

山西省市场监督管理局（知识产权局）



首页

组织机构

新闻资讯

政务公开

网上服务

政民互动

工作专题

分享

《关于深化食品经营许可改革的实施意见》

发布时间：2021-01-19 信息来源：行政审批管理处 浏览次数：64



山西省市场监督管理局文件

晋市监发〔2021〕401号

山西省市场监督管理局 关于深化食品经营许可改革的实施意见

各市市场监督管理局、行政审批服务管理局，山西转型综合改革示范区市场监督管理局、行政审批局：

为深入贯彻落实习近平总书记视察山西重要讲话重要指示精神和省委“四为四高两同步”的总体思路和要求，进一步深化食品经营许可领域“放管服效”改革，支持新业态、新模式健康快速发展，服务大众创业创新，努力打造“六最”营商环境，根据国家有关法律法规规定和国务院、省人民政府、市场监管总局及国家有关部委的若干工作要求，现就深化我省食品

经营许可改革工作提出如下实施意见。

- 1 -

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，认真贯彻落实省委十一届十次全会精神 and “四为四高两同步”的总体思路和要求，围绕推动我省营商环境进入全国第一方阵目标，按照“三对”、“六最”标准，持续深化食品经营许可改革，努力构建“宽进、快办、严管”的审批服务新机制，更快、更好方便企业和群众办事，促进食品经营新业态、新模式健康快速发展。

二、目标任务

在保障食品安全的前提下，进一步改革优化食品经营许可条件，拓宽准入领域，减少审批材料，简化许可流程，缩短许可时限，持续提升食品经营许可一体化、便利化、信息化水平，不断提高审批服务效能，加快实现企业申请“一张表”、审批发证“一个窗”、审管衔接“一条链”、数据共享“一张网”，切实降低企业准入门槛和制度性交易成本，激发市场主体活力，促进食品经营新业态、新模式健康快速发展。

三、改革措施

全面落实《食品安全法》、《行政许可法》、《食品经营许可管理办法》等法律法规规定，按照国家和我省改革要求，推行以下改革措施。

(一) 实行“告知承诺制”审批。食品经营者新申请食品

- 2 -

经营许可（限销售预包装食品、保健食品、散装食品中非定量包装食品及坚果类食品），或申请变更许可（限经营条件未发生变化或仅申请经营项目减项）、延续许可（限经营条件未发生变化或仅申请经营项目减项）的，行政审批机关一次性告知其审批条件和需要提交的材料，申请人在规定的时间内提交的申请材料齐全，符合法定形式，且书面承诺申请材料与实际一致的，审批部门当场做出行政许可决定。对以告知承诺方式取得许可的食品经营者，市场监管部门应当在接到审批部门推送的许可信息之日起 30 个工作日内对其承诺内容与实际情况是否相符、经营条件是否符合食品安全要求等进行监督检查。对实际情况与承诺不符的，按照《山西省“证照分离”改革行政审批告知承诺管理办法》等规定处理。

（二）推行品牌连锁便利店食品经营许可改革。允许品牌连锁便利店开展部分热食、生食、糕点类食品以及自制饮品的现制现售，按食品销售经营许可要求进行现场核查，放宽准入限制，促进食品经营新业态、新模式发展。在试点推行告知承诺制的前提下，对品牌连锁便利店仅申请预包装食品销售经营项目的，以及食品经营许可变更、延续、补办等不改变经营场所、设备设施和布局，且不改变经营项目的，不再进行现场核查。对品牌连锁便利店日常监管落实“双随机、一公开”监管要求，减轻企业迎检负担。

（三）优化现场核查机制。对于告知承诺制实施范围以外的食品销售经营者、中小型餐饮、供餐人数 300 人（含）以下的单位食堂（学校、托幼机构、养老机构食堂、内部配送中心除外）申请取得食品经营许可的，现场核查时，重点关注关键项目达标情况。对于关键项全部符合要求，一般项不符合要求

比例不超过 40%的，在申请人签署整改承诺书后，行政审批部门可容缺办理，先行做出准予许可决定，并将有关情况抄告市场监管部门，由市场监管部门在日常监管过程中对整改情况进行监督核实，并将监督核实情况通报审批部门。

（四）试行“一照多证”改革。已办理“一照多址”登记注册的食品经营企业，其分支机构申请办理食品经营许可证时，不再要求具有营业执照，可凭企业（总部）的营业执照和分支机构（门店）的《企业经营场所“一照多址”告知通知书》等材料申请办理食品经营许可证。

（五）减少申请材料。可在线共享获取的营业执照或者其他主体资格证明文件无需提交；适用告知承诺方式许可的，只提交食品经营许可申请表和告知承诺书；许可证遗失补办只提交遗失声明，不再提交县级以上市场监管部门网站或者其他县级以上主要媒体刊登的遗失公告；食品经营者申请通过网络经营的，不再提交 IP 地址、网站首页或店铺主页面截图，只需在食品经营许可申请表中填写“通过网络经营”，自建网站的在

- 4 -

“网址栏”填写网站地址，通过第三方平台经营的填写平台名称即可办理。

（六）进一步压缩审批时限。除当场可做出行政许可决定的告知承诺方式以外，其它包含现场核查在内的审批方式审批时限缩短至自受理申请之日起 8 个工作日内（申请人整改时间不计入）。因特殊原因需要延长时限的，经审批单位负责人批准，可延长 5 个工作日，但应将延长时限的理由告知申请人。鼓励各地根据实际情况，进一步缩短审批时限。

（七）调整优化许可事项。餐饮服务经营者、单位食堂（中小学、托幼机构及校外培训机构除外）在就餐场所内销售预包装食品、散装食品（散装熟食除外）、保健食品，仅用于自身餐

饮配套服务的，或者餐饮服务经营者在其主店经营场所附近开设甜品站等附属店面，食品由主店配送，无需加工直接销售的，不需在食品经营许可证上标注销售类经营项目。取得主体资格的居家养老服务中心、校外培训机构在其住所范围内提供就餐服务的，依法办理食品经营许可证，按照单位食堂（其他食堂）归类，或依据《山西省食品经营小作坊小经营店小摊点监督管理条例》规定，办理食品小经营店备案证。制售类食品经营项目增加“简单制售”项目，即仅对预包装食品等进行拆封、改刀、切配、装盘、调制调味等操作，或采用蒸、煮、微波等方式加热（复热）食品至适合温度后即供应的加工操作方式，无

- 5 -

煎、炒、烹、炸等产生油烟、废气的操作。

（八）规范许可事项分类和内容。规范主体业态分类：

“食品销售经营者”增加二级目录“大型商场超市”“中型商场超市”“便利店”等十类；“餐饮服务经营者”增加二级目录“特大型餐饮”“大型餐饮”“集体用餐配送单位”等八类；“单位食堂”增加二级目录“学校食堂”“机关企事业单位食堂”“养老机构食堂”等八类。规范混业经营的主体业态，申请人根据实际经营的主营业态进行申报，主营业态难以确定的，按照食品安全风险类别高的进行申报。规范自动售货设备食品经营许可，同一设区市范围内，由食品经营者住所地行政审批部门实施许可；跨县（市、区）摆放的，由实施许可的行政审批部门将自动售货设备相关许可信息抄告摆放地市场监督管理部门。规范电子商务经营者的许可，无实体门店销售食品的电子商务经营者，贮存场所视同食品经营场所，可办理食品经营许可，但不得办理食品制售项目以及散装熟食销售项目；无实体门店且无贮存场所，但在登记住所地场所设置销售食品展示柜对外销售预包装食品的，可办理食品经营许可。

