

黑龙江省市场监督管理局文件

黑市监规〔2026〕5号

黑龙江省市场监督管理局 关于印发《黑龙江省食品经营许可 审查细则》的通知

各市（地）市场监督管理局：

现将《黑龙江省食品经营许可审查细则》印发给你们，请认真贯彻执行。



黑龙江省市场监督管理局

2026年7月2日

黑龙江省食品经营许可审查细则

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可审查工作，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》《黑龙江省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》和《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 本细则适用于黑龙江省行政区域内市场监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

第三条 市场监督管理部门按照主体业态、经营项目，结合食品安全风险高低，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、集中用餐单位食堂。主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

食品销售经营者的经营类别包括：批发经营者、商场超市、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。

餐饮服务经营者的经营类别包括：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。

集中用餐单位食堂的经营类别包括：学校食堂（大学食堂、中学食堂、小学食堂）、托幼（育）机构食堂、机关事业单位食堂、企业食堂、工地食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、其他食堂。

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（育）机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。

学校、托幼（育）机构食堂应标注学校自营食堂、学校承包食堂（含承包企业名称）、托幼（育）机构自营食堂、托幼（育）机构承包食堂（含承包企业名称）。

第五条 经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。餐饮服务包括热食类食品制售、冷食类食品制售（含或不含冷加工糕点、含或不含冷荤类食品）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售，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（总部、分支机构）、餐饮服务连锁管理（总部、分支机构）、餐饮服务管理等。

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，应在经营项目后以括号标注。

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，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证中标注简单制售。

第六条 申请散装熟食销售的，除符合第二章和第四章第一节要求外，还应有销售专间、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。

仅申请热食类制售经营项目的，应符合第二章和第三章第一节要求。

申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）的，除符合第二章和第三章第一节要求外，还应符合第三章第二节要求。

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（生食类食品制售项目，冷食类食品中的冷加工糕点制售、冷荤类食品制售等高风险食品制售的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

第七条 入网食品销售经营者应具有与经营的食物类别、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。

入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店并依法取得食品经营许可。

无实体经营门店的互联网食品经营者不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

贮存场所、人员及保证食品安全的各项制度和规范等均应符合第二章通用要求。

第八条 食品经营许可审查包括申请材料形式审查和经营场所现场核查。

申请人应当对提交材料的真实性、合法性和有效性负责。

许可机关应当对申请材料进行形式审查。对申请材料齐全、符合法定形式的予以确认并受理。申请材料不齐全或者不符合法定形式的，许可机关应当一次性告知申请人需要补正的材料。

现场核查由符合要求的核查人员进行。核查人员不少于2人。核查人员应当出示有效证件，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，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。

现场核查项目全部符合要求的，判定为“合格”。

现场核查项目存在不符合要求的，且不具备整改条件，直接判定为“不合格”，终止审查。

现场核查项目通过现场整改能够符合条件的，应当允许现场整改。现场整改后，现场核查项目全部符合的，判定为“合格”。

现场核查项目需要通过一定时限整改的，可以判定为“限期整改”，应当在现场核查记录中明确整改要求和整改时限，并经市场监督管理部门负责人同意。整改期满，核查人员应当再次进行现场核查，现场核查项目全部符合的，判定为“合格”，现场核查项目仍存在不符合要求的，判定为“不合格”，终止审查。

第二章 许可审查通用要求

第九条 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规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。从事餐饮服务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。从事餐饮服务管理的，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。

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。有中央厨房、配送中心、门店等的餐饮服务连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

第十条 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

食品经营者应当配备食品安全管理人员。其中，集中用餐单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位应当配备专职食品安全管理人

员，其他食品经营者应当配备专职或兼职食品安全管理人员。

第十一条 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。

第十二条 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。

第十三条 食品经营者根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

第十四条 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、餐用具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

第三章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第十五条 餐饮服务场所应当选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的地区，应当设置相应的初加工、切配、烹饪、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。场所内禁止设立饲养、暂养和宰杀畜禽等动物的区域。

第十六条 食品处理区应当设置在室内，并按照原料进入、原

料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

第十七条 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平坦防滑，无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。排水管道出水口及排水沟安装的篦子应使用金属材料制成，篦子网眼或缝隙间距应小于10mm。地漏带水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。

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、易清洁、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。进入食品处理区的门应当安装防鼠板，高度不低于60cm。

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、防虫纱网等设施，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小于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，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，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。

第十八条 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应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，应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

第十九条 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

第二十条 食品处理区内的操作场所应根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，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。

第二十一条 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。各类水池以明显标识标明其用途。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施、设备，且水池数量能够满足洗涤、消毒、冲水要求。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。应设置专用保洁设施存放消毒后的餐用具，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、餐用具保洁存放设施有明显的区分标识。

第二十二条 食品处理区设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

第二十三条 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。

第二十四条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应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。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及集体聚餐人数超过100人（含100人）或为重大活动供餐的餐饮服务经营者，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

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

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

第二十五条 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

第二十六条 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。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

第二十七条 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。

第二十八条 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，卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。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。卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。

第二十九条 中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节至第六节的相应规定。

第二节 专间及专用操作区许可审查要求

第三十条 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。

第三十一条 从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。

第三十二条 专间要求：

（一）专间内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。

应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。专间墙裙应铺设到墙顶。

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

（二）专间内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。专间内的水龙头和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、干手、更衣设施。水龙头应采用非手动开启式。

（四）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第三十三条 专用操作区要求

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。

专用操作区内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。

必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。

第三节 中央厨房许可审查要求

第三十四条 场所设置和面积要求

（一）食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。

（二）地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

（三）如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

（四）应分别设有冷却和分装、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。专间应符合本章第二节的要求。

第三十五条 设施设备要求

（一）食品制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

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

（三）应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

第三十六条 运输设备要求

（一）应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应便于清洗和消毒。

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

第三十七条 中央厨房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。

第四节 集体用餐配送单位许可审查要求

第三十八条 场所设置和面积要求

（一）食品处理区面积应与单次最大供餐人数相适应。

（二）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。如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

（三）应分别设有冷却和分装、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。需要分餐的应设置分餐专间。专间应符合本章第二节的要求。

第三十九条 设施设备要求

（一）食品制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

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

（三）应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

（四）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。

（五）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。

第四十条 运输设备要求

（一）应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应便于清洗和消毒。

（三）应配备保温或冷藏等设施，保证运输时冷藏温度保持在0℃—8℃，保温温度保持在60℃以上。

第四十一条 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。

第五节 集中用餐单位食堂许可审查要求

第四十二条 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。

工地食堂就餐人数在30人（含30人）以下的可参照从事餐饮服务食品小经营管理，30人以上的按照集中用餐单位食堂管理。

第四十三条 就餐对象为中小学生的学校食堂、托幼（育）机构食堂不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售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。

第四十四条 集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，并符合本章第二节的要求。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营许可审查要求

第四十五条 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。

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。

第四十六条 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。承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

第四十七条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营（以下简称承包经营）食堂的，除符合通用要求外，还应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度内容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。

第四十八条 学校、托幼（育）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，应按照《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条规定申请变更食品经营许可，监管部门对经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应进行现场

核查。

除学校、托幼（育）机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。监管部门应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 跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。相关报告情况记入食品经营许可管理系统。

第四章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第五十条 食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。

第五十一条 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。

第五十二条 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离。食物与非食物、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。散装食物贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

第五十三条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食物，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。

第五十四条 直接入口散装食物的销售、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物。散装食物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物售货工具存放容器内。从事接触直接入口食物工作的从业人员应具有健康证明。

第五十五条 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物，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、取用食物的工用具。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第五十六条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，符合第三章第二节相应条款要求。

第五章 其他类食品经营许可审查要求

第一节 连锁企业总部及其授权承担

食品安全管理责任的分支机构许可审查要求

第五十七条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部及其授权承担食品安全管理责任的分支机构应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第五十八条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部及其授权承担食品安全管理责任的分支机构根据其经营模式，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。

第五十九条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部及其授权承担食品安全管理责任的分支机构, 除符合本节要求外, 还应符合第二章相应条款的要求。

