

太原市市场监督管理局 文件

太原市行政审批服务管理局

并市监〔2025〕67号

太原市市场监督管理局

太原市行政审批服务管理局

关于印发《规范食品小作坊小经营店小餐饮店 许可备案和监管工作实施方案》的通知

各县(市、区)市场监督管理局、行政审批服务管理局,市市场监管局中北高新区分局、中北高新区行政审批局:

为进一步规范我市食品小作坊、小经营店、小餐饮店许可备案事项管理,强化审管协同配合,提升审管集成效能,切实保障人民群众饮食安全,现将《规范食品小作坊小经营店小餐饮店许可备案和监管工作实施方案》印发给你们,文件自

2025年9月21日起施行,有效期五年,请结合实际认真贯彻落实。



规范食品小作坊小经营店小餐饮店 许可备案和监管工作实施方案

为推动我市小微型市场主体高质量发展,进一步规范食品小作坊小经营店小餐饮许可备案事项管理,加强审管衔接,提高审批和监管效能。根据《中华人民共和国食品安全法》《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》《市场监管总局关于加强食品生产加工小作坊监管工作的指导意见》《山西省相对集中行政许可权办法》和山西省市场监管局《关于进一步加强食品经营许可及备案有关工作的通知》等有关法律法规的规定,结合工作实际,制定本方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大精神 and 习近平总书记对食品安全工作作出的一系列重要论述,进一步理清食品安全监管责任,建立健全协同监管机制,强化全链条监管合力,规范食品生产经营市场准入,不断强化审批和监管协同联动,切实保障人民群众“舌尖上的安全”,提高人民群众的获得感、幸福感、安全感。

二、工作目标

聚焦制度建设,建立科学高效的食品小作坊许可、小经营

店小餐饮店备案管理制度,实现全市许可备案标准化、规范化;聚焦事中事后监管,强化审管协同配合,提升审管集成效能;聚焦行业发展,不断提升安全水平,严控食品安全风险,推动食品产业高质量发展。

三、工作任务

(一)统一平台录入,实现行政准入标准化

将小作坊小经营店小餐饮店许可备案纳入“山西政务服务平台”统一管理,按照全市统一的标准发布办事指南,落实“全程网办、一网通办”要求,实现市域范围内同要素管理、无差别受理、同标准办理。食品小作坊按照《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》实行许可管理,需申请《食品小作坊许可证》。食品小经营店、小餐饮店应当自开办之日起十五日内办理《食品小经营店备案证》。

《食品小作坊许可证》分为正本、副本,有效期为5年,内容应当载明:生产经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人(负责人)、住所、生产地址、食品类别及名称(经营项目)、许可证编号、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、发证机关、发证日期、签发人和二维码。《食品小作坊许可证》编号由XZF(“小作坊”的汉语拼音字母缩写)和16位阿拉伯数字组成,数字从左至右依次为:3位食品类别编码、2位省代码、2位设区市代码、2位县(市、区)代码、6位顺序码、1位校验码。

《食品小经营店备案证》有效期为 2 年。内容应当载明：食品小经营店名称、统一社会信用代码(身份证号)、法定代表人(负责人)、经营场所(地址)、主体业态(食品销售、餐饮服务)、经营范围、备案机关、备案证编号、签发人、发证日期、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、二维码等信息。《食品小经营店备案证》编号由 SXJY (“食小经营”的汉语拼音字母缩写)后加 14 位阿拉伯数字构成。14 位数字从左至右依次为：1 位主体业态代码、2 位设区市行政区划代码、2 位县(市、区)级行政区划代码、8 位顺序码、1 位校验码。

(二)统一要素管理,实现源头风险可控化

食品小作坊应当符合《中华人民共和国食品安全法》第三十四条、《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》第十七条、第二十二条:具有与生产加工的食品品种、数量相适应的场所,并与有毒、有害以及其他污染源保持规定的安全距离;具有与生产加工的食品品种、数量相适应的设备、设施,有相应的消毒、更衣、通风、防腐、防蝇、防鼠、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备、设施;具有合理的设备布局和工艺流程;有食品安全管理人員和保证食品安全的管理制度。禁止使用非食品原料生产食品或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质,或者用回收食品作为原料生产食品,禁止使用病死、毒死或者死因不明

的禽、畜、兽、水产动物肉类,或者未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类为原料生产食品,禁止违反国家规定在食品中添加药品,安排患有国务院卫生健康行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作,禁止生产保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品及专供婴幼儿、孕产妇等特定人群的主辅食品、乳制品和其他法律法规明确禁止生产加工的食品。

食品小经营店、小餐饮店应当符合《中华人民共和国食品安全法》第三十四条、《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》第二十三条、《食品经营许可审查通则》第五条、第二十七条、第二十九条、第三十九条:具有符合其经营条件的环境和设备,经营面积应在 60 m² 以下(含 60 m²,含校外托管(餐)机构、社区老年人日间照料餐厅);经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应在经营范围后以括号标注,从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售的应设置相应的专间,专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施,专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式;销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品,应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备,冷藏冷冻设施设备应具有温度控制和正确显示内部温度的能力;

直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防污染等设施设备,使用有效覆盖或隔离容器盛放食品,散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内;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。食品小经营店小餐饮店禁止食用野生动物、长江鱼类及其制品制作食品,校外托管(餐)机构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,禁止食用经营国家法律、法规及我省规定的其他食品。

(三)统一协同联动,实现过程检查规范化

各县(市、区)行政审批部门安排工作人员对拟发证的食品小作坊进行现场核查时,要通知属地市场监管人员作为观察员按时参与查验,观察员对现场核查程序、过程、结果有异议的,要在现场核查结束后1个工作日内书面向审批部门反馈。

各县(市、区)市场监督管理部门应当从接到审批部门推送办件信息之日起3个月内对其经营条件是否符合食品安全要求等进行监督检查。发现经营者实际情况与办件信息不符的,应当要求其限期整改,逾期拒不整改或者整改后仍不符合条件的,应向审批部门以书面形式进行通报,并依法调查处

理,将失信违法行为记入企业信用记录,依法实施失信惩戒,按照规定将企业履行承诺情况归集至全国信用信息公示系统共享平台。

各县(市、区)市场监督管理部门要按照《山西省相对集中行政许可权办法》规定对发证后的食品小作坊、小经营店、小餐饮店实施监督检查,督促食品生产经营者签订《食品安全承诺书》,并在经营场所显著位置公示许可(备案)证、健康证明及承诺内容,建立健全小作坊小经营店小餐饮店进货查验记录制度,鼓励采用“明厨亮灶”模式提升透明度。

