

## 天津市食品经营许可证审查细则

### 第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可，依照《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》《食品经营许可审查通则》等有关规定，结合本市实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于天津市行政区域内市场监督管理部门对食品经营许可证申请的审查。

第三条 食品经营主体业态分为下列三类：

- （一）食品销售经营者；
- （二）餐饮服务经营者；
- （三）集中用餐单位食堂。

食品经营者从事食品批发销售、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、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。

食品经营许可证申请人应当根据实际经营情况申报一种主体业态，以主要经营项目确定，不得复选。

集中用餐单位开办食堂的，应当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证。

用餐人数（指供应内部人员的人数）不足 30 人的集中用餐单位食堂（学校、托幼机构、托育机构、养老机构、医疗机构、建筑工地除外），应当向所在地市场监督管理部门报告单位名称、地址、负责人及联系电话等信息，市场监督管理部门应当将相关信息记入食品经营许可证管理信息平台。

本市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，承包经营企业应当在本市取得食品经营许可证。

跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应当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证管理信息平台。

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

第四条 食品经营项目分为下列三类：

#### （一）食品销售

- 1.散装食品销售（含/不含散装熟食销售）；
- 2.散装食品和预包装食品销售（含/不含散装熟食销售）

## （二）餐饮服务

- 1.热食类食品制售；
- 2.冷食类食品制售（含/不含冷加工糕点制售、含/不含冷荤类食品制售）；
- 3.生食类食品制售；
- 4.半成品制售；
- 5.自制饮品制售（含/不含啤酒制售；含/不含泡制酒制售）等。

半成品制售仅限中央厨房申请。

## （三）食品经营管理

- 1.食品销售连锁管理；
- 2.餐饮服务连锁管理；
- 3.餐饮服务管理等。

食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低（生食类食品制售项目，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除外）的简单制售，不属于单独许可经营项目，应当取得相应的热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售经营项目，并在食品经营许可证副本中的相应经营项目后以括号标注简单制售。通过热加工后食用的生制切面、年糕、馄饨（皮）、水饺（皮）、包子、汤圆、粽子等简单非即食米面类食品现场加工制作，可归类为热食类食品制售（简单制售）。

在保证食品安全的前提下，可以根据加工制作流程适当简化简单制售项目的原料清洗水池、切配场所和烹饪场所等审查内容。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

食品经营项目可以复选，申请多项目经营的，根据实际经营情况申报。

第五条 食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可证或者进行备案；在同一个经营场所，从事不同食品经营项目活动的，应当依法取得一个食品经营许可证。申请的经营场所应当与实际经营地址一致。

食品经营场所，指申请人申请的从事食品经营活动的场所。

通过自动设备从事食品经营活动或者仅从事食品经营管理活动的，取得一个经营场所的食品经营许可证或者进行备案后，可以在本市行政区域内的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。

第六条 区市场监督管理局负责本行政区域内的食品经营许可证管理工作。

市场监督管理部门按照食品经营主体业态、食品经营项目，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，包括对申请材料的书式审查和对经营场所食品安全条件的现场核查。

现场核查分为下列八类：

（一）散装食品销售经营项目；

（二）餐饮服务类经营项目（适用于除中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以外的食品经营者）；

（三）食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理经营项目；

（四）餐饮服务管理经营项目；

（五）中央厨房；

（六）集体用餐配送单位；

（七）集中用餐单位食堂；

（八）利用自动设备从事食品经营。

核查人员应当根据主体业态、经营项目选择使用相应的现场核查表。

变更或者延续食品经营许可时，申请人的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影响食品安全的，市场监督管理部门应当就变化情况进行现场核查。

学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营改为自营的，以及承包经营企业发生变化的，应当按照《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，市场监督管理部门对经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应当进行现场核查。

除学校、托幼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。

**第七条** 食品安全风险较高的中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂、托幼机构食堂、连锁企业总部等食品经营单位的许可审查（材料审查、现场核查）和决定，应当由区市场监督管理局实施。区市场监督管理局根据需要可以聘请专业技术人员、邀请属地市场监督管理所监管人员作为核查人员共同参加现场核查。

**第八条** 现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。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，核查人员应当注明情况。

初次现场核查不合格且不具备整改条件的，核查人员应当直接判定为现场核查不合格。经核查，通过现场整改能够符合条件的，应当允许现场整改；需要通过一定时限整改的，应当明确整改要求和整改时限，并报市场监督管理部门负责人同意。整改时限一般不应当超过二十个工作