第二节 餐饮服务管理企业的许可审查要求

第六十条 餐饮服务管理企业应设置独立的安全管理部门和组织机构。

第六十一条 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3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。

第六十二条 承包集中用餐单位食堂的，还应符合第三章第六节相应条款的要求。

第六十三条 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第三节 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

第六十四条 通过自动设备从事食品经营活动的，取得一个经营场所的食品经营许可后，即可在本省级行政区域内的其他经营场所开展已取得许可范围内的经营活动。

利用自动设备跨省经营的，应当分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告。

第六十五条 利用食品自动设备从事食品经营的食物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。

第六十六条 食品自动设备应设置在固定地点，并在设备上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第十一条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

第六十七条 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。

第六十八条 食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。

第六十九条 食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第七十条 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，不得申请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。

第七十一条 利用食品自动设备从事食品销售的，应建立查验食品供货者的食品生产经营许可证、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。

第七十二条 利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第六章 附 则

第七十三条 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）就餐区，指供消费者就餐的区域，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区域。

（四）餐饮服务场所，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区。

第七十四条 本细则下列用语含义：

（一）特大型餐饮，加工经营场所使用面积为3000m²以上；大型餐饮，加工经营场所使用面积为500—3000m²（含500m²，不含3000m²）；中型餐饮，加工经营场所使用面积为150—500m²（含150m²，不含500m²）；小型餐饮，加工经营使用面积为150m²以下。

（二）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。

（三）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100m²的经营者，以及实行连锁销售形式的食品经营者。

（四）食品便利店，指以方便周围居民或人群为主，面积小于100m²的自选式或柜台式食品零售商店。

（五）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。

（六）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。

（七）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。

（八）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。

（九）集体用餐配送单位，指主要服务于集体用餐单位，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

（十）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。

（十一）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。

（十二）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。

（十三）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。

（十四）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。

（十五）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。

（十六）生食类食品，一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）。

（十七）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。

（十八）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

第七十五条 本细则由黑龙江省市场监督管理局负责解释。

第七十六条 本细则自发布之日起实施，有效期5年。原黑龙江省食品药品监督管理局公布的《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）》同时废止。

- 附件：
1. 食品经营许可材料规范
 2. 食品经营许可现场核查表
 3. 食品经营许可申请类文书规范

附件1

食品经营许可证材料规范

一、食品经营许可证（新办）提交材料规范

1. 食品经营许可证申请书。
2. 法定代表人（负责人）身份证件复印件（提交纸质材料办理登记的，在申请书中粘贴身份证复印件）。
3. 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件（注：主体资格能够实现网上核验的无需提供）。
4. 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。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。
5. 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。
6. 利用食品自动设备从事食品经营的，申请人应当提交每台设备的具体放置地点、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。
7. 申请人委托他人办理食品经营许可证申请手续的，委托代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明。

二、食品经营许可证变更提交材料规范

1. 食品经营许可变更申请书。

2. 法定代表人（负责人）身份证件复印件（提交纸质材料办理登记的，在申请书中粘贴身份证复印件）。

3. 食品经营许可证正本、副本。

4. 与变更食品经营许可事项有关的其他材料。

5. 申请人委托他人办理食品经营许可申请手续的，委托代理人应当提交委托书以及委托代理人的身份证明。

三、食品经营许可延续提交材料规范

1. 食品经营许可延续申请书。

2. 食品经营许可证正本、副本。

3. 与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

4. 申请人委托他人办理食品经营许可申请手续的，委托代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明。

四、食品经营许可补证提交材料规范

1. 食品经营许可补证申请书。

2. 食品经营许可证遗失的，申请人应当提交书面遗失声明。

3. 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。

4. 申请人委托他人办理食品经营许可申请手续的，委托代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明。

五、食品经营许可注销提交材料规范

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. 与注销食品经营许可证有关的其他材料。
4. 申请人委托他人办理食品经营许可申请手续的，委托代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明。

附件2

食品经营许可证现场核查表

1. 食品经营许可证现场核查表（特大型、大型、中型、小型餐饮）
2. 食品经营许可证现场核查表（集中用餐单位食堂）
3. 食品经营许可证现场核查表（中央厨房）
4. 食品经营许可证现场核查表（集体用餐配送单位）
5. 食品经营许可证现场核查表（食品销售）

2-1食品经营许可现场核查表（特大型、大型、中型、小型餐饮）

单位名称：

地 址：

核查日期：

主体类别： ☐餐饮服务经营者（ ☐特大型餐饮 ☐大型餐饮 ☐中型餐饮 ☐小型餐饮）

核查项目： ☐热食类食品制售（ ☐限简单制售）

☐冷食类食品制售（ ☐限简单制售；

☐含冷加工糕点制售 ☐不含冷加工糕点制售；

☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售）

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售（ ☐限简单制售）

核查结果： ☐合格 ☐不合格

现场核查表及判定标准

项目	内容	项目判定标准	编号	结果判定	
				符合	不符合
选址	选择地面干燥、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25m 以上。	是否符合要求	1		
场所设置与布局	具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。设置相应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等经营场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	是否符合要求	2		
	食品处理区应当设置在室内。	是否符合要求	3		
	食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	是否符合要求	4		
	食品经营场所（餐饮类）内禁止设立饲养、暂养和宰杀活的畜禽等动物的区域。	是否符合要求	5		
	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。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐用具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	是否符合要求	6		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。	是否符合要求	7		
	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。	是否符合要求	8		
	排水管道出水口及排水沟安装的篦子应使用金属材料制成，篦子网眼或缝隙间距应小于10mm。地漏带水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	9		
食品处理区墙壁、门窗、天花板	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、易清洁、易于清洗。	是否符合要求	10		
	食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。 （不在食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	11		
	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。	是否符合要求	12		
	食品处理区门、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。进入食品处理区的门应当安装防鼠板，高度不低于60cm。	是否符合要求	13		

	食品经营场所（餐饮类）与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网等设施，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小于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网。	是否符合要求	14		
	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。	是否符合要求	15		
	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。	是否符合要求	16		
	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，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。	是否符合要求	17		
食品原料清洗水池	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。	是否符合要求	18		
	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。	是否符合要求	19		
清洗消毒保洁设施	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。	是否符合要求	20		
	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。各类水池以明显标识标明其用途。	是否符合要求	21		
	采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施、设备，且水池数量能够满足洗涤、消毒、冲水要求。 （不采用化学消毒方法的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	22		
	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。	是否符合要求	23		
	设置专用保洁设施存放消毒后的餐用具，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、餐用具保洁存放设施有明显的区分标识。	是否符合要求	24		
通风排烟排汽设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。 （加工过程不产生油烟的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	25		
	产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。 （加工过程不产生大量蒸汽的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	26		

食品盛放、制作与贮存	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。	是否符合要求	27		
	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。	是否符合要求	28		
	设置库房的，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。 （不设置库房的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	29		
	除冷库外的库房应设通风、防潮、防鼠设施。 （不设置除冷库外的库房的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	30		
	集体聚餐人数超过100人（含100人）或为重大活动供餐的餐饮服务经营者，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 （非集体聚餐人数超过100人（含100人）或为重大活动供餐的餐饮服务经营者，该项不作为核查内容）	是否符合要求	31		
	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。	是否符合要求	32		
水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。	是否符合要求	33		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。 （不制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	34		
废弃物存放	食品处理区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。	是否符合要求	35		
洗手设施	食品处理区内设置足够数量的洗手设施；洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。	是否符合要求	36		
照明	食品处理区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。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。	是否符合要求	37		
更衣	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。	是否符合要求	38		
卫生间	卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	39		
	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，卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	40		
	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。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	41		