（九）加快电子证书应用 依托全省一体化在线政务服

平台电子证照系统，升级食品经营许可信息系统，增加电子证书的发放和使用功能。申请事项完成审批后，申请人可自主选择纸质或电子证书。电子证书是市场主体开展相关经营活动的

- 6 -

合法凭证，与纸质证书具有同等法律效力。

（十）推进“全程网办”。实现食品经营许可事项全流程网上办理，做到全省同一食品经营许可事项无差别受理、同标准办理，逐步实现咨询、申报、受理、审查、办理、反馈“一网通办”，方便群众办事。

（十一）完善注销工作机制。推行简易注销，食品经营者自行申请注销许可的，当场办理。推进食品经营许可和营业执照注销业务信息共享、同步办理，食品经营者申请注销营业执照时，可同时提供食品经营许可证正副本原件，一并办理注销。试点强制注销，建立常态化市场退出机制，定期清理应销未销的食品经营许可证，对符合注销情形，无法取得联系或者虽能取得联系，但经催告、书面通知后仍不申请注销的，可依据《中华人民共和国行政许可法》《食品经营许可管理办法》相关规定予以强制注销。

（十二）强化审管衔接。行政审批部门依法履行食品经营许可事项的审批职责，对事项的受理、审查、决定等承担主体责任。市场监管部门履行事中事后监管职责，对审批后的事中事后监管承担主体责任。依托一体化平台，行政审批部门要将行政审批结果信息同步推送至同级市场监管部门，市场监管部门要将事中事后监管结果及时推送至同级行政审批部门，实现无缝衔接。其他审管衔接事项按《山西省人民政府办公厅关于

- 7 -

建立省、市、县审批服务协同联动机制的通知》（晋政办发〔2020〕99号）执行。

四、工作要求

一是加强组织领导。各地要深刻认识深化食品经营许可改革的重要意义，按照全省统一部署，全力推动各项改革措施落实落地。要对食品经营许可改革工作情况进行跟踪评估，认真梳理和解决改革进程中的堵点、难点问题，及时上报相关工作信息。对新业态、新模式、新技术，要加强调查研究，探索制定有针对性的措施，坚持包容审慎原则，既要注重放宽准入，激发市场活力，又要切实加强事中事后监管，严控食品安全风险。

二是提升服务水平。各地要加强对审批工作人员的培训，全面落实改革要求，不断提升工作质量。要公开食品经营许可办理流程，实现公开透明、可追溯、可核查，切实保障群众的知情权、监督权。要进一步加强对申请人办理食品经营许可事项的事前针对性指导，优化咨询服务，努力提高企业和群众办事的满意度和获得感。要切实采取有效措施，确保改革后食品安全标准不降、要求不松、监管不怠。

三是统一工作标准。为便于全省食品经营许可工作无差别受理和办理，省局制定了食品经营主体业态和经营项目分类表、食品经营许可核查表、相关法律文书和用语解释，现予印

发，请各地遵照执行。

- 附件：1. 《食品经营许可证》主体业态分类表
2. 《食品经营许可证》经营项目分类表
3. 食品现制现售经营项目分类表
4. 《食品经营许可证》申请表
5. 5-1. 食品经营许可告知书
- 5-2. 食品经营许可（新申请）承诺书
- 5-3. 食品经营许可变更（延续）承诺书
6. 整改承诺书
7. 食品经营许可核查表（适用于食品销售经营者）
8. 食品经营许可核查表适用于餐饮服务经营者（中型餐饮、小型餐饮）就餐人数 300 人以下的单位食堂（学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、内部配送中心除外）
9. 食品经营许可核查表适用于餐饮服务经营者（特大型餐饮、大型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位）单位食堂（学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、内部配送中心）就餐人数 300 人以上的其他单位食堂（机关企事业单位食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂、其他食堂）

- 9 -

10. 用语解释

山西省市场监督管理局

2020 年 12 月 31 日

（此件公开发布）

- 10 -

附件 1

《食品经营许可证》主体业态分类表

序号	一级目录	二级目录
1	食品销售经营者	大型商场超市、中型商场超市、便利店、食杂店、食品批发经营者、无实体门店食品经营者、其他
		含网络、仅含网络
		现制现售
2	餐饮服务经营者	特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、集体用餐配送单位、中央厨房、其他
		含网络
3	单位食堂	学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、建筑工地食堂、机关企事业单位食堂、医疗机构食堂、内部配送中心、其他食堂

注：1. 特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮可以同时申请甜品站、现制现售项目。

2. 同时通过实体店铺和网上店铺经营的食物销售经营者、餐饮服务经营者加注含网络，仅通过网上店铺经营的食物销售经营者加

注仅限网络。

3. 各类餐饮、单位食堂全部使用半成品加工的，加注全部使用半成品加工。

4. 集体用餐配送单位、专业网络订餐和加注含网络的中型餐饮、小型餐饮、现制现售店铺，需标注单位时间外送量。

5. 大型商场超市、中型商场超市、小型超市、品牌连锁便利店可以申请销售业态中现制现售项目。

6. 内部配送中心加工制作的成品和半成品仅限本单位及分支机构食堂使用。

- 11 -

附件 2

《食品经营许可证》经营项目分类表 (除现制现售)

序号	一级目录	二级目录
1	预包装食品销售	含/不含冷藏冷冻食品
2	散装食品销售	含/不含冷藏冷冻食品
		含/不含熟食
3	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
4	其他类食品销售	
5	热食类食品制售	仅简单制售
6	冷食类食品制售	仅简单制售
7	生食类食品制售	即食生食品
		冷加工半成品
		热加工半成品
		餐饮原料
		仅简单制售
8	糕点类食品制售	含/不含/仅冷加工操作
		蒸煮类糕点
		仅简单制售
9	自制饮品制售	含/不含生鲜乳品
		含/不含现榨果蔬汁制售
10	其他类食品制售	

注：1. 一级目录后未标注二级目录的，允许经营该类别所有食品。一级目录后标注二级目录的，仅限经营该二级目录中所列食品。

2. 生食类食品制售中的热加工半成品、冷加工半成品、餐饮原料项目仅限中央厨房申请。

3. 食品现制现售经营项目见食品现制现售经营项目分类表。

4. 表中的特殊医学用途配方食品是指按照有关规定可以在商场、超市等食品销售场所销售的特殊医学用途配方食品。

附件 3

食品现制现售经营项目分类表

一级目录	二级目录	许可主体业态	
		食品销售	餐饮服务
热食类食品制售	简单制售	✓	
	熟肉制品	✓	✓
	熟制动物性水产品		✓
	熟制非发酵豆制品		✓
	熟制藻类		✓
	熟制坚果、籽类、豆类	✓	✓
生食类食品制售	非即食米面及米面制品	✓	
	非即食肉制品（不含咸肉、灌肠）	✓	
糕点类食品制售	含/不含/仅冷加工操作	✓	✓
	蒸煮类糕点		✓
	中式干点（含/不含馅）	✓	
	寿司（不含生食类）	✓	
	糖果、巧克力制品		✓