各县(市、区)市场监督管理部门要参照相关监管工作要求对食品小作坊、小经营店、小餐饮店生产经营者开展日常监督检查和监督抽检,检查可通过太原市“食安智管”监管端APP进行。发现已取得《食品小作坊许可证》《食品小经营店备案证》的食品生产经营者,不再符合食品小作坊、小经营店认定标准的和存在违法行为的,应当按照《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法律法规进行处理。对存在严重违法行为的经营者依法吊销许可证、收回备案证,市场监管部门要及时推送行政审批部门,由行政审批服务管理部门完成注销手续,实现统一准入、统一审批、统一监管。

(四)统一业务学习,实现常态机制长效化

市、县行政审批部门和市场监管部门要完善定期沟通培训机制,联合组织基层审批和监管人员开展食品经营业务培

训,加强法律法规和政策文件学习,强化审管两端协同配合,切实提升业务能力和执法水平,确保审管标准统一;要主动打破部门壁垒,厘清双方职责,充分运用信息化手段,探索建立许可备案监管双台账,搭建审管部门沟通对接、数据交换的高速通道,实现跨部门、跨层级信息互通,切实做到审管任务清单化、审管环节精细化、审管操作规范化,形成常态化机制。

四、工作要求

(一)加强主动服务

各县(市、区)行政审批服务管理部门要结合“证照联办”改革要求,为企业提供“集成服务”,在企业群众现场申办许可备案证时,窗口工作人员应主动提示引导、帮助申请人办理相关手续,进一步提高行政审批服务质效,形成良好工作闭环。

(二)加强部门配合

各县(市、区)行政审批服务管理部门与市场监督管理部门要强化协同配合,确定专人负责,通过“审管衔接”信息推送系统即时推送、接收、反馈备案信息和执法信息,确保审批监管无缝衔接。

(三)加强宣传引导

各县(市、区)行政审批服务管理部门与市场监督管理部门要积极开展“送法入企”活动,向食品生产经营者解读许可备案条件、法律责任及扶持政策;充分利用线上线下媒体,大

力宣传食品安全法律法规及典型案例,曝光违法行为,引导公众参与监督。

附件:1.申请材料清单

2.食品小作坊许可申请书

3.食品小经营店(小餐饮店)备案表

4.食品小作坊现场核查表

5.食品小作坊监督检查表

6.食品小餐饮店监督检查表

7.食品小经营店监督检查表

8.食品小作坊、小经营店许可备案证样式及证面内容说明

附件 1

太原市食品小作坊申请材料清单

根据《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》申请食品小作坊许可证,应当提供下列材料:

(一)申请书;

(二)营业执照复印件、申请人身份证(委托他人办理的,还应提交授权委托书以及代理人的身份证明文件)、从业人员健康证明复印件;

(三)主要食品原辅料、食品添加剂、设施和设备的清单;

(四)生产加工场所及其周边位置平面图、生产工艺流程图;

(五)食品安全管理人员名单、食品安全管理制度。

太原市食品小经营店(食品小餐饮) 备案材料清单

根据《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》《太原市小餐饮经营管理规范》,应当提供下列材料:

(一)备案登记表(经营项目包含生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的需提供生产平面图及现场照片,应设立有食品制作专间);

(二)营业执照复印件;

(三)申请人身份证(委托他人办理的,还应提交授权委托书以及代理人的身份证明文件);

(四)从业人员健康证明复印件。

附件 2

食品小作坊许可申请书

生产经营者(盖章):

产品类别(名称):

生产地址:

联系人:

联系电话:

申请日期: 年 月 日

申请类别:新办延续变更补办注销

单位名称						
生产地址						
营业执照编号 (或统一社会信用代码)						
负责人				联系电话		
身份证号码						
联系人				联系电话	传真电话	
食品种类 及包装情况						
执行标准						
生产场所面积				仓库面积		
变更事项						
从业人员	总数					
	主要从业人员	姓名	身份证号码		是否持健康证 (可附健康证明 复印件)	

设施设备明细 (可另附页详细 说明)	
原辅料、食品 添加剂、包装 材料明细 (可另附页详 细说明)	
生产场所的卫 生与安全情况 说明及食品安 全制度 (可另附页详 细说明)	
拟生产的食品 品种说明及生 产工艺流程 (可另附页详 细说明)	
其他 需说 明的 事项	
<p style="text-align: center;">保证申明</p> <p>本申请书中所填内容及所附材料均真实、合法、有效。本人资质符合《中华人民共和国食品安全法》和《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》的要求，如有不实之处，本人愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p> <p> 负责人签字（盖章）： 委托代理人签字： </p> <p style="text-align: center;"> 年 月 日 年 月 日 </p>	

食品小作坊食品安全告知书

食品小作坊从事食品生产经营活动,应当遵守《中华人民共和国食品安全法》、《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法律法规,严格落实食品安全主体责任,符合食品安全标准及下列要求:

一、负面清单

食品小作坊禁止从事下列行为:

(一)用非食品原料生产食品或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质,或者用回收食品作为原料生产食品;

(二)使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类,或者未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类为原料生产食品;

(三)生产国家为防病等特殊需要明令禁止生产的食品;

(四)违反国家规定在食品中添加药品;

(五)安排患有国务院卫生健康行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作;

(六)保健食品;特殊医学用途配方食品;婴幼儿配方食品,专供婴幼儿、孕产妇等特定人群的主辅食品;乳制品;

(七)其他法律法规明确禁止的行为。

二、生产加工场所要求

1.生产加工场所不能在有对食品有污染风险以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

2.生产加工场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取有效的防范措施。

3.生产加工场所相对独立,与生活区、办公区有效隔离;生产加工场所不得饲养禽畜,不得设立厕所。

4.生产加工场所面积应与生产能力相适应,有足够的空间和场地放置设备、物料和产品,并满足操作和安全生产要求;按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局,应当设立原辅料仓储、生产加工、成品仓储等功能间。

5.生产加工场所应整洁、卫生、通风,无积水、泥泞等易造成食品污染的因素。

6.生产加工场所地面、墙面应平整,应采用水泥或瓷砖等硬质材料;墙面、地面应便于清洗、消毒;墙壁应有高度不低于1.5m的墙裙,且平整,防止污垢积存;窗户内窗台应便于清洁;顶部建造应防漏雨,防止灰尘积累、碎片脱落,并且容易清洁;门窗应严密、不变形,开闭自如。

三、设施与设备要求

1.具备良好的供水和排水、排污设施,具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施;排水终端口应设置防鼠格栅;与外界

通风设施应装有纱网。

2.具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。

3.具备独立的食品添加剂的保存设施。

4.设置必要的洗手设施,并配备专用的消毒、干手用品;应具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施,并单独存放,且应明确标识。