专间	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，应分别设置相应的专间。从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。		是否符合要求	42		
	专间内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。		是否符合要求	43		
	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。专间墙裙应铺设到墙顶。		是否符合要求	44		
	专间的门、窗应闭合严密、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。		是否符合要求	45		
	专间内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。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。		是否符合要求	46		
	专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。水龙头应采用非手动开启式。		是否符合要求	47		
	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。		是否符合要求	48		
专用操作区	从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。		是否符合要求	49		
	与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。		是否符合要求	50		
	专用操作区内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。		是否符合要求	51		
	入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。		是否符合要求	52		
核查结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改					
核查结论判定标准	1.现场核查项目全部符合要求的，判定为“合格”；核查中，通过现场整改，核查项目全部符合要求的，判定为“合格”。					
	2.现场核查项目存在不符合要求的，且不具备整改条件，直接判定为“不合格”，终止审查。					
	3.现场核查项目存在不符合要求的，可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。整改期满，核查人员应当再次进行现场核查，现场核查项目全部符合的，判定为“合格”，现场核查项目仍存在不符合要求的，判定为“不合格”，终止审查。					
核查人签名：			申请人阅后签名：			
日 期：			日 期：			

2-2食品经营许可证现场核查表（集中用餐单位食堂）

单位名称：

地 址：

核查日期：

主体类别： ☐集中用餐单位食堂

核查项目： ☐热食类食品制售（ ☐限简单制售）

☐冷食类食品制售（ ☐限简单制售；

☐含冷加工糕点制售 ☐不含冷加工糕点制售；

☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售）

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售（ ☐限简单制售）

核查结果： ☐合格 ☐不合格

现场核查表及判定标准

项目	内容	项目判定标准	编号	结果判定	
				符合	不符合
选址	选择地面干燥、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25m 以上。	是否符合要求	1		
场所设置与布局	具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。设置相应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等经营场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	是否符合要求	2		
	食品处理区应当设置在室内。	是否符合要求	3		
	食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	是否符合要求	4		
	食品经营场所（餐饮类）内禁止设立饲养、暂养和宰杀活的畜禽等动物的区域。	是否符合要求	5		
	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。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐用具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	是否符合要求	6		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。	是否符合要求	7		
	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。	是否符合要求	8		
	排水管道出水口及排水沟安装的篦子应使用金属材料制成，篦子网眼或缝隙间距应小于10mm。地漏带水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	9		
食品处理区墙壁、门窗、天花板	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、易清洁、易于清洗。	是否符合要求	10		
	食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。 （不在食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	11		
	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。	是否符合要求	12		
	食品处理区门、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。进入食品处理区的门应当安装防鼠板，高度不低于60cm。	是否符合要求	13		

	食品经营场所（餐饮类）与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网等设施，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小于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网。	是否符合要求	14		
	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。	是否符合要求	15		
	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。	是否符合要求	16		
	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，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。	是否符合要求	17		
食品原料清洗水池	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。	是否符合要求	18		
	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。	是否符合要求	19		
清洗消毒保洁设施	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。	是否符合要求	20		
	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。各类水池以明显标识标明其用途。	是否符合要求	21		
	采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施、设备，且水池数量能够满足洗涤、消毒、冲水要求。 （不采用化学消毒方法的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	22		
	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。	是否符合要求	23		
	设置专用保洁设施存放消毒后的餐用具，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、餐用具保洁存放设施有明显的区分标识。	是否符合要求	24		
通风排烟排汽设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。 （加工过程不产生油烟的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	25		
	产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。 （加工过程不产生大量蒸汽的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	26		
食品盛放、制作与贮存	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。	是否符合要求	27		
	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。	是否符合要求	28		
	设置库房的，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。 （不设置库房的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	29		

	除冷库外的库房应设通风、防潮、防鼠设施。 (不设置除冷库外的库房的, 该项不作为核查内容)	是否符合要求	30		
	学校食堂、托幼(育)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食堂, 应配备留样专用容器和冷藏设施, 以及留样管理人员。	是否符合要求	31		
	冷冻、冷藏柜(库)应设有可正确指示内部温度的测温装置。	是否符合要求	32		
水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。	是否符合要求	33		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的, 应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。 (不制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的, 该项不作为核查内容)	是否符合要求	34		
废弃物存放	食品处理区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。	是否符合要求	35		
洗手设施	食品处理区内设置足够数量的洗手设施; 洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成; 洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。	是否符合要求	36		
照明	食品处理区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。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置, 避免照明灯爆裂后污染食品。	是否符合要求	37		
更衣	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。	是否符合要求	38		
卫生间	卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。 (不设置卫生间的, 该项不作为核查内容)	是否符合要求	39		
	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, 卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。 (不设置卫生间的, 该项不作为核查内容)	是否符合要求	40		
	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。 (不设置卫生间的, 该项不作为核查内容)	是否符合要求	41		
专间	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售, 应分别设置相应的专间。从事备餐, 自制饮品制售(在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外), 果蔬拼盘等的制作; 仅制作植物性冷食类食品(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, 应设置专间或专用操作区。	是否符合要求	42		
	专间内无明沟, 如设置地漏, 应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	43		
	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。专间墙裙应铺设到墙顶。	是否符合要求	44		

	专间的门、窗应闭合严密、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。	是否符合要求	45		
	专间内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。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	是否符合要求	46		
	专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。水龙头应采用非手动开启式。	是否符合要求	47		
	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	是否符合要求	48		
专用 操作区	从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。	是否符合要求	49		
	与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	是否符合要求	50		
	专用操作区内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	51		
	入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。	是否符合要求	52		
核查 结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改				
核查结论判定 标准	1.现场核查项目全部符合要求的，判定为“合格”；核查中，通过现场整改，核查项目全部符合要求的，判定为“合格”。				
	2.现场核查项目存在不符合要求的，且不具备整改条件，直接判定为“不合格”，终止审查。				
	3.现场核查项目存在不符合要求的，可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。整改期满，核查人员应当再次进行现场核查，现场核查项目全部符合的，判定为“合格”，现场核查项目仍存在不符合要求的，判定为“不合格”，终止审查。				
核查人签名：		申请人阅后签名：			
日 期：		日 期：			

2-3食品经营许可现场核查表（中央厨房）

单位名称：

地 址：

核查日期：

主体类别： ☐餐饮服务经营者（中央厨房）

核查项目： ☐热食类食品制售（☐限简单制售）

☐冷食类食品制售（☐限简单制售；

☐含冷加工糕点制售 ☐不含冷加工糕点制售；

☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售）

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售（☐限简单制售）

☐半成品制售（☐半成品加工（用于冷食类食品制售）

☐半成品加工（用于热食类食品制售））

核查结果： ☐合格 ☐不合格

现场核查表及判定标准

项目	内容	项目判定标准	编号	结果判定	
				符合	不符合
选址	选择地面干燥、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25m 以上。	是否符合要求	1		
场所设置与布局	具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。设置相应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等经营场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	是否符合要求	2		
	食品处理区应当设置在室内。	是否符合要求	3		
	食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	是否符合要求	4		
	食品经营场所（餐饮类）内禁止设立饲养、暂养和宰杀活的畜禽等动物的区域。	是否符合要求	5		
	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。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐用具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	是否符合要求	6		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。	是否符合要求	7		
	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。	是否符合要求	8		
	排水管道出水口及排水沟安装的篦子应使用金属材料制成，篦子网眼或缝隙间距应小于10mm。地漏带水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	9		
食品处理区墙壁、门窗、天花板	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、易清洁、易于清洗。	是否符合要求	10		
	食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。 （不在食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	11		
	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。	是否符合要求	12		
	食品处理区门、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。进入食品处理区的门应当安装防鼠板，高度不低于60cm。	是否符合要求	13		

	食品经营场所（餐饮类）与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网等设施，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、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网。	是否符合要求	14		
	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。	是否符合要求	15		
	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。	是否符合要求	16		
	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，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。	是否符合要求	17		
食品原料清洗水池	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。	是否符合要求	18		
	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。	是否符合要求	19		
清洗消毒保洁设施	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。	是否符合要求	20		
	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。各类水池以明显标识标明其用途。	是否符合要求	21		
	采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施、设备，且水池数量能够满足洗涤、消毒、冲水要求。 （不采用化学消毒方法的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	22		
	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。	是否符合要求	23		
	设置专用保洁设施存放消毒后的餐用具，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、餐用具保洁存放设施有明显的区分标识。	是否符合要求	24		
通风排烟排汽设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。 （加工过程不产生油烟的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	25		
	产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。 （加工过程不产生大量蒸汽的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	26		
食品盛放、制作与贮存	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。	是否符合要求	27		
	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。	是否符合要求	28		
	设置库房的，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。 （不设置库房的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	29		
	除冷库外的库房应设通风、防潮、防鼠设施。	是否符合要求	30		