自制饮品制售	果蔬汁类	✓	✓
	植物蛋白饮料		✓
	风味饮料	✓	✓
	茶、咖啡、植物饮料	✓	✓
	冷冻饮品	✓	✓
	水果甜品	✓	✓

注：1. 从事食品现制现售的，必须同时标注一级目录和二级目录。

2. 生食类食品制售中的非即食肉制品现制现售仅限市场内食品销售经营者申请。

3. 品牌连锁便利店（企业）从事现制现售的，只能申请热食类的简单制售、生食类的非即食米面及米面制品、糕点类的中式干点和寿司（不含生食类）、自制饮品现制现售的风味饮料、茶、咖啡、植物饮料、冷冻饮品项目。

附件 4

《食品经营许可证》申请表

经营者名称			
统一社会信用代码 (证件号码)			
法定代表人 (姓名)	姓名	身份证号	联系电话

(页页八)					
食品安全 管理员	姓名	身份证号	联系电话	专职	
				<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
住所					
经营场所					
实体门店 <input type="checkbox"/> 是, <input type="checkbox"/> 否					
外设仓库地址					
主体业态及 备注	<input type="checkbox"/> 食品销售经营者		<input type="checkbox"/> 餐饮服务经营者		
	<input type="checkbox"/> 单位食堂				
	1. <input type="checkbox"/> 商场超市 [<input type="checkbox"/> 大型 (> 2000 m ²), <input type="checkbox"/> 中型 (> 200, 2000 m ²), <input type="checkbox"/> 便利店 (200 m ²)]; 2. <input type="checkbox"/> 食杂店 (< 200 m ²); 3. <input type="checkbox"/> 食品批发经营者; 4. <input type="checkbox"/> 无实体店食品经营者; 5. <input type="checkbox"/> 现制现售 6. 其他 <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 特大型餐饮 (> 3000 m ²); 2. <input type="checkbox"/> 大型餐饮 (> 500 m ² , 3000 m ²); 3. <input type="checkbox"/> 中型餐饮 (> 150 m ² , 500 m ²); 4. <input type="checkbox"/> 小型餐饮 (> 50 m ² , 150 m ²); 5. <input type="checkbox"/> 中央厨房; 6. <input type="checkbox"/> 集体用餐配送单位。 7. <input type="checkbox"/> 其他		
	1. <input type="checkbox"/> 学校食堂; 2. <input type="checkbox"/> 托幼机构食堂; 3. <input type="checkbox"/> 建筑工地食堂; 4. <input type="checkbox"/> 机关企事业单位食堂; 5. <input type="checkbox"/> 养老机构食堂; 6. <input type="checkbox"/> 医疗机构食堂; 7. <input type="checkbox"/> 其他食堂; 8. <input type="checkbox"/> 内部配送中心 9. <input type="checkbox"/> 全部使用半成品加工				
	是否含网络经营: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 网络销售: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否; 网络订餐: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 如开展网络经营, 自建网站的填写网站地址: 通过第三方平台经营的填写平台名称: 是否餐饮配套服务: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 就餐人数 300 人以下单位食堂 (含 300 人): <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 是否利用自动售货设备从事食品经营: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 品牌连锁便利店: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 学校类型 (限学校食堂填写): <input type="checkbox"/> 普高 <input type="checkbox"/> 职高 <input type="checkbox"/> 中学 <input type="checkbox"/> 小学 <input type="checkbox"/> 特殊教育学校 <input type="checkbox"/> 高校				

经营项目	1. 预包装食品销售 <input type="checkbox"/> 预包装食品 (含冷藏冷冻食品) 销售 <input type="checkbox"/> 预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 销售 2. 散装食品销售 <input type="checkbox"/> 散装食品 (含冷藏冷冻食品) 销售 <input type="checkbox"/> 散装食品 (含冷藏冷冻食品、含熟食制品) 销售 <input type="checkbox"/> 散装食品 (不含冷藏冷冻食品) 销售 <input type="checkbox"/> 散装食品 (不含冷藏冷冻食品、含熟食制品) 销售 3. 特殊食品销售 <input type="checkbox"/> 保健食品销售 <input type="checkbox"/> 特殊医学用途配方食品销售 <input type="checkbox"/> 婴幼儿配方乳粉销售 <input type="checkbox"/> 其他婴幼儿配方食品销售 4. <input type="checkbox"/> 其他类食品销售 5. <input type="checkbox"/> 热食类食品制售 (仅简单制售 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否) 6. <input type="checkbox"/> 冷食类食品制售 <input type="checkbox"/> 仅简单制售 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 即食生食食品制售 <input type="checkbox"/> 冷加工半成品制售 <input type="checkbox"/> 热加工半成品制售 <input type="checkbox"/> 餐饮原料制售 7. <input type="checkbox"/> 生食类食品制售 (仅简单制售 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否) 8. 糕点类食品制售 <input type="checkbox"/> 糕点类食品制售 (<input type="checkbox"/> 含冷加工操作 <input type="checkbox"/> 不含冷加工操作 <input type="checkbox"/> 仅简单制售)
------	---

9. <input type="checkbox"/> 自制饮品制售 (<input type="checkbox"/> 含生鲜乳饮品 <input type="checkbox"/> 不含生鲜乳饮品 <input type="checkbox"/> 仅简单制售) 10. <input type="checkbox"/> 其他类食品制售				
申请副本数 (份)	从业人员数 (人)	从事接触 直接入口 工作从业 人员数 (人)	取得健康证明数 (人)	
主体类型	<input type="checkbox"/> 企业 <input type="checkbox"/> 个体工商户 <input type="checkbox"/> 农民专业合作社 <input type="checkbox"/> 其他			
邮寄联系方式	接收快递联系人: _____ 联系电话: _____ 接收快递详细地址: _____ 省 _____ 市 _____ 县 邮政编码: _____			

- 16 -

食品安全设施 设备配置情况	设施设备名称	数量	放置位置	备注
保证申明				
申请人承诺, 本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法、有效, 复印文本均与原件一致。如有不实之处, 本人 (单位) 愿负相应的法律责任, 并承担由此产生的一切后果。				
申请人签字 (盖章):			指定代表或委托代理人签字:	

年 月 日 年 月 日

- 17 -

附件 5-1

食品经营许可告知书

本机关就食品经营许可审批事项告知如下：

一、审批依据

本行政审批事项的依据为：

- (一)《食品安全法》
- (二)《行政许可法》
- (三)《食品经营许可管理办法》

二、法定条件

申请人提出新申请食品经营许可，应当符合下列条件：

- (一) 有营业执照（营业执照的经营范围应当覆盖食品销售、餐饮服务）或者其他主体资格证明文件；
- (二) 具有与经营的食物品种、数量相适应的食物原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
- (三) 具有与经营的食物品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