5.根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。

6.具备良好的防鼠、蝇、虫等设施;应采取有效措施,防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。

7.应具备与加工食品相适应的加工设备和器具,设备和器具应保持清洁。

8.直接接触食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。

9.应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具,使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

10.包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害,保持清洁,必要时进行消毒。

四、加工过程控制要求

1.使用的原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求,严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的

原辅材料。

2.结合生产工艺流程,分开放置原辅料、半成品和成品、生熟食品,并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁,防止交叉污染。

3.生产用水使用当地居民的饮用水或者符合国家《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2022)的其他水源。

4.食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB2760 的规定,应独立存放。

5.生产中涉及生、熟料的工具与容器应做好标识并分开使用。

五、人员要求

1.从事接触直接入口食品生产加工的人员应持有有效的健康证明,并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽,不得赤膊、光脚。

2.从业人员应保持个人卫生,不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。

3.负责人和主要生产人员应学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。

4.有食品安全管理人员。

六、质量安全管理要求

1.有保证食品安全的规章制度。

2.应建立原辅料进货台账,如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容;保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。

3.应建立食品添加剂使用台账,如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。

4.应建立产品销售台账,如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容,保存载有相关信息的销售票据。

5.应建立食品召回和销毁台账。

七、包装与标识要求

1.包装的容器和材料应为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的产品;一次性使用的包装容器和材料不得循环使用;重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备或场所进行定期清洗、消毒,保持清洁卫生。

2.食品包装和标签符合法律、法规或者食品安全标准相关规定。

八、贮存与运输要求

1.贮存场所内不得存放影响产品安全的物品,储存物须离地离墙独立存放;根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件;采取防鼠、蝇、虫等有效措施,确保贮存食品不受污染。

2.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁,必要时进行消毒;不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

九、其它

食品小作坊停止食品经营活动的,因食品生产经营规模等发生变化,不再符合食品小作坊认定标准的,应及时向行政审批部门报告并按要求注销《食品小作坊许可证》。

食品安全承诺书

我已阅读《食品小作坊食品安全告知书》，了解食品小作坊许可的相关法律、法规和要求，为认真履行主体责任，切实保证食品安全，现郑重承诺：

一、申请小作坊时提供的材料真实、合法、有效。

二、生产加工条件符合《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法规和规范性文件的规定。具备清晰明确的食品生产加工场所及其周围环境平面图、各功能区布局平面图、工艺设备布局图、食品生产工艺程序和产品配方。具有产品执行的食品安全标准，依照食品安全标准定期进行食品检验，首批生产加工的食品经检验合格后方可出厂销售。不符合法定条件前，不从事食品生产经营活动。

三、在生产加工过程中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法律法规的规定和食品安全标准的要求，严格按照食品小作坊食品安全告知书要求，做到依法生产、诚实守信，接受社会监督、承担社会责任。

四、取得食品小作坊许可证后，严格按照许可证的食品许可类别和品种生产加工食品，许可内容发生变化的及时到县（市、区）行政审批部门进行变更。

五、在生产场所显著位置展示许可证、从业人员健康证明等信息。

六、终止生产经营的；因食品生产经营规模等发生变化，不再符合食品小作坊认定标准的，应及时到县（市、区）行政审批部门办理注销。

以上承诺，如有违反愿接受处罚并承担相应的法律责任。

申请人签字（或盖章）：

年 月 日

委托代理人签字：

年 月 日

授 权 委 托 书

(行政审批事项)

委托人：

工作单位：

职 务：

联系电话：

身份证件号码：

被委托人：

工作单位：

职 务：

联系电话：

身份证件号码：

兹委托_____向行政审批机关办理_____事宜。授权范围：接受行政机关依法告知的权利。

代为提交申请材料、更正、补正、补充材料、撤回申请的权利。

代理申请人行政许可审查中的陈述和申辩的权利。

签收_____批件的权利。

其他权利_____。

委托期限自_____年_____月_____日至_____年_____月_____日。

(委托人单位公章)

被委托人：

年 月 日

年 月 日

注：已授权的请在中打“√”，未授权的请在中打“×”。委托人、被委托人身份证明文件复印件附后。

附件 3

食品小经营店备案表

申请类别：小经营店 小餐饮店

经营者名称		统一社会信用代码 (身份证号码)	
法定代表人 (负责人)		联系电话	
经营场所地址		经营场所 面积(m ²)	
备案事项	<input type="checkbox"/> 新办 (<input type="checkbox"/> 仅新办 <input type="checkbox"/> 因变更新办 <input type="checkbox"/> 因补办新办) <input type="checkbox"/> 延续(<input type="checkbox"/> 有变更 <input type="checkbox"/> 无变更) <input type="checkbox"/> 注销		
食品安全 管理人员			
主体业态	<input type="checkbox"/> 食品销售 <input type="checkbox"/> 餐饮服务		
经营 项目	一、销售类： 1. 预包装食品销售：含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 不含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 2. 散装食品销售：含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 不含冷藏冷冻食品 <input type="checkbox"/> 含熟食 <input type="checkbox"/> 不含熟食 <input type="checkbox"/> 3. 特殊食品销售：保健食品 <input type="checkbox"/> 特殊医学用途配方食品 <input type="checkbox"/> 婴幼儿配方乳粉 <input type="checkbox"/> 其他婴幼儿配方食品 <input type="checkbox"/> 4. 其他类食品销售：_____ 二、制售类： 5. 热食类食品制售 <input type="checkbox"/> (中式餐 <input type="checkbox"/> 西式餐 <input type="checkbox"/> 湿式点心 <input type="checkbox"/> 干式点心 <input type="checkbox"/> 简单加热 <input type="checkbox"/> 火锅类 <input type="checkbox"/> 烧烤类 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 6. 冷食类食品制售 <input type="checkbox"/> (熟食卤味 <input type="checkbox"/> 含冷荤食品 <input type="checkbox"/> 仅简单制售 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 其他) 7. 生食类食品制售 <input type="checkbox"/> 8. 糕点类食品制售 <input type="checkbox"/> (是否从事冷加工糕点制售：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 9. 自制饮品制售 <input type="checkbox"/> (不含自酿酒及自制生鲜乳饮品) 10. 其他类食品制售：		
<p>本单位(本人)承诺:本备案表中所填内容及所附材料均真实有效,复印件均与原件一致,如有不实之处,本单位(本人)愿负相应的法律责任,并承担由此产生的一切后果。</p> <p>申请人签字(或盖章): _____ 委托代理人签字: _____</p> <p>年 月 日 年 月 日</p>			

食品小经营店、小餐饮店 食品安全承诺书

为认真履行食品经营者主体责任,切实保证食品安全,现郑重承诺:

一、申请食品小经营店备案时提供的材料真实、有效,且本单位符合食品小经营店(小餐饮店、小经营店)的认定标准。小餐饮店是指具有固定场所,食品经营场所使用面积在 60 m^2 (含 60 m^2)以下,通过即食加工制作、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品或食品消费设施的餐饮服务经营者,但以连锁方式开展经营的除外。小经营店是指经营场所使用面积小于 60 m^2 (含 60 m^2),通过实体门店从事食品(含食用农产品)零售的食品销售经营者,但以连锁方式开展经营的除外;

二、已知晓行政审批机关告知的全部内容;

三、从事食品经营活动符合《中华人民共和国食品安全法》《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法律法规要求;

四、直接接触食品的工具、容器和包装材料符合食品安全标准;

五、销售直接入口散装食品,有拆封、摆放、简单分切或微波(蒸汽)加热、分装销售等行为的,具备用于简单处理过程的独立操作间,售卖区可设在操作间内;仅有拆封、摆放行为的,具备专用操作场所。

六、经营场所设备设施、布局流程符合食品安全的有关要求;

七、油烟、废气等的排放遵守《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488-2018)的相关规定;

八、从事接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明后方可上岗工作;

九、不经营下列食品

(一)禁止食用的野生动物及长江鱼类其制品制作食品;

(二)法律、法规禁止食用的食品;

(三)国家和我省规定禁止经营的其他食品。

十、本单位在依法取得《食品小经营店备案证》后,将严格按照备案证的食品经营项目开展经营活动,备案证内容发生变化的将及时到行政审批部门进行变更;

十一、不符合小餐饮店、小经营店认定标准或者停止食品经营活动后及时向行政审批部门报告并按要求注销《食品小经营店备案证》;

申请材料(首次申请已提交的,再次申请无变化的可不再重复提交,食品小经营店备案表、委托书除外)。

以上承诺,如有违反愿接受处罚并承担相应的法律责任。

申请人签字(或盖章):

年 月 日

委托代理人签字:

年 月 日

食品小经营店(小餐饮店、小经营店)

食品安全告知书

食品小经营店(小餐饮店、小经营店)从事食品经营活动,应当遵守《中华人民共和国食品安全法》《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法律法规,严格落实食品安全主体责任,符合食品安全标准及下列要求:

一、小餐饮店不经营下列食品:

- 1.禁止食用的野生动物及长江鱼类其制品制作食品;
- 2.法律、法规禁止食用的食品;
- 3.国家和我省规定禁止经营的其他食品。

二、保持个人卫生。从业人员应当按规定进行健康体检,持有效健康证明上岗,做好从业人员个人卫生。患有有碍食品安全疾病的人员,不得从事接触入口食品的工作。

三、做好源头控制。从合法渠道购进食品、食品原料、食品添加剂、包装材料和容器等产品,保证产品来源、去向可追溯。

四、实施关键环节控制。生活区与经营区分开,经营所使用的容器、工具、设备,应当安全、无害并保持清洁,防止食品污染。生产经营用水使用当地居民的饮用水或者符合国家饮

用水卫生标准的其他水源《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2022)。不得使用不符合食品安全标准的原料、食品添加剂和食品相关产品。

五、按要求贮存食品。贮存食品的温度、湿度控制符合食品安全要求,定期检查库存及货架上销售的食品,及时清理变质或者超过保质期的食品。

六、按规定处置食品安全事故。对被告知、通报或者自行发现的不符合食品安全标准的食品立即停止经营,下架单独存放,通知相关生产经营者和消费者,记录停止经营和通知情况并将有关情况报告当地市场监督管理部门。如发生食品安全事故,应当立即采取措施,防止事故扩大,封存有关食品以及原料、工具、设备等物品并及时报告,不得漏报、谎报、缓报。

七、其他

取得《食品小经营店备案证》后,因食品经营规模、条件、食品类别等发生变化,不再符合小餐饮店、小经营店的认定标准或者停止食品经营活动时,应及时到属地行政审批部门注销《食品小经营店备案证》。

授 权 委 托 书

兹委托_____ (代表或代理人姓名)
向行政审批部门办理(名称)_____ 的食
品小经营店备案申请相关手续。

委托事项及权限：

- 1、核对备案材料中的复印件并签署核对意见；
- 2、修改自备材料中的填写错误；
- 3、修改有关表格的填写错误；
- 4、领取备案证和有关文书；
- 5、其他委托事项及权限(请详细注明)：_____

委托的期限：自_____年_____月_____日至_____年_____月_____日

委托代理人签字：_____

委托代理人联系方式：固定电话_____

移动电话_____

委托人签字或加盖公章：_____

年 月 日

备注：1、委托人是指申请人。申请人是法人和经济组织的
由其盖章；申请人是自然人的由其本人签字或盖章。
2、委托事项及权限，由委托人选择同意委托的事项
在中打√；

第 5 项按授权内容自行填写。

3、申请人委托代理人提出备案申请时需提交委托书,无委托情况的可不填写委托书。

(委托代理人身份证件复印件粘贴处或将身份证件复印件附后)

附件 4

食品生产加工小作坊许可必备条件 现场核查表

单位名称：_____

产品名称及品种：_____

核查日期：_____年_____月_____日

使用 说 明

1.本核查表适用于对食品生产加工小作坊必备条件的现场核查评价。

2.本核查表分为场所、设备和设施,卫生防护管理,生产过程管理,从业人员管理等4个部分,共30个核查项目。核查项目的结论分为“符合”、“一般不符合”或“严重不符合”。

3.在30个核查项目中,有11项带*号项目不允许存在一般不符合的情况。

4.核查组依据本核查表对食品生产加工小作坊进行现场核查。核查工作结束后,核查组应当填写《食品生产加工小作坊必备条件现场核查报告》,核查结论分为“合格”或者“不合格”。当没有严重不符合项且一般不符合项不超过6项(含6项)的,核查结论为“合格”;当严重不符合项大于等于1项或者一般不符合项大于6项的,核查结论为“不合格”。

5.核查组应当将现场核查中发现的不符合项,填写到《食品生产加工小作坊不符合项改进表》中,并要求食品生产加工小作坊尽快进行纠正或采取纠正措施。

一、场所、设备和设施

序号	内容	核查项目	核查方法	结论	核查记录
1.1	场所环境	1. 生产区应相对独立；面积应与生产能力相适应，有足够的空间放置设备、物料和产品。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		*2. 生产区应排水畅通，无积水，防止害虫孳生；距离垃圾堆、污水池、坑式厕所、牲畜棚圈不得少于25米；不得饲养家禽、家畜、猫狗等动物。	现场查看 实地测量	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		*3. 生产区外部周边环境应整洁、卫生，无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
1.2	设备和设施	*1. 应具备与加工食品相适应的加工设备和设施，设备和设施摆放、布局合理、表面清洁；涉及生、熟料的设备、工具应分开使用。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		*2. 应具备适当的称量和测量设备，计量器具应由法定计量检定机构检定合格后方可使用。 使用特种设备的，应由法定检验机构检验合格，获得相关资质后方可使用。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		3. 凡直接接触食品物料的设施、工具，必须用无毒、无味、抗腐蚀、不吸水的材料制成。生产加工过程中重复使用的设施、工具应便于清洗、消毒。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	