	（不设置除冷库外的库房的，该项不作为核查内容）				
	应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	是否符合要求	31		
	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。	是否符合要求	32		
水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。	是否符合要求	33		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。 （不制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	34		
废弃物 存放	食品处理区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。	是否符合要求	35		
洗手设 施	食品处理区内设置足够数量的洗手设施；洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。	是否符合要求	36		
照明	食品处理区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。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。	是否符合要求	37		
更衣	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。	是否符合要求	38		
卫生间	卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	39		
	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，卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	40		
	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。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	41		
专间	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。从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。	是否符合要求	42		
	专间内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	43		
	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。专间墙裙应铺设到墙顶。	是否符合要求	44		
	专间的门、窗应闭合严密、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	是否符合要求	45		

	窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。				
	专间内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。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	是否符合要求	46		
	专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。水龙头应采用非手动开启式。	是否符合要求	47		
	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	是否符合要求	48		
专用操作区	从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。	是否符合要求	49		
	与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	是否符合要求	50		
	专用操作区内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	51		
	入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。	是否符合要求	52		
中央厨房场所设置和面积专项要求	食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。	是否符合要求	53		
	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。如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。	是否符合要求	54		
	应分别设有冷却和分装、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。	是否符合要求	55		
中央厨房设施设备专项要求	食品制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。	是否符合要求	56		
	应根据加工工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设备。	是否符合要求	57		
	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。	是否符合要求	58		
中央厨房运输设备要求	配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。	是否符合要求	59		
	运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	是否符合要求	60		
	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。	是否符合要求	61		
中央厨房食品检验要	具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，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，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。	是否符合要求	62		

求					
核查 结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改				
核查结论判定 标准	1.现场核查项目全部符合要求的，判定为“合格”；核查中，通过现场整改，核查项目全部符合要求的，判定为“合格”。				
	2.现场核查项目存在不符合要求的，且不具备整改条件，直接判定为“不合格”，终止审查。				
	3.现场核查项目存在不符合要求的，可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。整改期满，核查人员应当再次进行现场核查，现场核查项目全部符合的，判定为“合格”，现场核查项目仍存在不符合要求的，判定为“不合格”，终止审查。				
核查人签名：		申请人阅后签名：			
日 期：		日 期：			

2-4食品经营许可现场核查表（集体用餐配送单位）

单位名称：

地 址：

核查日期：

主体类别： ☐餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）

核查项目： ☐热食类食品制售（☐限简单制售）

☐冷食类食品制售（☐限简单制售；

☐含冷加工糕点制售 ☐不含冷加工糕点制售；

☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售）

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售（☐限简单制售）

核查结果： ☐合格 ☐不合格

现场核查表及判定标准

项目	内容	项目判定标准	编号	结果判定	
				符合	不符合
选址	选择地面干燥、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25m 以上。	是否符合要求	1		
场所设置与布局	具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。设置相应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等经营场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。	是否符合要求	2		
	食品处理区应当设置在室内。	是否符合要求	3		
	食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	是否符合要求	4		
	食品经营场所（餐饮类）内禁止设立饲养、暂养和宰杀活的畜禽等动物的区域。	是否符合要求	5		
	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、防虫等的设备或设施。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐用具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。	是否符合要求	6		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。	是否符合要求	7		
	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。	是否符合要求	8		
	排水管道出水口及排水沟安装的篦子应使用金属材料制成，篦子网眼或缝隙间距应小于10mm。地漏带水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	9		
食品处理区墙壁、门窗、天花板	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、易清洁、易于清洗。	是否符合要求	10		
	食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。 （不在食品处理区加工制作食品使用燃煤或木炭等易产灰固体燃料的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	11		
	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。	是否符合要求	12		
	食品处理区门、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。进入食品处理区的门应当安装防鼠板，高度不低于60cm。	是否符合要求	13		

	食品经营场所（餐饮类）与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网等设施，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、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网。	是否符合要求	14		
	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。	是否符合要求	15		
	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。	是否符合要求	16		
	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，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。	是否符合要求	17		
食品原料清洗水池	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。	是否符合要求	18		
	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。	是否符合要求	19		
清洗消毒保洁设施	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。	是否符合要求	20		
	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。各类水池以明显标识标明其用途。	是否符合要求	21		
	采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施、设备，且水池数量能够满足洗涤、消毒、冲水要求。 （不采用化学消毒方法的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	22		
	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。	是否符合要求	23		
	设置专用保洁设施存放消毒后的餐用具，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、餐用具保洁存放设施有明显的区分标识。	是否符合要求	24		
通风排烟排汽设施	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。 （加工过程不产生油烟的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	25		
	产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。 （加工过程不产生大量蒸汽的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	26		
食品盛放、制作与贮存	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。	是否符合要求	27		
	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。	是否符合要求	28		
	设置库房的，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。 （不设置库房的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	29		
	除冷库外的库房应设通风、防潮、防鼠设施。	是否符合要求	30		

	（不设置除冷库外的库房的，该项不作为核查内容）				
	应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	是否符合要求	31		
	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。	是否符合要求	32		
水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。	是否符合要求	33		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。 （不制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	34		
废弃物 存放	食品处理区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。	是否符合要求	35		
洗手设 施	食品处理区内设置足够数量的洗手设施；洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。	是否符合要求	36		
照明	食品处理区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。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。	是否符合要求	37		
更衣	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。	是否符合要求	38		
卫生间	卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	39		
	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，卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	40		
	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。 （不设置卫生间的，该项不作为核查内容）	是否符合要求	41		
专间	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，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。从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。	是否符合要求	42		
	专间内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	43		
	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。专间墙裙应铺设到墙顶。	是否符合要求	44		
	专间的门、窗应闭合严密、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	是否符合要求	45		

	窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。				
	专间内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。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	是否符合要求	46		
	专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。水龙头应采用非手动开启式。	是否符合要求	47		
	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	是否符合要求	48		
专用操作区	从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作；仅制作植物性冷食类食品（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，应设置专间或专用操作区。	是否符合要求	49		
	与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	是否符合要求	50		
	专用操作区内无明沟，如设置地漏，应带有水封等防止废弃物进入及浊气逸出的装置。	是否符合要求	51		
	入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。	是否符合要求	52		
集体用餐配送单位场所设置和面积专项要求	食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。	是否符合要求	53		
	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。如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。	是否符合要求	54		
	应分别设有冷却和分装、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。需要分餐的应设置分餐专间。	是否符合要求	55		
集体用餐配送单位设施设备专项要求	食品制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。	是否符合要求	56		
	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。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。	是否符合要求	57		
	应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。	是否符合要求	58		
	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。	是否符合要求	59		
集体用餐配送单位运输设备要求	应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。	是否符合要求	60		
	运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒。	是否符合要求	61		
	应配备保温或冷藏等设施，保证运输时冷藏温度保持在0℃—8℃，保温温度保持在60℃以上。	是否符合要求	62		
集体用餐配送单位食品检验要求	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。	是否符合要求	63		

核查结论	☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 限期整改
核查结论 判定标准	1.现场核查项目全部符合要求的，判定为“合格”；核查中，通过现场整改，核查项目全部符合要求的，判定为“合格”。
	2.现场核查项目存在不符合要求的，且不具备整改条件，直接判定为“不合格”，终止审查。
	3.现场核查项目存在不符合要求的，可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改要求和整改时限。整改期满，核查人员应当再次进行现场核查，现场核查项目全部符合的，判定为“合格”，现场核查项目仍存在不符合要求的，判定为“不合格”，终止审查。
核查人签名：	申请人阅后签名：
日 期：	日 期：