- 18 -

(四) 有食品安全管理人員和保證食品安全的規章制度；

(五) 具有合理的設備布局和工藝流程，防止待加工食品與直接入口食品、原料與成品交叉污染，避免食品接觸有毒物、不潔物；

(六) 法律、行政法規有其他規定的，還應當符合其他規定。

三、告知承諾制適用範圍

預包裝食品、保健食品、散裝食品（非定量包裝食品、堅果類食品）銷售、變更許可（限經營條件未發生變化或僅經營項目減項）、延續許可（限經營條件未發生變化或僅經營項目減項）。

四、材料要求

(一) 《食品經營許可申請書》（新申請、變更、延續申請）

(二) 已簽章的《食品經營許可承諾書》

五、其他

請您對照相關法律法規要求，查證本單位經營條件，慎重做出承諾。許可申請人隱瞞真實情況或者提供虛假材料申請食品經營許可的，或以賄賂等不正當手段取得食品經營許可的，將依據《中華人民共和國行政許可法》第六十九、七十九條的規定，撤銷行政許可並給予行政處罰。

對通過告知承諾獲得食品經營許可的食品經營者，食品經營條件不符合食品安全要求的，由縣級以上市場監督管理部門責令整改並依法予以處理。

行政审批部门（盖章）

年 月 日

收到告知书后承诺单位法定代表人（或负责人）签字（单位盖章）：

年 月 日

（本告知书一式两份，行政机关和申请人各执一份）

- 20 -

附件 5-2

食品经营许可（新申请）承诺书

（限仅从事预包装食品、保健食品、非定量包装食品、坚果类食品销售）

申请者就申请的食品经营许可事项作出以下承诺：

一、已经认真学习了食品经营许可相关法律、法规、规章和规范性文件，对销售预包装食品、保健食品等食品安全管理规定内容、规定的法律义务和主体责任内容已经知晓和全面了解并承诺在经营过程中认真落实；

二、已知晓行政审批机关告知的全部内容；

三、所提供的申请材料真实内容均真实、合法、有效。

一、以诚信为原则，切实做到公开、公平、公正、诚信。

四、自身能够满足行政审批机关告知的条件、标准和技术要求；

五、未达到法定条件前，不从事相关经营活动；

六、愿意承担不实承诺、违反承诺的法律责任；

七、主动接受市场监管部门的监督管理。

上述承诺为申请人真实意思表示，若违反承诺或者作出不实承诺，自愿承担因未履行承诺而造成的影响、损失和产生的法律后果。

法定代表人（签字）

单位名称（盖章）

年 月 日

- 21 -

附件 5-3

食品经营许可变更（延续）承诺书

申请者就申请食品经营许可变更（延续）事项作出以下承诺：

一、已经认真学习了食品经营许可相关法律、法规、规章和规范性文件，对销售预包装食品、保健食品等食品安全管理规定内容、规定的法律义务和主体责任内容已经知晓和全面了解并承诺在经营过程中认真落实；

二、已知晓行政审批机关告知的全部内容；

三、所提供的申请材料实质内容均真实、合法、有效；

四、经营条件未发生变化，能持续保持许可条件；

五、主动接受市场监管部门的监督管理。

上述承诺为申请人真实意思表示，若违反承诺或者作出不实承诺，自愿承担因未履行承诺而造成的影响、损失和产生的法律后果。

法定代表人（签字）

单位名称（盖章）

年 月 日

- 22 -

附件 6

整改承诺书

（适用“告知承诺”实施范围以外的食品经营许可）

_____（许可机关名称）

_____（经营者名称）郑重承诺：

1. 本单位适用食品经营许可的实施范围：

○适用“告知承诺制”实施范围以外的食品销售经营者；

○中型餐饮；

○小型餐饮；

○供餐人数 300 人以下（含 300 人）的单位食堂（除学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、内部配送中心）。

2. 本单位已了解相关法律法规规章和规范性文件有关食品经营许可事项的要求。

3. 本单位所填写的基本信息真实、准确，所提供的申请材料 and 影像内容均真实、合法、有效。

4. 在规定期限内提交需要提供的材料；

5. 对于行政审批部门核查过程中需要整改的事项，本单位承诺_____天内按要求完成整改，未取得食品经营许可证前不从事食品经营活动。

6. 已经知晓违反承诺的法律责任。

- 23 -

7. 所作承诺是本单位真实意思的表示。

法定代表人签字

单位名称（盖章）

年 月 日

食品经营许可核查表

适用于食品销售经营者

经营者名称:

经营场所:

法定代表人(负责人):

核查日期: ____年__月__日

经营项目: 预包装食品销售(含冷藏冷冻食品 是 否)

散装食品销售(含冷藏冷冻食品 是 否)

保健食品

热食、生食、糕点类食品及自制饮品现场现售

简单制售

其他类食品销售

- 25 -

1. 食品通用核查项目(关键项): 6项, 必须全部符合要求。

序号	核查要求	是否符合要求
1.1	经营场所与申报地址相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1.2	配备专职或兼职的食品安全管理人员,食品安全管理人员具备岗位需要的食品安全法律知识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1.3	接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1.4	食品经营者建立食品安全自查制度。 食品经营企业建立食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1.5	食品销售、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

1.6	食品销售、贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，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、贮存场所应当与生活区分（隔）开。	○是 ○否	
2. 食品通用核查项目（一般项）：9项，须符合要求6项及以上。对不符合要求的，在备注栏说明原因。			
序号	核查要求	是否符合要求	备注
2.1	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。	○是 ○否	
2.2	销售场所布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置。生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开。	○是 ○否	
2.3	提供食品贮存场所平面布局图，租赁食品贮存场所的，提供租赁合同（协议）。	○是 ○否	
2.4	建立食品贮存安全管理相关制度。	○是 ○否	
2.5	食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。	○是 ○否	

- 26 -

2.6	食品与非食品有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离。	○是 ○否	
2.7	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）配备可正确指示库内温度的温度计。	○是 ○否	
2.8	设置临保食品专区或专柜，并在醒目位置标明“临近保质期食品销售专区（专柜）”字样。	○是 ○否	
2.9	冷库应按照不同的温度分区、分层设置，并有明显的标识。	○是 ○否	
3. 预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（关键项）：2项○适用，必须符合要求；○不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
3.1	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）设可正确指示库内温度的温度计。	○是 ○否	
3.2	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。	○是 ○否	
4. 散装食品销售：6项。□适用，序号4.1、4.2（关键项）必须符合要求，其他项（一般项）须符合要求3项及以上；对不符合要求的，在备注栏说明原因。□不适用。			

序号	核查要求	是否符合要求	备注
4.1	直接入口的散装食品，应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当具有符合食品安全标准的产品合格证明。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
4.2	散装熟食改刀销售的，应设置专用操作区域，配备专用工用具及其清洗消毒设施；入口处设洗手、更衣、消毒设施；用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
4.3	散装食品应有明显的区域或隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	