二、卫生防护管理

序号	内容	核查项目	核查方法	结论	核查记录
2.1	生产区卫生管理	1. 地面应进行硬化处理，宜采用地砖、混凝土或其它硬质材料铺设。地面无毒无害，易排水、不透水、不积水，排水终端口应设置地漏。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		2. 门窗应严密、不变形，开闭自如。应设置防尘、防蚊蝇、防鼠设施，纱门窗应便于拆装、清洗、消毒。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		3. 墙壁应平整、光洁，无脱落；主要生产和包装场地宜用瓷砖或其它无毒防腐材料装修，有高度不低于1.5米的墙裙。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		4. 屋顶应无毒、无异味，不吸水，无脱落，防落尘，能防止害虫隐匿和灰尘积聚。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		5. 应在生产区设置更衣洗手设施，专用的洗涤消毒、干手用品齐备。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		6. 生产区内应根据生产需要设置有紫外灯等消毒灭菌设施，定期进行消毒、灭菌。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
2.2	生产过程卫生管理	*1. 应定期对生产加工设施、工具进行彻底清洗、消毒。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		2. 生产加工过程中产生的污水、污物应经排污设施及时排出生产现场，并做适当处理，在排污出口处设置网罩，防止鼠害；具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	

三、生产过程管理

序号	内容	核查项目	核查方法	结论	核查记录
3.1	原辅料的 管理	1. 采购的原料、辅料、食品添加剂、包装容器或材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获证产品。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		2. 生产工艺布局合理，原料、辅料、半成品和成品、生熟食品应分开放置，不得混放，避免交叉污染。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		*3. 生产加工食品用水应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		4. 应建立原辅料进货台帐，如实记录购进食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验/检疫符合证明等凭证，保存期限不得少于二年。	查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
3.2	食品 添加 剂	*1. 应对除主要原料外的所有食品添加剂的种类、来源、用途、用量等情况到当地市场监管部门进行学习规范。	查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		*2. 食品添加剂应独立存放，使用天平或秤等工具称量；食品添加剂质量应符合相关规定；食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
3.3	回收 食品	建立回收食品登记销毁制度，记录回收食品登记销毁情况；不得使用非食品原料和回收食品生产加工食品。	查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	

序号	内容	核查项目	核查方法	结论	核查记录
3.4	包装和标识	*1. 食品的包装或盛装容器严禁使用非食品用包装物,包装容器和材料应符合国家相关卫生标准的规定。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		2. 应当采取适当的方式提供产品名称、生产地址、生产者、生产日期和保质期等必要信息。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
3.5	产品贮运	1. 应有相对独立、固定的原辅料、成品贮存场地,储存物须离地离墙存放,便于通风换气,有防鼠、防虫措施。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		2. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁;不得将食品与有毒、有害物品一同运输。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
3.6	产品销售	产品只在规定的限定区域内销售;应建立产品销售台帐,如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容,保留载有相关信息的销售票据,记录、票据的保存期限不得少于二年。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	

四、从业人员管理

序号	内容	核查项目	核查方法	结论	核查记录
4.1	卫生管理制度	应制定科学、规范、有效的卫生管理制度。明确职责，确定管理、工作内容，指定专、兼职人员定期检查执行情况。	现场查看 查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
4.2	人员卫生管理	*1. 从业人员应持有有效健康体检证明后方可上岗，并每年体检一次；患有碍食品卫生的疾病的人员，不得从事食品生产工作。	查阅材料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		2. 从业人员上岗时，应穿戴洁净的工作服、帽、鞋和口罩，头发、口鼻置于帽和口罩内。从业人员应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物；加工场所内禁止吸烟和吐痰；在工作前和可能污染双手的活动后，应洗净双手。	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 一般不符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	
		*3. 使用特种设备的，设备操作人员应具备符合法律法规的特种设备操作人员相关资质	现场查看	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 严重不符合	

食品小作坊监督检查表

评价项目	序号	检查内容	检查结果	备注
一、经营资质	*1.1	《食品小作坊许可证》《营业执照》合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与小作坊许可证一致，符合食品小作坊认定标准	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.1	不得选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。周围不应有可致虫害大量孳生场所，难以避开时，应采取必要的防范措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、生产与加工场所	*2.2	生产加工场所相对独立，与生活区、办公区分开；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.3	生产加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，设立原辅料、生产、成品等功能间	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.4	生产加工场所整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.5	生产加工场所地面、墙面平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面便于清洗、消毒；墙壁有高度不低于1.5m的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户外便于清洁；顶部建造必须防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗严密、不变形，开闭自如	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

评价项目	序号	检查内容	检查结果	备注
三、设施设备	3.1	具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污水暂存设施；排水终端口设置防鼠格栅；与外界通风设施应有纱网	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	具备独立的食品添加剂的保存设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.6	具备良好的防鼠、蝇、虫等设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.7	具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.8	直接接触食品的生产设备和器具采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.9	定期对生产加工设施、工具进行彻底清洗、消毒；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.10	包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

评价项目	序号	检查内容	检查结果	备注
四、加工过程控制	*4.1	使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品，分开放置生熟食品，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.3	生产用水使用当地居民的饮用水或者符合国家《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2022）的其他水源	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	食品添加剂的品种、使用范围和使用量必须符合GB 2760的规定，并独立存放	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	生产中涉及生、熟料的工具与容器应标记并分开使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
五、人员要求	*5.1	从事接触直接入口食品生产加工的人员持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽，不得赤膊、光脚	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	从业人员应保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	负责人和主要生产人员应当学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识，配备有食品安全管理人员	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
六、台账要求	6.1	有保证食品安全的规章制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称和批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

评价项目	序号	检查内容	检查结果	备注
六、台账要求	*6.3	建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.5	建立食品召回和销毁台账	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
七、包装与标识	*7.1	包装的容器和材料为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品包装材料标准的有证产品；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备定期进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	食品的包装和标签符合法律、法规或者食品安全标准相关规定	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
八、贮存与运输	8.1	贮存场所内不得存放影响产品安全的物品，储存物须离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件，采取防鼠、蝇、虫等有效措施，确保贮存食品不受污染		
	*8.2	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁；不得将食品与有毒、有害物品一同运输	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