2-5食品经营许可现场核查表（食品销售）

序号	项目分类	标准序号	核查标准	标准等级	评价意见	合理缺项
一	场地要求	1	食品经营、贮存场所距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。确不能满足要求的，不得销售、贮存散装食品。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		2	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、顶面采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，门窗、下水道口出口闭合严密。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		3	食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分（隔）开，待加工食品区域与直接入口食品区域分（隔）开，水产品、畜禽产品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。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		4	销售、贮存食品与墙壁、地面保持10cm以上距离。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		5	销售、贮存场所有良好的通风、排汽装置，空气清新无异味。	*	☐ 符合 ☐ 不符合	
		6	200平方米以上食品零售经营者具有与食品从业人数相适应的更衣间（场所），有足够的洗手、消毒设施。	*	☐ 符合 ☐ 不符合	
二	设施要求	7	食品销售者应根据经营项目设置相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防鼠、防虫等设备或设施。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		8	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。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		9	销售贮存冷藏、冷冻等有温度要求的食品，应有满足其温度要求的设备设施。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		10	配备标识清晰的防渗漏、易于清洁的密闭式废弃物存放设施。	*	☐ 符合 ☐ 不符合	
		11	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。	*	☐ 符合 ☐ 不符合	
		12	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。	*	☐ 符合 ☐ 不符合	
三	贮存条件	13	应设专门贮存食品区域，不得与有毒有害物品同库存放。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		14	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。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		15	仓库、货架的设置应满足食品安全、卫生要求，食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，有明确的标识。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	

		16	贮存不同类别的食品分库或分架存放，备有足够的货架、货垫、栈板等设施。贮存食品应当与墙壁、地面保持10cm以上距离。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		17	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。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		18	应设置待召回（退回、销毁）食品区域并明示。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
四	连锁经营	19	实行统一配送的连锁企业，食品运输必须采用符合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、冷冻食品使用专用冷藏、冷冻设备或车辆。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
五	网络经营	20	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，供许可机关审查。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		21	无实体门店的网络食品经营者，应当具有与经营食品品种、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。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，供许可机关审查。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		22	网络食品销售者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。	*	☐ 符合 ☐ 不符合	
六	自动售货	23	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。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
七	散装食品	24	实行专区经营，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品保持安全距离。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		25	设置相应的存放、洗涤、消毒等设施，配备工作服、帽、口罩、手套等。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		26	销售散装熟食使用具有防尘、防蝇功能的密闭售卖柜，配备专用工具及容器。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
		27	销售有温度保存要求的散装熟食，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）。	**	☐ 符合 ☐ 不符合	
八	特殊食品	28	销售保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、婴幼儿配方食品的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
		29	销售保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、婴幼儿配方食品的，应当分别设立提示牌，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专区的空间大小而定（不得小于30cm×100cm）。	***	☐ 符合 ☐ 不符合	
审核评价	_____市场监督管理局（所）执法人员_____、_____根据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》有关规定，对该单位的场地要求、设备设施要求、贮存条件等进行了现场核查。 审核意见如下：					

	合格 ☐ 不合格 ☐					核查日期： 年 月 日	
审核 人员	姓 名		单 位				执法证编号

附件3

食品经营许可证申请类文书规范

1. 食品经营许可证申请书
2. 食品经营许可证变更申请书
3. 食品经营许可证延续申请书
4. 食品经营许可证补证申请书
5. 食品经营许可证注销申请书
6. 食品经营报告事项表

说 明

1.提交的登记申请文书与其它申请材料应当使用 A4型纸。依本表打印生成的，使用黑色或蓝色墨水钢笔或签字笔签字；手工填写的，使用黑色或蓝色墨水钢笔或签字笔工整填写、签字。

2.对于现场窗口提交材料的，未注明提交复印件的，应当提交原件（未注明复印件的即为原件）；提交复印件的，应当注明“与原件一致”并由申请人签署，或者由其指定的代表或共同委托的代理人签字。

3.提交材料涉及签署，参照申请书中申请人的注，未注明签署人的，自然人由本人签字，法人和其他组织由法定代表人、负责人或有权签字人签字，并加盖公章。涉及代签文书的，需提交授权人委托他人签字的授权委托书，授权委托书应为原件，且授权人应亲笔签字。

4.通过全程电子化方式申请许可登记的，主体资格证明、身份证明等文件可通过全程电子化登记系统提交原件影像（印）件，或通过许可业务系统设置的申请文书格式规范生成相关材料并使用。

5.申请人通过电子化许可系统上传的手写签名申请材料图片或影像（印）件，在登记机关审核后，需将纸质资料送达登记注册窗口存档。电子化存档能够满足档案管理要求的，登记机关可以免除申请人提交相关纸质材料。

6.在办理登记、备案事项时，申请人应当配合登记机关通过实名认证系统，采用人脸识别等方式对相关人员进行实名认证。因特殊原因，当事人无法通过实名认证系统核验身份信息的，可以提交经依法公证的自然人身份证明文件，或者由本人持身份证件到现场办理。

7.统一社会信用代码栏填写内容应当与所提供的营业执照或其他主体资格证明文件上标注的统一社会信用代码信息一致。

8.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个体工商户经营者；⑥农民专业合作社的法定代表人；⑦机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位等其他主体资格证明文件载明的法定代表人或负责人。

9.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其他主体资格证明文件上标注的信息一致，经营场所应当填写实际经营场所地址信息。

10.申请人应选择主体业态和经营项目，主体业态只能选择一种，经营项目可以复选。

11.本申请书内所称食品安全管理人员是指食品经营单位的专职或兼职的食品安全总监、食品安全员等。

12.主体业态为餐饮服务经营者的，主体类别包括：

①特大型餐饮，加工经营场所使用面积为3000平方米以上；

②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）；

③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）；

④小型餐饮，加工经营使用面积为150平方米以下。

⑤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；

⑥集体用餐配送单位，指主要服务于集体用餐单位，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者；

13.主体业态为集中用餐单位食堂的，主体类别包括：学校食堂（大学食堂、中学食堂、小学食堂）、托幼（育）机构食堂、机关事业单位食堂、企业食堂、工地食堂、养老机构食堂、医疗

机构食堂、其他食堂。

14.主体业态为食品销售经营者的，主体类别包括：

①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。

②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100m²的经营者，以及实行连锁销售形式的食品经营者。

③食品便利店，指以方便周围居民或人群为主，面积小于100m²的自选式或柜台式食品零售商店。

④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。

⑤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。

⑥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。

3-1食品经营许可证申请书

经营者名称				
统一社会信用代码				
组织形式	☐ 企业 ☐ 个体工商户 ☐ 农民专业合作社 ☐ 其他			
法定代表人 (负责人)				
住 所				
经营场所				
申领许可证	正本___个; 副本___个			
经营场所面积(m ²)	m ²	外设仓库	☐ 有___个 ☐ 无	
仓库地址			☐ 自有 ☐ 租赁 ☐ 其他	m ²
主体业态	☐ 餐饮服务经营者 ☐ 普通餐饮(☐ 特大型 ☐ 大型 ☐ 中型 ☐ 小型) ☐ 中央厨房 ☐ 集体用餐配送单位 ☐ 餐饮服务连锁企业总部 ☐ 餐饮服务连锁企业分支结构 ☐ 餐饮服务管理企业 ☐ 集中用餐单位食堂 ☐ 学校食堂 (☐ 大学食堂 (含高职院校) ☐ 中学食堂 (含中职院校) ☐ 小学食堂) (☐ 自营 ☐ 承包经营 承包企业名称及统一社会信用代码_____) ☐ 托幼 (育) 机构食堂 ☐ 托幼 ☐ 托育 (☐ 自营 ☐ 承包经营 承包企业名称及统一社会信用代码_____) ☐ 机关事业单位食堂 ☐ 企业食堂 ☐ 工地食堂 ☐ 养老机构食堂 ☐ 医疗机构食堂 ☐ 其他食堂 ☐ 食品销售经营者 ☐ 批发经营者			

