。

2. 加工配送配制冷食类食品，食品冷却、包装应按照第三十条的规定设立分装专间。鼓励专间加设空气净化装置，防止食品在冷却、包装过程中受到污染。需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

3. 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

4. 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。

（二）运输设备要求：

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。

（三）食品检验和留样设施设备及人员要求：

1. 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

2. 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

3. 配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

（四）产品标识要求：

配备标识或标签制作、加贴等设施设备。提供已加贴标识或标签的包装样本。配送食品的标识或标签应加贴在其最小使用包装或容器正面显著位置，内容包括食品名称、生产日期或者生产批号、保质期、储存条件以及生产经营者名称、地址、联系方式等。

中央厨房不得进行生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。冷食类食品制售原则上只限于半成品加工，并需配备冷食专间和密闭包装设备。

第六节 集体用餐配送单位许可审查要求

第三十七条 场所设置、布局、分隔和面积要求：

- （一）食品处理区面积与最大供餐人数相适应。
- （二）具有餐用具清洗消毒保洁设施。餐用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）。
- （三）按照第三十条的规定设立分装专间。
- （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。

第三十八条 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

第三十九条 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 10℃ 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。

第四十条 食品检验和留样设施设备及人员要求：

- （一）鼓励食品经营者设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。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。
- （二）配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第四十一条 鼓励食品经营者配备标签制作、加贴等设施设备。在盛装膳食的包装正面显著位置加贴标签，标签内容包括膳食名称、生产经营单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件及食用方法等要求。

第四十二条 集体用餐配送单位不得申请冷食类食品制售、生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。

第四章 单位食堂许可审查要求

第四十三条 单位食堂的许可审查，除应当符合第二章第三章的有关规定外，还应当符合本章的规定。

第四十四条 单位食堂备餐应当设专用操作场所，专用操作

场所应当符合第三十一条的规定。

第四十五条 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。

第四十六条 单位食堂餐用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）。

第四十七条 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生食类食品制售、冷食类食品制售项目。不得制作裱花蛋糕。

第五章 附 则

第四十八条 各餐饮服务场所定义：

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）加工经营场所，指与食品加工经营直接或者间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

第四十九条 本细则下列用语含义：

特大型餐饮：加工经营场所使用面积为 3000 平方米以上；
大型餐饮：加工经营场所使用面积为 500－3000 平方米（含 500 平方米，不含 3000 平方米）；中型餐饮：加工经营场所使用面积为 150－500 平方米（含 150 平方米，不含 500 平方米）；小型餐饮：加工经营使用面积为 150 平方米以下。

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；

单位食堂，指设于机关、企事业单位、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。

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。

第五十条 如门店制售食品仅有简单处理过程的（如拆封、摆盘、调制调味等），食品处理区可根据经营项目适当减少，需要专间或专用场所的需符合第三十、三十一条规定。

第五十一条 其他类食品制售指本地区的区域性、民族特色食品、地方特色食品，其许可审查要求，根据具体品种向省食品药品监督管理局进行申报，报国家食品药品监督管理局总局批准后执行。

第五十二条 本细则由黑龙江省食品药品监督管理局负责解释。

第五十三条 本细则自 2016 年 1 月 1 日起施行。