- 27 -

4.4	散装食品销售应在经营场所建立公示牌，如实公示所经销食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
4.5	散装熟食销售需配备具有加热或冷藏功能的密闭立体售卖熟食柜，设可开合的取物窗（门），配备专用工具及容器夹取及售卖	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
4.6	散装食品贮存，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
5. 保健食品销售（关键项）：2项。□适用，必须符合相关要求；□不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	
5.1	在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
5.2	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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
6. 自动售货设备销售（关键项）：2项。□适用，必须符合相关要求；□不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	
6.1	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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
6.2	自动售货设备销售现场公示营业执照、食品经营许可证等信息。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
7. 互联网食品销售（关键项）：3项。□适用，必须符合其中一项；□不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	
7.1	有实体门店经营的，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。不得申请散装熟食销售。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
7.2	无实体门店经营的，贮存场所视同食品经营场所，并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。不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	

7.3	无实体门店且无贮存场所，仅以办公场所等作为住所地，设置食品销售展示柜。	○是○否
8. 简单制售（限品牌连锁便利店）（关键项）：3项。□适用，必须符合相关要求；□不适用。		
序号	自查要求	是否符合要求
8.1	设专门的区域，配备专用的清洗、加工设施设备、工用具和容器等。	○是○否
8.2	配备从业人员洗手消毒设施。	○是○否
8.3	用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	○是○否
9. 热食、生食、糕点类食品及自制饮品现制现售（限品牌连锁便利店）（关键项）：7项。□适用，必须符合相关要求；□不适用。		
9.1	应设置专用操作间或场所，配备专用工用具及其清洗消毒设施；入口处设洗手、更衣、消毒设施；用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	○是○否
9.2	应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料符合食品安全标准。	○是○否
9.3	专用操作间或场所专用，有明显标识与其他场所区分，使用面积应与经营品种规模相适应。	○是○否
9.4	设置操作间的，操作间内无明沟，地漏带水封，墙裙或隔断铺设到顶，地面、墙壁、天花板应采用无毒、无异味材料制成，操作间内可设售卖区。	○是○否
9.5	设置专用场所的应与其他场所相对独立，防止人员交叉、物品混用。	○是○否
9.6	设置密闭带盖的的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	○是○否
9.7	无煎、炒、烹、炸等产生油烟、废气的操作。	○是○否
<p>填表说明：1. 本表适应于对食品销售经营者办理食品经营许可证的。2. 选择任一经营项目时，除完成自选经营项目核查外，还必须结合食品通用核查项目（关键项）和食品通用核查项目（一般项）完成核查。</p> <p style="text-align: right;">月 日</p>		

附件 8

食品经营许可核查表

适用于 餐饮服务经营者（中型餐饮、小型餐饮） 就餐人数 300 人以下的单位食堂（学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、内部配送中心除外）

经营者名称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期：_____年_____月_____日

经营项目： 热食类食品制售（简单制售 是 否）； 冷食类食品制售（简单制售 是 否）； 生食类食品制售（简单制售 是 否）； 自制饮品制售（ 含生鲜乳饮品 不含生鲜乳饮品 简单制售）； 糕点类食品制售（ 含裱花蛋糕 不含裱花蛋糕

简单制售）。

- 30 -

核查内容	核查和评价方法	编号	是否关键项	核查结果 (在□内打“√”)
1. 选址	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区,未设在易受到污染的区域,离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。	1	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
2. 人员及	配备专职或兼职的食品安全管理人员,食品安全管理人员具备岗位需要的食品安全法律知识。	2	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

一般要求	管理制度	接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明。	3	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		建立与食品经营相适应的食品安全管理制度。	4	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3. 食品处理区建筑材料与结构	地面无毒、不渗水、无异味、耐腐蚀、易于清洗，平整、无裂缝、无破损，并有良好的排水系统；排水沟出口有网眼孔径小于10mm的金属隔栅或网罩。	5	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。需经常冲洗的场所（包括粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒等场所）铺设1.5米以上的浅色、不吸水、易清洗的墙裙，专间墙裙铺设到顶。	6	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		天花板采用无毒、无异味、不吸水、易清洗、耐高温、耐腐蚀的材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所，其天花板有一定弧度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。	7	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		需要经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。	8	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4. 场所设置、布局、分隔和面积	加工操作场所按原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	9	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、餐饮用具回收通道及入口，避免交叉污染。	10	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		食品处理区设在室内，设置与食品供应方式和品种相适应的加工操作场所、设施、设备。	11	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

一般要求	4. 场所设置、布局、分隔和面积	采用视频直播或透明玻璃隔断、矮柜隔断等方式向消费者展示餐饮服务关键部位与环节。有条件的，将视频“阳光厨房”接入互联网，实现网上“阳光厨房”。	12	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		制作生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品（动物性冷食、非发酵豆制品类植物性冷食）的，分别设置相应的操作专间并有明显标识。	13	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
		加工制作鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、不含非发酵豆制品的植物性冷食、不含生鲜乳饮品的自制饮品、不含裱花蛋糕的糕点、简单加工处理预包装食品等、调制供消费者直接食用调味料的，单位食堂的备餐，设置专用操作区。各专用操作区有明显标识，标明其用途。	14	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
		专间及专用操作区的面积与最大供餐人数、加工和供应品种及数量相适应。	15	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	16	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		5. 食品原料清洗工	根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池、容器等设施，水池、容器等设施数量与加工食品品种、数量相适应，防止交叉污染。水池上下水通顺，有明显标识。	17	*

一般要求	1. 保洁工具、水池	设专用拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不污染食品及其加工制作过程。	18	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6. 切配烹调	配备与加工相适应的操作台和设施设备；使用燃煤或木炭等固体材料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。	19	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		配置排风设施，产生油烟的设备上方设置机械排风及排气装置，过滤器便于清洗和更换。	20	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
	7. 洗消设施	配备清洗、消毒、保洁设施，其容量和数量能满足不同消毒方式、加工制作和送餐需要。有条件的，设置独立的餐用具洗消间或专用区域。	21	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
供消毒后餐用具保洁的设施结构密闭并易于清洗，并有明显标识。		22	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）	

一般要求	8. 原料储存	设置食品仓库或储存场所，清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂有独立存放隔间或区域。贮存场所有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	23	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		设足够的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地。	24	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		设有相应的、足够数量的冷藏（冷冻）设施。设置冷冻（藏）库的，有正确指示库内温度的温度监测装置。	25	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
		直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等符合食品安全标准或要求。	26	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	9. 设备、工具和容器	直接接触食品的设备或设施、工具、容器易于清洁和保养。加工制作鲜榨果蔬汁、五谷杂粮汁的等高危易腐食品的，其设施设备易拆卸、易清洗消毒。	27	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		配备足够数量的容器和加工制作用具，满足不同类型食品原料、不同形式的食品（原料、半成品、成品）分开使用、存放需要，各类容器和加工制作工具有明显的区分标识，存放区域分开设置。提倡采用红蓝绿分别管理动物性食品、水产品、植物性食品。	28	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		医疗机构食堂、建筑工地食堂（就餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人）、提供自制生鲜乳饮品的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。	29	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
	10. 洗手消毒设施	食品处理区内设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施，位置应易于员工操作。员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	30	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	11. 采光照	加工场所光源不改变观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。设置冷冻（藏）库房的，冷冻	31	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