	☐ 商场超市 ☐ 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 1.是否网络经营： ☐ 是， ☐ 否 平台名称及网址：_____ 2.是否提供就餐场所（堂食）： ☐ 是， ☐ 否 3.是否从事食品批发销售： ☐ 是， ☐ 否 4.是否利用食品自动设备从事食品经营： ☐ 是__个， ☐ 否 放置地点：_____, ____个 5.是否连锁经营： ☐ 是， ☐ 否 ☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他 连锁品牌：_____ 总部经营者名称：_____ 总部经营者地址及场所：_____
经营项目	1. ☐ 散装食品销售 ☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售 2. ☐ 散装食品销售和预包装食品销售 ☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售； ☐ 散装食品（含冷藏冷冻食品）销售 ☐ 散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售 3. ☐ 热食类食品制售 ☐ 限简单制售 4. ☐ 冷食类食品制售 ☐ 限简单制售； ☐ 含冷加工糕点制售 ☐ 不含冷加工糕点制售； ☐ 含冷荤类食品制售 ☐ 不含冷荤类食品制售 5. ☐ 生食类食品制售 6. ☐ 半成品制售（仅限中央厨房申请） ☐ 半成品加工（用于冷食类食品制售） ☐ 半成品加工（用于热食类食品制售） 7. ☐ 自制饮品制售 ☐ 限简单制售 8. ☐ 食品销售连锁管理 9. ☐ 餐饮服务连锁管理 10. ☐ 餐饮服务管理
指定代表/委托代理人（必填项）	
委托权限	1. ☐ 同意 ☐ 不同意核对申请材料中的复印件并签署核对意见； 2. ☐ 同意 ☐ 不同意修改自备材料中的填写错误； 3. ☐ 同意 ☐ 不同意修改有关表格的填写错误； 4. ☐ 同意 ☐ 不同意领取《食品经营许可证》和有关文书；

固定电话		移动电话	
（指定代表或者委托代理人身份证件复、影印件粘贴处）			
指定代表/委托代理人签字： 年 月 日			
申请人签署（必填项）			
本申请人和签字人承诺如下，并承担相应的法律责任： （一）填报的信息及提交的材料真实、合法、准确、有效、完整，复印文本均与原件一致。 （二）过去一年内，不存在隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的情况；过去三年内，不存在以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的情况。承包经营集中用餐单位食堂的企业承诺未被列入严重违法失信名单。 法定代表人（负责人）签字（盖章）： 年 月 日			

法定代表人（负责人）信息

姓 名		性 别	
民 族		职 务	
户籍登记住址			
身份证件类型		身份证件号码	
固定电话		移动电话	

（身份证件复、影印件粘贴处）

法定代表人（负责人）签署（必填项）

《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定：“被吊销许可证的食品生产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五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。”

本人承诺不存在以上不得担任法定代表人（负责人）情形，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：

年 月 日

食品安全专业技术人员、食品安全管理人员信息

人员分类	姓名	性别	民族	户籍登记住址	证件类型	证件号	职务	联系电话	任免单位
食品安全专业技术人员									
食品安全管理人员 (必填项)	食品安全员								
	食品安全总监								
食品安全管理人员签署(必填项)									
《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定：“被吊销许可证的食品生产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五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。” 《食品经营许可审查通则》第六十二条规定：“餐饮服务管理企业申请许可的，食品安全管理人员承诺具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。” 本人承诺不存在以上不得担任食品安全管理人员情形，并对此承诺的真实性承担责任。 食品安全管理人员签字： 年 月 日									

从业人员情况登记表（选填）

序号	姓名	性别	民族	户籍登记住址	证件类型	证件号	职务	联系电话	任免单位	健康证编号	工种	发证单位

食品安全设施设备信息

序号	设施设备类型	设施设备名称	数量	位置	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					

法定代表人（负责人）签署（必填项）

本申请书中所填内容及所附资料均符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条规定，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：_____

_____ 年 月 日

食品安全规章制度目录清单

序号	规章制度名称
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

本申请书中所填内容及所附资料均符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十五条、第四十七条规定，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：_____

_____年 _____月 _____日

连锁企业信息

经营者名称			法定代表人（负责人）	
统一社会信用代码				
住 所				
经营场所				
主体业态				
中央厨房	☐ 有，许可证编号：_____ 经营者名称：_____ 经营场所地址：_____ 主体业态类别：_____ ☐ 无			
配送中心	☐ 有，名称：_____, 地址：_____ ☐ 无			
门店 （须至少填写10 个门店）	门店名称		门店地址	经营模式（限选一项）
	1			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	2			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	3			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	4			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	5			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	6			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	7			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	8			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	9			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	10			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	11			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他

注：仅食品销售企业总部、餐饮服务连锁企业总部以及分支结构填写此信息。

3-2食品经营许可变更申请书

许可证编号			
统一社会信用代码			
变更事项	原许可事项	变更后许可事项	
经营者名称			
法定代表人(负责人)			
住 所			
组织形式	注: 仅适用营业执照已变更组织形式的		
经营场所	注: 仅限由民政部门统一变更街道名称或者门牌号, 导致经营场所发生变化但实际经营地点未改变的		
经营场所面积 (m ²)	m ²	m ²	
主体业态	☐餐饮服务经营者 ☐普通餐饮(☐特大型 ☐大型 ☐中型 ☐小型) ☐中央厨房 ☐集体用餐配送单位 ☐餐饮服务连锁企业总部 ☐餐饮服务连锁企业分支结构 ☐餐饮服务管理企业 ☐集中用餐单位食堂 ☐学校食堂 (☐大学食堂 (含高职院校)) ☐中学食堂 (含中职院校) ☐小学食堂) (☐自营 ☐承包经营) 承包企业名称及统一社会信用代码 _____ ☐托幼 (育) 机构食堂 ☐托幼 ☐托育 (☐自营 ☐承包经营) 承包企业名称及统一社会信用代码 _____ ☐机关事业单位食堂 ☐企业食堂 ☐工地食堂 ☐养老机构食堂 ☐医疗机构食堂 ☐其他食堂 ☐食品销售经营者		
	☐餐饮服务经营者 ☐普通餐饮(☐特大型 ☐大型 ☐中型 ☐小型) ☐中央厨房 ☐集体用餐配送单位 ☐餐饮服务连锁企业总部 ☐餐饮服务连锁企业分支结构 ☐餐饮服务管理企业 ☐集中用餐单位食堂 ☐学校食堂 (☐大学食堂 (含高职院校)) ☐中学食堂 (含中职院校) ☐小学食堂) (☐自营 ☐承包经营) 承包企业名称及统一社会信用代码 _____ ☐托幼 (育) 机构食堂 ☐托幼 ☐托育 (☐自营 ☐承包经营) 承包企业名称及统一社会信用代码 _____ ☐机关事业单位食堂 ☐企业食堂 ☐工地食堂 ☐养老机构食堂 ☐医疗机构食堂 ☐其他食堂 ☐食品销售经营者		

	☐ 批发经营者 ☐ 商场超市 ☐ 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 1.是否网络经营： ☐ 是， ☐ 否 平台名称及网址：_____ 2.是否提供就餐场所（堂食）： ☐ 是， ☐ 否 3.是否从事食品批发销售： ☐ 是， ☐ 否 4.是否利用食品自动设备从事食品经营： ☐ 是___个， ☐ 否 放置地点：_____, ___个 5.是否连锁经营： ☐ 是， ☐ 否 ☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他 连锁品牌：_____ 总部经营者名称：_____ 总部经营者地址及场所：_____	☐ 批发经营者 ☐ 商场超市 ☐ 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 1.是否网络经营： ☐ 是， ☐ 否 平台名称及网址：_____ 2.是否提供就餐场所（堂食）： ☐ 是， ☐ 否 3.是否从事食品批发销售： ☐ 是， ☐ 否 4.是否利用食品自动设备从事食品经营： ☐ 是___个， ☐ 否 放置地点：_____, ___个 5.是否连锁经营： ☐ 是， ☐ 否 ☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他 连锁品牌：_____ 总部经营者名称：_____ 总部经营者地址及场所：_____
经营项目	1.□散装食品销售 ☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售 2.□散装食品销售和预包装食品销售 ☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售； ☐ 散装食品（含冷藏冷冻食品）销售□散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售 3.□热食类食品制售 ☐ 限简单制售 4.□冷食类食品制售 ☐ 限简单制售； ☐ 含冷加工糕点制售 ☐ 不含冷加工糕点制售； ☐ 含冷荤类食品制售 ☐ 不含冷荤类食品制售 5.□生食类食品制售 6.□半成品制售（仅限中央厨房申请） ☐ 半成品加工（用于冷食类食品制售） ☐ 半成品加工（用于热食类食品制售） 7.□自制饮品制售 ☐ 限简单制售 8.□食品销售连锁管理 9.□餐饮服务连锁管理 10.□餐饮服务管理	1.□散装食品销售 ☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售 2.□散装食品销售和预包装食品销售 ☐ 含散装熟食销售 ☐ 不含散装熟食销售； ☐ 散装食品（含冷藏冷冻食品）销售□散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售 3.□热食类食品制售 ☐ 限简单制售 4.□冷食类食品制售 ☐ 限简单制售； ☐ 含冷加工糕点制售 ☐ 不含冷加工糕点制售； ☐ 含冷荤类食品制售 ☐ 不含冷荤类食品制售 5.□生食类食品制售 6.□半成品制售（仅限中央厨房申请） ☐ 半成品加工（用于冷食类食品制售） ☐ 半成品加工（用于热食类食品制售） 7.□自制饮品制售 ☐ 限简单制售 8.□食品销售连锁管理 9.□餐饮服务连锁管理 10.□餐饮服务管理
食	食品经营报告事项是否发生变化： ☐ 是， ☐ 否	