日。申请人应当在整改时限内完成整改并申请复核，核查人员应当重新开展现场核查，核查时间重新计算。经复核仍不合格，或者未在整改时限内申请复核的，核查人员应当判定为现场核查不合格。

因不可抗力原因，供电、供水等客观原因，或者申请人原因致使现场核查无法开展的，申请人可以向市场监督管理部门提出中止现场核查申请。中止时间一般不得超过二十个工作日，中止时间不计入食品经营许可时限。中止原因消除后，申请人应当申请恢复核查。中止时间到期申请人未申请恢复核查或客观条件仍不具备开展现场核查的，核查人员应当直接判定为现场核查不合格，并在现场核查记录上注明原因。

核查人员实施现场核查时，应当对食品经营场所现场拍摄照片，食品销售场所分别拍摄周边、门面、食品销售区、食品贮存区域等；餐饮服务场所分别拍摄周边、门面、专间及专用操作区、烹饪区、餐用具保洁区、初加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、食品库房、就餐区、更衣区、卫生间等。核查人员应当将现场核查表、现场核查记录与现场拍摄照片录入食品经营许可管理信息平台。

## 第二章 许可审查分类通用要求

### 第一节 场所布局人员

第九条 食品经营者应当具有与经营食品品种、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，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。

第十条 食品经营场所布局、流程应当合理，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

第十一条 食品经营者应当根据经营项目设置与经营食品品种、数量相适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、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

第十二条 食品经营企业应当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。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应当配备专职食品安全管理人员。

从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。

### 第二节 制度机制规范

第十三条 食品经营者应当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。

从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应当建立定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。

食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：

- （一）食品安全风险管控清单；
- （二）日管控、周排查、月调度工作制度和机制；
- （三）食品安全管理人员培训和考核制度；
- （四）进货查验记录制度；
- （五）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- （六）食品贮存管理制度；
- （七）废弃物处置制度；
- （八）不合格食品处置制度；
- （九）食品安全事故处置方案；
- （十）食品经营过程控制制度等。

食品批发经营企业还应当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当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、门店等的连锁企业总部还应当建立相应的食品安全管理制度。

集中用餐单位食堂采用承包经营形式的，还应当建立承包经营管理制度，包括但不限于下列内容：

- （一）承包经营企业的食品经营许可情况；
- （二）与承包经营企业签订的食品安全责任协议；
- （三）承包经营企业评价和退出制度（机制）；
- （四）承包经营企业的食品安全义务和责任；
- （五）定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定；
- （六）发现食品安全违法行为及时制止并立即报告；
- （七）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。

第十四条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应当建立下列制度：

- （一）食品安全自查和巡查制度；

(二) 进货查验记录制度；

(三) 场所及设备设施清洗消毒和维修保养制度；

(四) 食品及食品原辅料的贮存和清洗制度；

(五) 变质或超过保质期食品的处置制度；

(六) 从业人员健康管理制度；

(七) 食品安全事故处置方案；

(八) 食品安全风险管控方案；

(九) 查验食品、半成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等。

第十五条 食品经营者采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当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，还应当建立查验供货商许可证制度。

### 第三节 食品销售贮存

第十六条 食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应当做到硬化，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当与生活区分（隔）开。

第十七条 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当与其他食品经营区域分开。

第十八条 食品贮存应当设专门区域，不得与有毒有害物质同库存放。贮存的食物应当与地面保持 10 厘米以上距离，与墙壁保持适当距离。食品与非食品、生食与熟食应当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。

第十九条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻或加热保温设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有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当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。冷藏（冻）库应当使用防爆灯。

第二十条 无实体门店的互联网食品经营者应当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；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，应当符合本章第一、二、三节相应条款要求。

### 第四节 餐饮服务要求

第二十一条 申请餐饮服务类经营项目的，应当符合本节及本章第一、二、三节相应条款要求。

第二十二条 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区域，应当设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、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。

餐饮服务场所，指与食品加工制作、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区、辅助区。

食品处理区，指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具等的区域。包括初加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、食品库房、专间、专用操作区、烹饪区、餐用具保洁区等。

就餐区，指供消费者就餐的区域。

辅助区，指办公室、更衣区、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

第二十三条 食品处理区应当按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

第二十四条 仅从事网络餐饮服务经营的微型餐饮，初加工制作区、切配区、烹饪区、餐用具清洗消毒保洁区域面积不小于6平方米。应当设置专间的，专间面积不小于4平方米。

第二十五条 更衣区与食品处理区应当处于同一建筑内，应当位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要。

第二十六条 食品处理区地面的铺设材料应当无毒、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。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应当小于10毫米。

第二十七条 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、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），应当铺设1.5米以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