12、废弃物暂存设施	(藏)库房使用防爆灯。 设置密闭带盖的的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专间、专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	32	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
------------	--	----	---	--

一般要求	13. 更衣场所	设从业人员更衣室(场所),并与加工经营场所处于同一建筑物内;有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	33	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	14. 卫生间	应设在食品处理区外且为水冲式,出入口不直对食品处理区,具有独立的排风装置,出入口附近设置洗手、干手设施。	34	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)
	15. 就餐场所	就餐场所应设有对外直接可开启的窗户,或配备必要的通风设施,保持空气流通。	35	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)
	16. 供水设施	食品加工制作用水应采用集中式供水,采用非集中式供水的,提供加工用水水质符合国家《生活饮用水卫生标准》的证明材料。	36	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
制作食用冰用水、专间或专用操作区内需要直接接触成品用水的,应加装符合相关规定的水净化设施。制冰设施放置在清洁操作区或准清洁操作区。		37	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)	
特殊要求	17. 专间或专用操作区要求	设置专间的应为独立隔间,专间门能够自动关闭;专间的窗户为闭合式。专间内外运输食品的窗口应专用、可开闭,大小以可通过运送食品的容器为准。	38	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)
		专用操作区应通过矮柜、矮墙、屏障等物理阻断与其他场所相对隔离,仅简单加工制作或调制供消费者直接食用的调味料的,可以通过留有一定空间与其他场所进行相对分离。	39	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)
		专间入口、专用操作区入口处或附近设置洗手、消毒、干手、更衣设施。员工洗手池附近应有洗手消毒方法标识。	40	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)
		专间内设有符合要求的空气消毒设施、空调设施、温度监测装置,专用工用具及其清洗消毒水池;专用操作区内配备专用工用具及其清洗消毒水池;专间或专用操作区内有冷藏需求的,设置相应容量的专用冷藏设施。	41	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)
		专间、专用操作区的地面采用带水封的地漏排水(不得设置明沟);水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。	42	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用(合理 缺项)

18、自制生 鲜乳饮品	与生鲜乳收购站签订采供货协议，并索取供货者的经营资格证明和生鲜乳检验合格证明材料。鼓励采用预包装的原料乳进行加工制作。	43	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理 缺项）
	加工制作发酵乳的，发酵菌种为保加利亚乳杆菌（德式乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。	44	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理 缺项）
	建立自制生鲜乳饮品定期送检制度；有委托具有资质的第三方检测机构进行定期检验检测的合同（协议）。	45	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理 缺项）

注：1. 本表核查项目共 45 项，其中关键项 22 项，一般项 23 项，

*表示关键项，其他为一般项；2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；3. 本表核查内容中 1-15 项为通用要求，申请热食类制售外的其他经营项目除应满足通用要求外还应同时满足其他相应要求；4. 核查人员应根据实际经营项目情况，结合是否采用新技术、新工艺等制作方式或采用简单加工制作形式，把握合理缺项。5. 关键项必须全部符合（合理缺项除外），一般项“符合”的比例应超过一般项总数（合理缺项除外）的 60%以上。

现场核查汇总表

关键项

一般项

符合(项)		
符合项占应符合项比例%		

核查意见：符合

不符合

核查人员签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

附件 9

食品经营许可核查表

适用于 餐饮服务经营者（特大型餐饮 大型餐饮 中央厨房 集体用餐配送单位）

单 位 食 堂（学校食堂 托幼机构食堂 养老机构食堂 内部配送中心）

就餐人数 300 人以上的其他单位食堂（机关企事业单位食堂 医疗机构食堂 建筑工地食堂 其他食堂）

经营者名称:

经营场所:

法定代表人(负责人):

核查日期: ____年____月____日

经营项目: 热食类食品制售(简单制售是否);

冷食类食品制售(简单制售是否);

生食类食品制售(简单制售是否);

自制饮品制售(含生鲜乳饮品, 不含生鲜乳饮品, 简单制售);

糕点类食品制售(含裱花蛋糕, 不含裱花蛋糕, 简单制售)。

核查内容		核查和评价方法	编号	是否关键项	核查结果 (在□内打“√”)
一般要求	1. 选址	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区,未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。	1	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2. 人员及管理制度	配备专职或兼职的食品安全管理人员,食品安全管理人员具备岗位需要的食品安全法律基本知识。	2	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明。	3	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		建立与食品生产经营相适应的食品安全管理制度,餐饮企业还应建立定期清洗消毒空调设施,清洗卫生间的管理制度。	4	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3. 食品处理区建筑	地面无毒、不渗水、无异味、耐腐蚀、易于清洗,平整、无裂缝、无破损,并具有良好的排水系统;排水沟出口有网眼孔径小于 10mm 的金属隔栅或网罩。中央厨房墙角、柱角、侧面、底面的结合处应有一定的弧度。	5	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。需经常冲洗的场所(包括粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒等场所)铺设 1.5 米以上的浅色、不吸水、易清洗的墙裙,专间墙裙铺设到顶。	6	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

材料与结构	八化似不用几母、几开不、个双尔、勿清洁、耐高温、耐腐蚀的材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所，其天花板有一定弧度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。	7	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	需要经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕等设施。与外界相通的门能自动关闭。	8	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

一般要求	4. 场所、布局、分隔和面积	加工操作场所按原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	9	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		根据实际条件，分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、餐饮具回收通道及入口，避免交叉污染。	10	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		食品处理区设在室内，设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐加工操作场所以及食品库房、更衣室（区）、清洁工具存放场所等。	11	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		制作生食类食品、冷食类食品（动物性冷食、非发酵豆制品类植物性冷食）、裱花蛋糕、自制生鲜乳饮品，中央厨房、集体用餐配送单位、内部配送中心的食品冷却和分装等分别设置相应的操作专间；学校（托幼机构）、养老机构食堂备（分）餐设置备（分）餐间。各专间有明显标识，标明其用途。	12	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
		加工制作鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、不含非发酵豆制品的植物性冷食、不含生鲜乳饮品的自制饮品、不含裱花蛋糕的糕点、简单加工处理预包装食品、调制供消费者直接食用调味料的，以及除学校食堂、托幼机构、养老机构食堂以外的单位食堂的备餐，设置专用操作区。各专用操作区有明显标识，标明其用途。	13	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用（合理缺项）
		专间及专用操作区的面积与最大供餐人数、加工和供应品种及数量相适应。	14	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		采用视频直播或透明玻璃隔断、矮柜隔断等方式向消费者展示餐饮服务关键部位与环节。有条件的，将视频“阳光厨房”接入互联网，实现网上“阳光厨房”。	15	/	符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	16	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

一般要求	5. 食原清工水池	根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池或容器等设施，清洗水池、容器等设施数量与加工食品品种、数量相适应，满足不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）分开需要，上下水通畅，有明显标识。	17	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		设专用拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不污染食品及其加工制作过程。	18	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6. 切配烹调	配备与加工适应的操作台和设施设备；使用燃煤或木炭等固体材料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。	19	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		配置排风和温度调节设施，产生油烟的设备上方设置机械排风及排气装置，过滤器便于清洗和更换。	20	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	7. 洗消场所	设置独立的餐用具洗消间或专用区域，配备清洗、消毒、保洁设施，其容量和数量能满足不同消毒方式、加工制作和供餐需要。水池、设施设备有明显标识。	21	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		集体用餐配送单位和内部配送中心的餐用具清洗消毒应采用热力消毒方式（因材质等原因不宜采用的除外）。	22	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		供消毒后餐用具保洁的设施结构密闭并易于清洗，并有明显标识。	23	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	8. 原料储存	设置相适应的食品专用库房或贮存场所；清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂有独立隔间或区域存放。	24	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		设足够的物品存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地。	25	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	26	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