说明：1. 上表中打*号的为重点项，其他为一般项。
2. 检查项目除合理缺项外，结果为“是”的项目数占该次检查项目总数比值≥60%且没有重点项结果为“否”的判定为合格，否则判定为不合格。如果检查项目任一单项中小作坊存在食品安全违法行为，则结论为不合格。判定为“不合格”的要立即进行整改，整改后仍不合格的依法吊销食品小作坊许可证。

核查人员签名：
年 月 日

小作坊负责人签名：
年 月 日

食品小餐饮店监督检查表

项目	检查内容	检查序号	具体要求	检查结果	备注
1	资质和公示	*1.1	在醒目位置公示《营业执照》《食品小经营店备案证》、检查记录表、健康证明、食品安全风险等级和（岗位）食品安全管理制度等	是 否	
		1.2	《食品小经营店备案证》在有效期内，未超出许可项目经营，经营面积与证照相匹配（60m ² 以下为备案证）	是 否	
2	人员管理	*2.1	人员健康证明在有效期内	是 否	
		2.2	每日健康晨检，鼓励通过“食安智管”APP进行每日晨检打卡	是 否	
		2.3	从业人员保持良好个人卫生，穿戴工作衣帽、戴口罩	是 否	
		2.4	定期对从业人员进行食品安全知识培训考核	是 否	
3	原料控制	3.1	每次采购原料，按要求索取索票，进货查验记录完整	是 否	
		3.2	分类、分架、离墙、离地贮存食品	是 否	
		*3.3	食品存放温度和时间符合要求	是 否	
		*3.4	及时清理感官性状异常、超过保质期期限等的食品原料	是 否	
		*3.5	专柜存放、专册记录食品添加剂	是 否	
		*3.6	未采购无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质	是 否	
4	场所和设备	*4.1	布局与加工经营餐饮食品品种、数量相适应，设置食品处理区和非食品处理区	是 否	
		*4.2	按照实际需求设置必要的初加工、切配、烹饪、烹饪、煎炸、油炸、备餐及食品原料存放区等区域	是 否	
		*4.3	保持经营场所环境清洁，做到地面整洁、排水沟通畅，不产生异味、不堆放废旧物品	是 否	
		*4.4	食品加工、经营、贮存、消毒、清洁等各类设施设备齐全完好，能够正常运行，并及时维护保养	是 否	

项目	检查内容	检查序号	具体要求	检查结果	备注
4	场所和设施设备	*4.5	配备“三防”设施，无有害生物活动迹象	是	
		4.6	存放废弃物的容器设有盖子	是	
		*4.7	用水采用当地居民的生活饮用水，采用其他水源的，水质符合国家《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2022）	是	
5	过程控制	*5.1	加工制作食品烧熟煮透，中心温度达到70℃以上	是	
		*5.2	用于加工贮存食品的工用具、容器符合食品安全标准，且生熟分开，有明显区分	是	
		*5.3	避免食品接触有毒物、不洁物	是	
		*5.4	未就地加工制作食品，不在食品操作区内从事可能污染食品的活动	是	
		*5.5	餐饮具和接触直接入口食品的容器和工具使用前应洗净消毒	是	
		*5.6	使用符合食品安全标准的一次性餐饮具	是	
6	配送管理	6.1	外卖打包过程注意卫生，包装密封并使用“食安封签”	是	
		6.2	打包好的餐饮应按相应的温度要求保存，并放置在清洁位置等待取餐	是	
		6.3	无堂食外卖设置专用取餐区（台）或窗口，配送员不直接进入食品操作区	是	
		*6.4	禁止使用厚度小于0.025毫米的超薄塑料袋	是	
7	制止餐饮浪费	7.1	鼓励如实展示餐品分量、规格、消费人数建议等信息	是	
		7.2	在外卖页面、包装合适位置主动进行防止食品浪费提示提醒	是	
		7.3	无诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费	是	
8	线上线下同标同质	*8.1	线上线下公示信息、经营场所、菜品等相关信息一致，不存在一店多证，一证多店等情况	是	
		8.2	开通“互联网+明厨亮灶”	是	
其他食品安全隐患：					

1. 本表共34个检查项目。

2. 本表重点20项，一般项目14项。*表示重点项。

3. 判定原则：除合理缺项外重点项必须全部符合，一般项目符合数≥60%的判定为合格，否则判定为不合格。判定为不合格的要立即进行整改，整改后扔不合格的依法收回备案证。

经营者（签名）：

年 月 日

检查人员（签名）：

年 月 日

食品小经营店监督检查表

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 经营资质	1.1	经营场所明显位置悬挂或摆放营业执照、食品小经营店备案证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	食品小经营店备案证载明的内容与营业执照、实际经营情况一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	从事接触直接入口食品的工作人员取得有效健康证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	1.4	张贴并保持上次监督检查结果记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 经营场所	*2.1	经营场所环境整洁，不选择对食品有污染风险，以及粉尘、有害气体和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。周围不应有可致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。经营场所面积小于60平方米（含60平方米）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.2	食品销售区、贮存区与生活区有效分离。生食与熟食、生鲜畜禽与水产品以及其他食品区域有效分离	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	销售鲜活水产品的，设有上下水的蓄养池，水池周围墙壁贴瓷砖或其他不透水、容易清洗的材料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 食品标签	*3.1	食品标签上有企业名称、产地、生产日期、保质期等内容。食品标签不涉及疾病预防、治疗功能	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	经营的进口预包装食品有中文标签，标签上载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	3.3	按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品，有包装或者附加标签。包装或者标签上按照规定标注食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	3.4	销售的转基因食品按照规定显著标示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
3. 食品标签	3.5	经营场所设置或摆放的食品广告的内容不涉及疾病预防、治疗功能	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*4.1	建立并执行进货查验制度，能出具供货者的许可证复印件和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，保存进货凭证且凭证信息完整	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 经营过程	*4.2	经营的进口预包装食品有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*4.3	按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。所需的冷藏、冷冻、保温等设备能正常运行使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*4.4	食品均在保质期内，感官性状正常，明码标价出售	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.5	生鲜肉类有有效的检验检疫合格证明、肉品品质检验合格证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	4.6	建立并执行食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 散装食品	*5.1	销售散装食品，在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产者名称、地址、联系方式等内容	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*5.2	销售直接入口散装食品的，配有防尘防蝇、洗手消毒、工具洗消等设施，配备无毒、清洁的容器、售货工具夹取及售卖	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*5.3	销售直接入口的散装熟食有专门销售区域，且售卖区域与食品经营场所其他区域相隔离	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*5.4	销售直接入口的散装熟食的，摆放散装熟食的专用设备设施具有防止消费者直接接触及熟食、保温熟食应有温度的功能	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*5.5	销售直接入口散装食品时，有拆封、摆放、分切或加热、分装等行为的，在独立操作间进行操作，且操作间内设备设施能够正常使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
6. 特殊食品	*6.1	设立专门区域或柜台、货架摆放、销售特殊食品，并分别设立提示牌，注明“***销售专区（或专柜）”字样	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	6.2	经营的保健食品的标签、说明书不涉及疾病预防、治疗功能，内容真实，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*6.3	专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签标明主要营养成分及其含量。销售婴幼儿配方乳粉的，经营场所还应配备必要的信息化设备，建立婴幼儿配方乳粉等重点食品电子追溯系统	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*6.4	不存在经营场所及其周边，通过发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
其他需要记录的问题:				