第二十八条 食品处理区的门、窗应当闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制作，结构上应当易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应当安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，食品库房门口应设防鼠板，防鼠板高度不低于60厘米，门的缝隙应当小于6毫米。防蝇胶帘应当覆盖整个门框，底部离地距离小于2厘米，相邻胶帘条的重叠部分不少于2厘米。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应当加装不小于16目的防虫筛网。

第二十九条 天花板涂覆或装修的材料应当无毒、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当不吸水、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当能避免灰尘散落，在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。

第三十条 食品处理区应当有充足的自然光或人工照明设施，光泽和亮度应当能满足食品制作需要，工作面的光照强度不得低于220lux（勒克斯），光源不应当改变食品的感官色泽。安装在裸露食品正上方的照明设施，应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。

第三十一条 食品处理区应当设置足够数量的洗手设施；洗手设施应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应当配备洗手用品和干手设施等。从业人员专用洗手设施附近的显著位置，应当标示简明易懂的洗手方法。

第三十二条 食品处理区内的操作场所应当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当分别设置清洗水池。

应当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。

第三十三条 食品制作使用水应当符合国家生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备（直接使用预包装饮用水的除外）。

第三十四条 下列加工制作应当分别设置相应专间：

（一）冷荤类食品制售；

（二）冷加工糕点制售；

（三）生食类食品制售；

（四）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（在封闭的自动设备中分切、调味操作的除外）；

（五）集体用餐配送单位分餐。

第三十五条 下列加工制作应当设置专间或专用操作区：

（一）散装熟食切割、分装等简单处理；

（二）备餐；

（三）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）；

（四）制作果蔬拼盘等；

（五）仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

（六）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；

（七）调制供消费者直接食用的调味料。

第三十六条 专间要求

（一）各专间应当有明显标识，标明用途。

（二）专间内无明沟，地漏带水封。应当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。专间的墙裙应铺设到墙顶。

（三）专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗，能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用，大小以可通过运送食品的容器为准。



(四) 专间内应当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。

(五) 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应当采用非手动开启式。

(六) 应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

### 第三十七条 专用操作区要求

(一) 应当与其他场所相对独立，有明显标识，标明用途，专区专用。

(二) 应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。

(三) 专用操作区内无明沟，地漏带水封。

(四) 必要时，应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

(五) 入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。

### 第三十八条 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。

应当分别设置餐用具、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。采用化学消毒方法的，应当配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应当设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应当采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应当与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

第三十九条 食品处理区应当设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应当与食品容器有明显的区分标识。

第四十条 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应当分开并有明显的区分标识。

第四十一条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应当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。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应当分设存放区域并有明显的区分标识；库房应当设通风、防潮设施。

冷冻、冷藏柜（库）应当设有可正确指示内部温度的测温装置。

使用食品添加剂的，应当设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样。

第四十二条 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应当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，应当设置机械排风排汽装置。

第四十三条 学校食堂、托幼机构食堂、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以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人的餐饮服务提供者，应当配备留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。

第四十四条 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。卫生间应当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。卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应当设置符合条件的洗手设施。

### 第三章 散装食品销售许可审查要求

第四十五条 申请散装食品销售（含散装熟食销售）的，应当符合本章及第二章第一、二、三节相应条款要求。

食品销售经营者在其经营场所内从事食品制售的，还应当按照第二章第四节相应规定进行审查。

第四十六条 散装食品销售场所应当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当与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

第四十七条 散装食品贮存场所应当具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

第四十八条 直接入口散装食品的销售、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品。

散装食品售货工具应当放入防尘、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。

第四十九条 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品，应当采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应当设置便于消费者查看、取用食品的工用具。

第五十条 申请散装熟食销售的，应当有销售专间、专区或专柜，应当配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃以上。

销售专间、专区或专柜附近应当设置洗手、消毒、干手设施（或餐巾纸）。

销售专间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，废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

销售专区应当与其他区域相对独立，有专区标识，标明用途，专区专用，应当设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并做好有效标记区分。

销售专柜应当具有保温或冷藏功能，设置可开闭式食品传递设施。

第五十一条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应当具有专间或专用操作区，符合第三十六、三十七条专间或专用操作区的要求。

### 第四章 中央厨房和集体用餐配送单位许可审查要求

第五十二条 中央厨房、集体用餐配送单位申请许可的，应当符合本章及第二章相应条款要求。

#### 第五十三条 场所设置和面积要求

（一）食品制作和贮存场所面积应当与制作食品的品种和数量相适应。集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。