品 经 营 报 告 事 项	注：报告事项包括： 1. ☐ 利用自动设备跨省经营 2. ☐ 自动设备放置地点、数量发生变化 3. ☐ 跨省从事食品经营管理活动 4. ☐ 食品经营者的主要设施设备、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全 5. ☐ 从事网络营销 6. ☐ 外设仓库 7. ☐ 集体用餐配送单位向学校、托幼（育）机构供餐发生变化 8. ☐ 增加预包装食品销售 9. ☐ 除学校、托幼（育）机构食堂以外的集中用餐单位食堂自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化		
声明事项	1. 布局流程是否发生变化： ☐ 是 ☐ 否 2. 主要设施设备等食品经营条件是否发生变化： ☐ 是 ☐ 否		
指定代表/委托代理人（必填项）			
委托权限	1. ☐ 同意 ☐ 不同意核对申请材料中的复印件并签署核对意见； 2. ☐ 同意 ☐ 不同意修改自备材料中的填写错误； 3. ☐ 同意 ☐ 不同意修改有关表格的填写错误； 4. ☐ 同意 ☐ 不同意领取《食品经营许可证》和有关文书；		
固定电话		移动电话	
（指定代表或者委托代理人身份证件复、影印件粘贴处）			
指定代表/委托代理人签字：			
年 月 日			
申请人签署（必填项）			
本申请人承诺如下，并承担相应的法律责任： （一）填报的信息及提交的材料真实、合法、准确、有效、完整，复印文本均与原件一致。 （二）过去一年内，不存在隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的情况；过去三年内，不存在以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的情况。承包经营集中用餐单位食堂的企业承诺未被列入严重违法失信名单。			
法定代表人（负责人）签字（盖章）：			
年 月 日			

法定代表人（负责人）信息

姓 名		性 别	
民 族		职 务	
户籍登记住址			
身份证件类型		身份证件号码	
固定电话		移动电话	

（身份证件复、影印件粘贴处）

法定代表人（负责人）签署（必填项）

《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定：“被吊销许可证的食品生产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五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。”

本人承诺不存在以上不得担任法定代表人（负责人）情形，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：

年 月 日

注：更换法定代表人（负责人）的变更申请由新任法定代表人（负责人）签字。

食品安全专业技术人员、食品安全管理人员信息

人员分类	姓名	性别	民族	户籍登记住址	证件类型	证件号	职务	联系电话	任免单位
食品安全专业技术人员									
食品安全管理人员 (必填项)	食品安全员								
	食品安全总监								
食品安全管理人员签署(必填项)									
《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定：“被吊销许可证的食品生产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五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。” 《食品经营许可审查通则》第六十二条规定：“餐饮服务管理企业申请许可的，食品安全管理人员承诺具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。” 本人承诺不存在以上不得担任食品安全管理人员情形，并对此承诺的真实性承担责任。 食品安全管理人员签字： 年 月 日									

注：更换食品安全管理人员的变更申请由新任食品安全管理人员签字。

食品安全设施设备信息

序号	设施设备类型	设施设备名称	数量	位置	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

法定代表人（负责人）签署（必填项）

本申请书中所填内容及所附资料均符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条规定，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：

年 月 日

食品安全规章制度目录清单

序号	规章制度名称
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

本申请书中所填内容及所附资料均符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十五条、第四十七条规定，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：_____

_____年 _____月 _____日

连锁企业信息

经营者名称		法定代表人（负责人）		
统一社会信用代码				
住 所				
经营场所				
主体业态				
中央厨房	☐ 有，许可证编号：_____ 经营者名称：_____ 经营场所地址：_____ 主体业态类别：_____ ☐ 无			
配送中心	☐ 有，名称：_____, 地址：_____ ☐ 无			
门店 （须至少填写10个门店）		门店名称	门店地址	经营模式（限选一项）
	1			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	2			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	3			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	4			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	5			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	6			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	7			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	8			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	9			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	10			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他
	11			☐ 直营连锁 ☐ 加盟连锁 ☐ 合营连锁 ☐ 其他

注：仅食品销售企业总部、餐饮服务连锁企业总部以及分支结构填写此信息。

3-3食品经营许可延续申请书

许可证编号			
经营者名称			
统一社会信用代码			
组织形式	☐ 企业 ☐ 个体工商户 ☐ 农民专业合作社 ☐ 其他（组织形式发生变化提示）		
住 所			
经营场所			
法定代表人 （负责人）			
经营场所面积(m ²)	m ²	外设仓库	☐ 有 ☐ 无
仓库地址（如有）		☐ 自有 ☐ 租赁 ☐ 其他	m ²
主体业态	☐餐饮服务经营者 ☐普通餐饮(☐特大型☐大型☐中型☐小型) ☐中央厨房 ☐集体用餐配送单位 ☐餐饮服务连锁企业总部 ☐餐饮服务连锁企业分支结构 ☐餐饮服务管理企业 ☐集中用餐单位食堂 ☐学校食堂（☐大学食堂（含高职院校） ☐中学食堂（含中职院校） ☐小学食堂） （☐自营 ☐承包经营 承包企业名称及统一社会信用代码_____） ☐托幼（育）机构食堂 ☐托幼 ☐托育 （☐自营 ☐承包经营 承包企业名称及统一社会信用代码_____） ☐机关事业单位食堂 ☐企业食堂 ☐工地食堂 ☐养老机构食堂 ☐医疗机构食堂 ☐其他食堂 ☐食品销售经营者 ☐批发经营者 ☐商场超市		

	☐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 1.是否网络经营：☐是，☐否 平台名称及网址：_____ 2.是否提供就餐场所（堂食）：☐是，☐否 3.是否从事食品批发销售：☐是，☐否 4.是否利用食品自动设备从事食品经营：☐是___个，☐否 放置地点：_____, _____个 5.是否连锁经营：☐是，☐否 ☐直营连锁 ☐加盟连锁 ☐合营连锁 ☐其他 连锁品牌：_____ 总部经营者名称：_____ 总部经营者地址及场所：_____
经营项目	1.☐散装食品销售 ☐含散装熟食销售 ☐不含散装熟食销售 2.☐散装食品销售和预包装食品销售 ☐含散装熟食销售 ☐不含散装熟食销售； ☐散装食品（含冷藏冷冻食品）销售☐散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售 3.☐热食类食品制售 ☐限简单制售 4.☐冷食类食品制售 ☐限简单制售； ☐含冷加工糕点制售 ☐不含冷加工糕点制售； ☐含冷荤类食品制售 ☐不含冷荤类食品制售 5.☐生食类食品制售 6.☐半成品制售（仅限中央厨房申请） ☐半成品加工（用于冷食类食品制售） ☐半成品加工（用于热食类食品制售） 7.☐自制饮品制售 ☐限简单制售 8.☐食品销售连锁管理 9.☐餐饮服务连锁管理 10.☐餐饮服务管理