- 1、本表共27个检查项目。
- 2、本表重点18项，一般项目9项。*表示重点项，其他为一般项。
- 3、判定原则：除合理缺陷外重点项必须全部符合，一般项目符合数≥60%的判定合格，否则判定为不合格。判定为不合格的立即进行整改，整改后仍不合格的依法收回备案证。
- 4、检查过程中，被检查的经营者不涉及的项目，可视为合理缺陷并在“备注”栏标注为不适用。
- 5、6.1项中，“***”指保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉。

经营者（签名）：
年 月 日

检查人员（签名）：
年 月 日

食品小作坊、小经营店许可备案证 样式及证面内容说明

为了确保全省各县(市、区)行政审批部门颁发的食品小作坊许可证正本、副本、食品小经营店备案证正本的样式、内容等规范化、标准化,特作本说明。

一、食品小作坊

1. 正本

1.1 生产经营者名称

应与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的名称保持一致。

1.2 统一社会信用代码(身份证号码)

应与营业执照标注的统一社会信用代码内容保持一致,经营者为个体工商户的,则填写经营者有效身份证号码,并隐藏身份证号码中第 11 位到第 14 位的数字,以“****”替代。

1.3 法定代表人(负责人)

应与营业执照标注的法定代表人(负责人)内容一致。

1.4 住所

应与营业执照标注的内容保持一致。

1.5 生产经营地址

填写食品生产经营者实施食品生产经营行为的实际地点。如有多个经营地址,应当分别取得许可。

1.6 食品类别

按照《食品小作坊禁止和允许生产加工的食品品种目录(第一版)》的食品类别、生产加工的食品品种,依据许可证决定据实逐一填写。

1.7 有效期至年月日

自发证机关许可生效之日起,按照行政许可有效期5年计算,要求经营者终止经营行为的具体日期。有效期不得大于5年。

1.8 许可证编号

按照《食品小作坊小经营店小摊点许可备案管理办法(试行)》第十七条规定填写,具体编号规则如下:

1.8.1 编号结构

山西省食品小作坊许可证编号由 XZF(“小作坊”的汉语拼音字母缩写)和 16 位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为:3 位食品类别编码、2 位省代码、2 位设区市代码、2 位县(市、区)代码、6 位顺序码、1 位校验码。

1.8.2 顺序码

许可机关按照准予许可事项的先后顺序,依次编写许可

证的流水号码,一个顺序码只能对应一个食品小作坊许可证,且不得出现空号。

1.8.3 校验码

校验码为 1 位。用于检验本体码的正确性,采用《信息技术安全技术校验字符系统》(GB/T17710-2008)中规定的“MOD11,10”校验算法。校验码赋码的基本原理是按照一定的算法规则与公式,将许可证编号的前面 13 位(即本体码)进行计算,得出 1 位数字即为校验码。

1.8.4 食品类别编码

用 3 位数字标识,具体为:第 1 位数字代表食品、食品添加剂生产许可识别码,阿拉伯数字“1”代表食品、阿拉伯数字“2”代表食品添加剂。第 2、3 位数字代表食品、食品添加剂类别编号。其中,食品添加剂类别编号标识为:“01”代表食品添加剂,“02”代表食品用香精,“03”代表复配食品添加剂。食品类别编码按照《食品生产许可管理办法》第十一条所列食品类别顺序

依次标识。具体见表 A.1。

表 A.1 食品类别编码表

食品类别编码	食品、食品添加剂类别
101	粮食加工品
102	食用油、油脂及其制品
103	调味品
104	肉制品
105	乳制品
106	饮料
107	方便食品
108	饼干
109	罐头
110	冷冻饮品
111	速冻食品
112	薯类和膨化食品
113	糖果制品
114	茶叶及相关制品

食品类别编码	食品、食品添加剂类别
115	酒类
116	蔬菜制品
117	水果制品
118	炒货食品及坚果制品
119	蛋制品
120	可可及焙烤咖啡产品
121	食糖
122	水产制品
123	淀粉及淀粉制品
124	糕点
125	豆制品
126	蜂产品
127	保健食品
128	特殊医学用途配方食品

食品类别编码	食品、食品添加剂类别
129	婴幼儿配方食品
130	特殊膳食食品
131	其他食品
201	食品添加剂
202	食品用香精
203	复配食品添加剂

1.9 许可证正本尺寸底色

1.9.1 食品小作坊许可证正本成品尺寸为:420 * 297mm; 图文区外边缘距离许可证上下左右边缘均为 20 毫米;印刷纸采用 200 克无光铜版纸。

1.9.2 底色。底纹颜色 CMYK = C:50, M:0, Y:0, K:0。

2、副本

2.1 食品小作坊许可证副本成品尺寸为:210 * 297mm; 图文区外边缘距离许可证上下左右边缘均为 20 毫米;印刷纸采用 200 克无光铜版纸。

2.2 底色。底纹颜色 CMYK = C:50, M:0, Y:0, K:0。

2.3 副本填写生产经营者名称、生产许可证编号、统一社会信用代码、法定代表人(负责人)、住所、生产地址、食品类别、发证机关、发证日期、有效日期、二维码等。

二、食品小经营店、小餐饮店

食品小经营店仅有正本

1.食品小经营店、小餐饮店名称

应与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的名称保持一致。

2.统一社会信用代码(身份证号码)

应与营业执照标注的统一社会信用代码内容保持一致,经营者为个体工商户的,则填写经营者有效身份证号码,并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字,以“****”替代。

3.法定代表人(负责人)

应与营业执照标注的法定代表人(负责人)内容一致。

4.生产经营地址

填写食品小经营店、小餐饮店实施食品经营行为的实际地点。如有多个经营地址,应当分别备案。

5.主体业态

食品销售、餐饮服务、单位食堂。

6.经营范围(项目)

经营范围(项目)分为二级,具体如下表所示:

序号	经营项目一级目录	经营项目二级目录
1	预包装食品销售	含冷藏冷冻食品
		不含冷藏冷冻食品
2	散装食品销售	含冷藏冷冻食品
		不含冷藏冷冻食品
		含熟食
		不含熟食
3	特殊食品销售	保健食品
4	其他类食品销售	
5	热食类食品制售	
6	冷食类食品制售	熟食卤味
		冷荤食品
		生食瓜果蔬菜
		腌菜
		其他
7	生食类食品制售	非即食生食类食品
8	糕点类食品制售	不含裱花蛋糕
9	自制饮品制售	普通饮品
10	其他类食品制售	

7.有效期至年月日

自发证机关备案生效之日起,按照行政许可有效期2年计算,要求经营者终止经营行为的具体日期。有效期不得大于2年。

8. 备案证编号

按照《食品小作坊小经营店小摊点许可备案管理办法(试行)》第三十二条规定填写,具体编号规则如下:

8.1 编号结构

食品小经营店备案证编号由 SXJY (“食小经营”的汉语拼音字母缩写)和 14 位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为:1 位主体业态代码、2 位设区市代码、2 位县(市、区)代码、8 位顺序码、1 位校验码。

8.2 顺序码

许可机关按照准予许可事项的先后顺序,依次编写备案证的流水号码,一个顺序码只能对应一个食品小经营店备案证,且不得出现空号。

8.3 主体业态代码

主体业态代码用 1、2、3 标识。1 代表食品销售,2 代表餐饮服务,3 代表单位食堂。

8.4 校验码

校验码为 1 位。用于检验本体码的正确性,采用《信息技术安全技术校验字符系统》(GB/T17710-2008)中规定的“MOD11,10”校验算法。校验码赋码的基本原理是按照一定的算法规则与公式,将备案证编号的前面 13 位(即本体码)进行计算,得出 1 位数字即为校验码。

9. 备案证尺寸底色

9.1 食品小经营店、小餐饮店备案证成品尺寸为:210 *

297mm;图文区外边缘距离备案证上下左右边缘均为 15mm;印刷纸采用 200 克无光铜版纸。

9.2 底色。底纹颜色 CMYK=C:50,M:0,Y:0,K:0。

四、证(卡)编号的赋码和使用

1.山西省食品小作坊许可证,食品小经营店、小餐饮店、备案证编号应按照以下原则进行赋码和使用。

1.1 唯一性

山西省食品小作坊、小经营店、小餐饮店备案证编号是唯一的,任何一个从事食品生产经营活动的市场主体只能拥有一个许可证、备案证编号,任何一个许可证、备案证编号只能赋给一个市场主体。

1.2 不变性

市场主体在从事食品生产经营活动存续期间,许可证、备案证编号保持不变。

1.3 永久性

食品小作坊许可证,食品小经营店、小餐饮店注销后,该许可证、备案证编号应被系统保留,不能再赋给其他市场主体。

五、日常监督管理部门

食品生产经营主体所在地县(市、区)市场监督管理部门的全称。

六、投诉举报电话:

投诉举报电话“12315”“12345”。

七、发证机关

食品生产经营地址所在地县(市、区)行政审批部门的全称并加盖公章。

八、年 月 日

填写发证机关签发许可的日期。

九、二维码

二维码中记载生产经营者名称、统一社会信用代码(个体经营者为身份证号码)、法定代表人(负责人)、住所、生产经营场所、主体业态、食品类别及名称(经营项目)、许可证、备案证编号、有效期及县(市、区)行政审批局向社会公开的食品生产经营者相关信息网址。

十、山西省食品小作坊、小经营店、小餐饮店许可备案证格式示意图

(一)《食品小作坊许可证》样式

规格：42×29.7cm

生产者名称: 统一社会信用代码: (身份证号码): 法定代表人(负责人): 住 所: 生 产 地 址: 食 品 类 别: 有效期至 年 月 日

许可证编号: 日常监督管理机构: 日常监督管理人员: 投诉举报电话: 12315 发 证 机 关: 签 发 人: 年 月 日

山西省市场监督管理局监制

(二)《小食品经营店备案证》样式

规格：21x29.7cm

 食品小经营店备案证	
食品小经营店名称：	备案证编号：
统一社会信用代码： (身份证号码)	日常监督管理机构：
法定代表人(经营者)：	日常监督管理人员：
经营地址：	投诉举报电话：12315
主体业态：	发证机关：
经营范围：	签发人：
有效期至 年 月 日	年 月 日
注意：请在 年 月 日前到发证部门办理延续手续。	

山西省市场监督管理局监制

《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》摘录

第十二条 食品小作坊、小经营店和小摊点从事生产经营活动，应当遵守下列规定：

- (一) 从业人员应当保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽、口罩；
- (二) 用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
- (三) 购进和使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，按检测、消毒等符合食品安全要求；
- (四) 购进和使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品，应当建立查验记录制度，相关记录、票据的保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年，其中小摊点的记录、票据保存期限不得少于本批次产品销售或者使用后三十日；
- (五) 生产加工过程中禁止食品原料、半成品、成品交叉污染；
- (六) 及时清理变质和超过保质期的食品。

第二十三条 食品小经营店应当具备下列条件：

- (一) 具有固定的经营场所，远离污染源，通风整洁卫生，经营面积大于60平方米；
- (二) 具有与经营的食品品种、数量相适应的设施、设备，从事餐饮服务，还应当具有给排水设施；
- (三) 具有保证食品安全的管理制度。

第二十六条 食品小经营店从事生产经营活动，除应当遵守第十二条规定以外，还应当遵守下列规定：

- (一) 食品处理区各功能区布局合理，粗加工、烹饪和餐具、饮具的清洗消毒、食品原辅材料贮存等场所分区明确；
- (二) 加工操作场所设置专用清洗设施，其数量或者容量应当与加工食品的品种、数量相适应；
- (三) 专用器具、饮具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的采用集中消毒的或者一次性的餐具、饮具；
- (四) 销售预包装食品的，应当在预包装食品的容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者或者上游供货者名称、生产经营地址、联系方式等内容。

第三十四条 市场监督管理部门和其所属监督管理部门按照职责分工，对食品小作坊、小经营店和小摊点可以采取下列措施实施监督检查：

- (一) 进入生产经营场所实施现场检查；
- (二) 对生产经营活动等进行抽样检验，也可以采用快速检测方法进行检测；
- (三) 查阅、复制有关票据、记录以及其他有关资料，向有关人员进行了解相关情况；
- (四) 依法查封、扣押有证据证明不符合食品安全要求的食品，违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法生产经营或者被污染的工具、设备等物品；
- (五) 依法查封违法从事食品生产经营活动的场所。