		在相应的空格处填写“符合”或“不符合”			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不
--	--	---------------------	--	--	--

一般要求	8. 原料储存	有相应的、足够数量的冷藏（冷冻）设施，数量和结构能满足原料、半成品、成品分开存放的要求，并有明显区分标识。	27	/	符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		设有冷冻（藏）库的，冷冻（藏）库有可正确显示库内温度的温度监测装置。	28	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	9. 设备、工具和容器	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等符合食品安全标准或要求。	29	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		直接接触食品的设备或设施、工具、容器易于清洁和保养。加工制作鲜榨果蔬汁、五谷杂粮汁等高危易腐食品的，其设施设备易拆卸、易清洗消毒。	30	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		配备足够数量的容器和加工制作用具，满足不同类型食品原料、不同形式的食品（原料、半成品、成品）分开使用、存放需要，各类容器和加工制作用具具有明显的区分标识，存放区域分开设置。提倡采用红蓝绿分别管理动物性食品、植物性食品、水产品。	31	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		学校（托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过 100 人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过 100 人）、提供自制生鲜乳饮品的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。	32	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	10. 洗手消毒设施	食品处理区内设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施，位置应易于员工操作。员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	33	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	11. 采光照明	加工场所光源不改变观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	34	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

	12. 废弃物暂存设施	可能产生废弃物的场所应设置密闭带盖的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专间、专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。废弃油脂应有专用盛放容器存放并有明显标识。	35	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	13. 更衣场所	设从业人员更衣室（场所），并与加工经营场所处于同一建筑物内；有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	36	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		设在食品处理区外，出入口不直对食品			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

一般要求	14. 卫生间	处理区，出入口附近设置洗手、干手设施；	37	*	<input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		具有独立的排风装置，有照明；便池为水冲式；与外界直接相通的窗口设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网。	38	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	15. 就餐场所	就餐场所应设有对外直接可开启的窗户，或配备必要的通风设施，保持空气流通。	39	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	16. 供水设施	食品加工制作用水应采用集中式供水，采用非集中式供水的，提供加工用水水质符合国家《生活饮用水卫生标准》的证明材料。	40	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
制作食用冰用水、专间或专用操作区内需要直接接触成品用水的，应加装符合相关规定的水净化设施。制冰设施放置在清洁操作区或准清洁操作区。		41	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)	
特殊要求	17. 专间或专用操作区要求	专间应为独立隔间，门能够自动关闭，窗户为封闭式（传递食品用的除外），传递食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。	42	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)

特殊要求		专用操作区应通过矮柜、矮墙、屏障等物理阻断与其他场所相对隔离，仅简单加工制作或调制供消费者直接食用调味料的，可以通过留有一定空间与其他场所进行相对分离。	43	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		专间入口处设置洗手、消毒、干手、更衣设施。专用操作区入口处或附近有洗手消毒干手设施。员工洗手池附近应有洗手消毒方法标识。	44	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		专间设有符合要求的空气消毒设施、空调设施、温度监测装置、专用加工工具及其清洗消毒水池；专用操作区设有专用加工工具及其清洗消毒水池；需要冷藏的设有相应容量的专用冷藏设施；需要冷藏的设有相应容量的专用冷藏设施。	45	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟）；水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。	46	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		与生鲜乳收购站签订采供货协议，并索取供货者的经营资质证明和生鲜乳检验	47	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

18、自制鲜乳饮品	合格证明材料。鼓励采用预包装的原料乳进行加工制作。			<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 (合理缺项)
	加工制作发酵乳的，发酵菌种为保加利亚乳杆菌（德式乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。	48	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
	建立自制鲜乳饮品定期送检制度；有委托具有资质的第三方检测机构进行定期检验检测的合同（协议）。	49	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)

特殊要求	19. 中央厨房、集体用餐配送单位	中央厨房不得制售冷食类食品（腌菜、自制调味料、未经改刀熟食除外）、生食类食品、裱花蛋糕、鲜榨果蔬汁等食品成品，其食品成品和半成品仅供应餐饮单位使用，不得在销售环节销售。集体用餐配送单位和内部配送中心不得制售生食类、冷食类、裱花蛋糕、鲜榨果蔬汁等风险较高食品。学校（托幼机构）食堂建立的内部配送中心配送品种限热食类食品 and 食品半成品，配送范围在半小时运输圈内。	50	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		配备与加工食品品种、数量以及储存要求相适应的带有冷藏或保温设施的封闭式专用车辆，车辆内部结构平整，易清洁。配备高危易腐食品专用储存容器，有明显标识。	51	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		加工制作的成品或半成品的包装材料或容器符合国家食品安全标准或有关规定。	52	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		制定大宗食品原料、加工制作环境、成品和半成品等的检验检测计划，设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和经过培训考核的检验检测人员。无条件设置检验室的，有委托具有资质的第三方检测机构进行定期检验检测的合同（协议）。	53	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
		配备标签和标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样	54	/	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

		个。			(合理缺项)
--	--	----	--	--	--------

- 44 -

	20、单位食堂	职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的学生食堂不得制售冷食类(瓜果除外)、生食类、裱花蛋糕类食品。	55	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用 (合理缺项)
--	---------	---	----	---	--

注：1、本表核查项目共 55 项，其中关键项 28 项，一般项 27 项，*表示关键项，其他为一般项；2、项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；3、本表核查内容中 1-16 项为通用要求，申请热食类制售外的其他经营项目除应满足通用要求外还应同时满足其他相应要求；4、核查人员应根据实际经营项目情况，结合是否采用新技术、新工艺等制作方式或采用简单加工制作形式，把握合理缺项。4、关键项必须全部符合（合理缺项除外），一般项“符合”的比例应超过一般项总数（合理缺项除外）的 75%以上。

- 45 -

现场核查汇总表

	关键项	一般项
符合（项）		
符合项占应符合项比例%		

核查意见： 符合 不符合

核查人员签名：_____ 申请人阅后签名：_____

日期：_____ 日期：_____

附件 10

用语解释

有关用语含义如下：

一、大型商场超市 实际营业面积 2000 m²以上 3000 左右

一、**大型商场超市**：实际营业面积 2000 m² 以上，设有多层卖场，品种齐全，满足顾客一次性购齐的零售业态。

二、**中型商场超市**：开架售货，集中收款，满足社区消费者日常生活需要的零售业态。实际营业面积一般在 200—2000 m²。

三、**便利店**：以食品、日用小百货为主，以开架自选为主，结算在收银处统一进行，满足顾客便利性需求为主要目的的零售业态。实际营业面积一般在 100—200 m²。