食品经营报告事项	食品经营报告事项是否发生变化：□是，□否		
	注：报告事项包括： 1.□利用自动设备跨省经营 2.□自动设备放置地点、数量发生变化 3.□跨省从事食品经营管理活动 4.□食品经营者的主要设施设备、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全 5.□从事网络经营 6.□外设仓库 7.□集体用餐配送单位向学校、托幼（育）机构供餐发生变化 8.□增加预包装食品销售 9.□除学校、托幼（育）机构食堂以外的集中用餐单位食堂自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化		
声明事项 (必填项)	1.布局流程是否发生变化：□是 □否 2.主要设备设施等食品经营条件是否发生变化： □是 □否		
指定代表/委托代理人（必填项）			
委托权限	1.□同意 □不同意核对申请材料中的复印件并签署核对意见； 2.□同意 □不同意修改自备材料中的填写错误； 3.□同意 □不同意修改有关表格的填写错误； 4.□同意 □不同意领取《食品经营许可证》和有关文书；		
固定电话		移动电话	
（指定代表或者委托代理人身份证件复、影印件粘贴处）			
指定代表/委托代理人签字： 年 月 日			

申请人签署（必填项）
本申请人承诺如下，并承担相应的法律责任： （一）填报的信息及提交的材料真实、合法、准确、有效、完整，复印文本均与原件一致。 （二）过去一年内，不存在隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可证的情况；过去三年内，不存在以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可证的情况。承包经营集中用餐单位食堂的企业承诺未被列入严重违法失信名单。 法定代表人（负责人）签字（盖章）： 年 月 日

法定代表人（负责人）信息

姓 名		性 别	
民 族		职 务	
户籍登记住址			
身份证件类型		身份证件号码	
固定电话		移动电话	
(身份证件复、影印件粘贴处)			
法定代表人（负责人）签署（必填项）			
《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定：“被吊销许可证的食品生产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五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。” 本人承诺不存在以上不得担任法定代表人（负责人）情形，并对此承诺的真实性承担责任。 法定代表人（负责人）签字： 年 月 日			

食品安全专业技术人员、食品安全管理人员信息

人员分类	姓名	性别	民族	户籍登记住址	证件类型	证件号	职务	联系电话	任免单位
食品安全专业技术人员									
食品安全管理人员 (必填项)	食品安全员								
	食品安全总监								
食品安全管理人员签署（必填项）									
《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定：“被吊销许可证的食品生产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五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。” 《食品经营许可审查通则》第六十二条规定：“餐饮服务管理企业申请许可的，食品安全管理人员承诺具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。” 本人承诺不存在以上不得担任食品安全管理人员情形，并对此承诺的真实性承担责任。									
食品安全管理人员签字： 年 月 日									

食品安全设施设备信息

序号	设施设备类型	设施设备名称	数量	位置	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					

法定代表人（负责人）签署（必填项）

本申请书中所填内容及所附资料均符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条规定，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：

年 月 日

食品安全规章制度目录清单

序号	规章制度名称
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

本申请书中所填内容及所附资料均符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十五条、第四十七条规定，并对此承诺的真实性承担责任。

法定代表人（负责人）签字：_____

_____年 月 日

3-4食品经营许可补证申请书

经营者名称			
统一社会信用代码			
许可证编号		联系电话	
原食品经营许可证	☐ 食品经营许可证 正本		份
	☐ 食品经营许可证 副本		份
拟申请核发食品经营许可证	☐ 食品经营许可证 正本		份
	☐ 食品经营许可证 副本		份
申请补证原因	☐ 食品经营许可证遗失； ☐ 食品经营许可证损坏。（ ☐ 已缴回损坏许可证 ☐ 未缴回）		
作废声明 (遗失填写)	许可证编号_____, 发证日期____年____月____日, 现已遗失/损坏, 声明作废。		
指定代表/委托代理人（必填项）			
委托权限	1. ☐ 同意 ☐ 不同意核对申请材料中的复印件并签署核对意见； 2. ☐ 同意 ☐ 不同意修改自备材料中的填写错误； 3. ☐ 同意 ☐ 不同意修改有关表格的填写错误； 4. ☐ 同意 ☐ 不同意领取《食品经营许可证》和有关文书；		
固定电话		移动电话	
（指定代表或者委托代理人身份证件复、影印件粘贴处）			
指定代表/委托代理人签字： _____ 年 月 日			
申请人签署（必填项）			
本申请人承诺，填报的信息及提交的材料真实、合法、准确、有效、完整，复印文本均与原件一致，并承担相应的法律责任。			
法定代表人（负责人）签字（盖章）： _____ 年 月 日			

3-5食品经营许可注销申请书

经营者名称			
统一社会信用代码			
许可证编号		联系电话	
注销原因	☐ 停止经营 ☐ 转型经营 ☐ 其他		
许可证缴回	☐ 已缴回 ☐ 未缴回		
作废声明	许可证编号_____, 发证日期____年____月____日, 现已遗失, 声明作废。		
指定代表/委托代理人（必填项）			
委托权限	1. ☐ 同意 ☐ 不同意核对申请材料中的复印件并签署核对意见; 2. ☐ 同意 ☐ 不同意修改自备材料中的填写错误; 3. ☐ 同意 ☐ 不同意修改有关表格的填写错误; 4. ☐ 同意 ☐ 不同意领取《食品经营许可证》和有关文书;		
固定电话		移动电话	
（指定代表或者委托代理人身份证件复、影印件粘贴处）			
指定代表/委托代理人签字：			
年 月 日			
申请人签署（必填项）			
本申请人承诺如下，并承担相应的法律责任： （一）填报的信息及提交的材料真实、合法、准确、有效、完整，复印文本均与原件一致。 （二）过去一年内，不存在隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的情况；过去三年内，不存在以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的情况。承包经营集中用餐单位食堂的企业承诺未被列入严重违法失信名单。			
法定代表人（负责人）签字（盖章）：			
年 月 日			

3-6食品经营报告事项表

经营者名称					法定代表人（负责人）				
统一社会信用代码									
住 所									
经营场所									
主体业态									
报告事项	1. ☐ 利用自动设备跨省经营 2. ☐ 自动设备放置地点、数量发生变化 3. ☐ 跨省从事食品经营管理活动 4. ☐ 食品经营者的主要设施设备、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全 5. ☐ 从事网络经营 6. ☐ 外设仓库 7. ☐ 集体用餐配送单位向学校、托幼（育）机构供餐发生变化 8. ☐ 增加预包装食品销售 9. ☐ 除学校、托幼（育）机构食堂以外的集中用餐单位食堂自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化								
利用自动设备 跨省经营	经营者所在地				自动设备放置地点所在地				
自动设备放置 地点、数量发 生变化	原放置地点及数量（省内全部）				现放置地点及数量（省内全部）				
	放置地点1：		个		放置地点1：		个		
	放置地点2：		个		放置地点2：		个		
									
跨省从事食品 经营管理活动	经营者所在地				从事经营管理活动所在地				
从事网络 经营	平台名称及网址1： 平台名称及网址2：								
外设仓库	原仓库地点及数量				现放置地点及数量				
	仓库 地址		☐ 自有 ☐ 租赁 ☐ 其他	m ²	仓库 地址		☐ 自有 ☐ 租赁 ☐ 其他	m ²	
集体用餐配送	原供餐学校、托幼（育）机构名称及地址				现供餐学校、托幼（育）机构名称及地址				

单位向学校、托幼(育)机构供餐发生变化	名称:	地址:	名称:	地址:
	名称:	地址:	名称:	地址:
				
除学校、托幼(育)机构食堂以外的集中用餐单位食堂自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化	原经营形式(以下两个二选一)		现经营形式	
	☐ 自营		承包经营	许可证编号: 经营者名称: 统一社会信用代码:
	☐ 承包经营(对应的两个二选一) 许可证编号: 经营者名称: 统一社会信用代码:		☐ 自营	
☐ 承包经营(与原承包经营企业不一致)			许可证编号: 经营者名称: 统一社会信用代码:	