四、**品牌连锁便利店**：统一形象标示、统一门店管控、统一设施配置、统一服务标准、统一商品采购、统一物流配送，以直营或加盟方式开展经营的，以经营食品和日用品为主的小型零售店。

五、**食杂店**：店铺使用面积一般在 60—100 m²，以销售酒、饮料、休闲食品为主，无明显品牌形象的零售业态。

六、**餐饮服务**：指通过即时制作加工直接向消费者提供食品的服务活动。

1. **特大型餐饮**：指经营场所使用面积在 3000 m² 以上（不含

- 47 -

3000 m²），或者就餐座位数在 1000 座以上（不含 1000 座）的饭店；

2. **大型餐饮**：指经营场所使用面积在 500—3000 m²（不含 500 m²，含 3000 m²），或者就餐座位数在 250—1000 座（不含 250 座，含 1000 座）的饭店；

3. **中型餐饮**：指经营场所使用面积在 150—500 m²（不含 150 m²，含 500 m²），或者就餐座位数在 75—250 座（不含 75 座，含 250 座）的饭店；

4. **小型餐饮**：指经营场所使用面积在 150 m² 以下 60 m² 以上（含 150 m²），或者就餐座位数在 75 人以下（含 75 座）以下的饭店。

七、甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的附属店面。

八、现制现售：是指在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，但不提供食品消费场所及设施的加工经营方式。

九、中央厨房：指由连锁餐饮单位建立的，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至餐饮服务经营或者集体食堂的食品经营者。

十、集体用餐配送单位：指根据服务对象订购要求，集中

- 48 -

加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务经营者。

十一、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。

十二、预包装食品：指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

十三、散装食品：指无预先定量包装，需计量销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。非定量包装，如为了防止运输过程污染，商店称量销售，带包装纸的非定量包装小块糖（球）或小块巧克力属于散装食品。

十四、熟食：指使用肉类加工的烧（熏）烤类、灌肠类、酱卤类、冷拌类、糟醉类等熟制或卤制食品。

十五、特殊医学用途配方食品：为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。

十六、保健食品：指声称具有保健功能或者以补充维生素、矿物质等营养物质为目的，能够调节人体机能，不以治疗疾病为目的，含有特定功能成分，适宜于特定人群食用，有规定食用量的食品。

- 49 -

十七、婴幼儿配方乳粉：使用牛乳或羊乳及其加工制品（乳清粉、乳清蛋白、脱脂乳粉、全脂乳粉等）为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和其他辅料，加工制作供婴幼儿（三周岁以内）食用的食品。

十八、其他婴幼儿配方食品：包括乳基婴儿配方食品和豆基婴儿配方食品。

十九、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。

二十、简单制售：即仅对预包装食品等进行拆封、改刀、切配、装盘、调制调味等操作，或采用蒸、煮、微波等方式加热（复热）食品至适合温度后即供应的加工操作方式，无煎、炒、烹、炸等产生油烟、废气的操作。如：便利店内关东煮、冷藏盒饭加热，冷藏热狗加热后表面加酱料等。

二十一、熟肉制品：以鲜（冻）畜、禽肉（包括畜禽副产品）为主要原料，经调味、熟制工艺加工而成的食品，如：白煮肉、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉松等。

二十二、熟制动物性水产品：以鲜（冻）动物性水产品为主要原料，经调味、熟制工艺加工而成的食品，如：熏烤水产品、油炸水产品、熟干水产品等。

- 50 -

二十三、熟制非发酵豆制品：以非发酵豆制品为主要原料，经调味、熟制加工而成的食品，如：熟制豆腐干等。

二十四、熟制藻类：以藻类为主要原料，经调味、熟制加工而成的食品，如：海苔片等。

二十五、熟制坚果、籽类、豆类：以具有坚硬外壳的木本植物的籽粒（如核桃、板栗、杏仁、扁桃和、山核桃、开心果、夏威夷果、松籽等）、蔬菜瓜果和油料作物的籽粒（葵花籽、西瓜子、南瓜子、花生、蚕豆、豌豆、大豆等）为主要原料，经熟制加工而成的食品。

二十六、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，如：熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

二十七、生食类食品：包括即食生食品和非即食生食品，即食生食品一般特指生食水产品，非即食生食品包括中央厨房加工的热加工半成品、冷加工半成品、餐饮原料，以及现制现售的非即食食品（米面及米面制品、肉制品等）。

二十八、冷加工半成品：经挑选、清洗、分割、切配等初加工后，经调制或不经调制，添加或不添加食品辅料、调味料和食品添加剂等，不经热加工处理的非即食半成品。

二十九、热加工半成品：原料经初步热加工处理后，仍需进一步加工制作的阶段性产品。

三十、非即食米面制品：包括生制切面、年糕、馄饨（皮）、水饺（皮）、包子、汤圆、粽子等米面及米面制品。

三十一、非即食肉制品：包括生制肉丸、鱼丸、蛋饺、辣椒塞肉、百叶包肉、油面筋塞肉、油泡塞肉等以肉类为主要原料的食品。

三十二、糕点类食品：泛指各类糕点食品，包括面包、汉堡、热狗、饼干、匹萨等热加工糕点，裱花蛋糕、冷加工芝士蛋糕、慕斯蛋糕、提拉米苏、三明治、寿司等冷加工糕点和冰点心，以及馒头、包子、粽子、油条、大饼、煎饼等中式干点。糖果、巧克力制品按照糕点类食品管理。

三十三、蒸煮类糕点：以蒸、煮方式加工，无煎炸、烘焙等工艺的糕点类食品，如：馒头、包子、粽子等。

三十四、自制饮品：指经营者现场制作的各种饮料和冷冻饮品。

三十五、果蔬汁类：以新鲜水果、蔬菜等为原料，经压榨等加工工艺，供消费者直接饮用的饮料。

三十六、植物蛋白饮料：以谷类、豆类等为主要原料，经烘炒和（或）蒸煮等熟制过程，压榨和（或）粉碎等加工工艺制成的饮料。

三十七、风味饮料：以浓缩液、固体饮料、糖浆等为主要原料，添加或不添加现榨饮料，稀释调配而成的饮料。

- 52 -

三十八、冷冻饮品：以饮用水、食糖、乳品等为主要原料，添加适量辅料，经配料、凝冻等工艺制成的食品，如：冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥、食用冰等。

三十九、水果甜品：包括生食果蔬和以水果、食糖等为主要原料，适量添加乳品、食用胶等辅料（也可不添加）制成的食品，如：水果布丁、双皮奶、杨枝甘露等。

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

山西市场监管

抄送：局领导，驻局纪检监察组，省行政审批服务局。

山西省市场监督管理局办公室

2020年12月31日印发

[首页](#) | [组织机构](#) | [新闻资讯](#) | [信息公开](#) | [网上服务](#) | [政民互动](#) | [工作专题](#)



版权所有：山西省市场监督管理局

地址：太原市长风街108号 邮编：030006

晋公网安备14010502050547 网站标识码：1400000083 通讯备案：晋ICP备12000773号

效能投诉：[联系我们](#) 邮箱：sxsscjdglj@163.com

总访问量:20435620 今日访问量:13931 昨日访问量:20299