（二）地面应当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、地面设置应当易于清洁。

（三）如设置窗台，其结构应当能避免灰尘积存且易于清洗。

（四）应当设有冷却和分装、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）。

（五）集体用餐配送单位需要分餐的，应当设置分餐间。分餐间的设置应当符合第三十六条专间的要求。

#### 第五十四条 设施设备要求

（一）制作场所入口处应当设置更衣场所、风淋或风幕装置。

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

（三）应当配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

（四）采用冷藏或热藏方式贮存的，应当配备符合规定时间内降至冷藏温度要求或保持热藏温度要求的设施设备。

（五）集体用餐配送单位应当配备能够满足需求的餐用具清洗消毒及保洁设施设备。

#### 第五十五条 中央厨房、集体用餐配送单位应当具备自行或者委托食品检验的条件。

自行检验的，应当设置相应的检验室，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，应当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。

#### 第五十六条 运输设备要求

（一）应当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、容器内部材质和结构应当便于清洗、消毒。

（三）应当根据食物特点，配备冷藏或保温等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求，冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃以上。

## 第五章 集中用餐单位食堂和承包经营许可审查要求

第五十七条 集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的，应当符合本章及第二章相应条款要求。

第五十八条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应当设置专用的备餐间或专用操作区，符合第三十六、三十七条专间或专用操作区的要求。

第五十九条 供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼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。

第六十条 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。承包经营企业应当按要求配备专职食品安全管理人员。

第六十一条 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。

## 第六章 连锁企业总部许可审查要求

第六十二条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部申请许可的，应当符合本章及第二章第一、二节相应条款要求。

第六十三条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第六十四条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部根据其经营模式，应当相应具备以下条件：

- （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。

## 第七章 餐饮服务管理企业许可审查要求

第六十五条 餐饮服务管理企业申请许可的，应当符合本章及第二章第一、二节相应条款要求。承包集中用餐单位食堂的，还应符合第五章相应条款要求。

第六十六条 餐饮服务管理企业应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第六十七条 餐饮服务管理企业根据其经营模式，应当相应具备以下条件：

（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三年以上实体店餐饮服务管理经验。

（三）设立分公司的，应当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，应当具有对子公司、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。

## 第八章 利用自动设备从事食品经营许可审查要求

第六十八条 申请利用食品自动设备从事食品经营的，应当符合本章及第二章相应条款要求。

第六十九条 食品自动设备应当设置在固定地点，并在设备上的显著位置展示便于消费者直接查看的食品经营许可证复印件或者电子证书、食品经营者的联系方式。固定地点应当符合本细则第九条规定。应当提供食品自动设备放置地点清单。

第七十条 利用食品自动设备从事食品经营的，应当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当能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

第七十一条 食品自动设备应当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。

第七十二条 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，应当具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第七十三条 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。

## 第九章 附则

第七十四条 本细则用语含义：

餐饮服务管理企业，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企业。

食品销售连锁企业总部，指实施连锁食品销售授权并对被授权的食品经营者实施统一采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的食品经营企业。

餐饮服务连锁企业总部，指实施连锁餐饮服务授权并对被授权的食品经营者实施统一采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的食品经营企业。

品牌，指准许使用的注册商标、企业标志、商号、字号等。

大型餐饮，指餐饮服务场所面积为 1000 平方米以上（含 1000 平方米）餐饮服务提供者。

中型餐饮，指餐饮服务场所面积为 150 至 1000 平方米（含 150 平方米，不含 1000 平方米）餐饮服务提供者。

小型餐饮，指餐饮服务场所面积为 20 至 150 平方米（含 20 平方米，不含 150 平方米）餐饮服务提供者。

微型餐饮，指餐饮服务场所面积为 20 平方米以下（不含 20 平方米）餐饮服务提供者。

无实体门店食品经营者，指无实体店铺，仅有经营管理办公场所，主要经营方式是向其他食品生产经营者或消费者销售食品的一种经营主体，如食品贸易经营者、网络食品销售经营者、仅利用自动设备销售食品的经营者等。

利用自动设备从事食品经营，指设置在固定经营场所，无人工参与，依靠自动设备进行食品销售或制售的经营活动。不包括实体店内的自动设备及有人值守或参与制作销售的经营活动，不包括利用非固定的移动售货设备从事经营活动。

简单制售，是指食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切、拆封、装盘、调制调味，以及仅加工制作植物性冷食（不含非发酵性豆制品）等食品安全风险较低的加工制售行为。其中简单加热，指采用蒸、煮、微波等方式加热至适合温度后即供应的加工操作方式。

初加工，指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、去除不可食用部分的加工操作。

餐用具，指餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

分餐，指加工制作的成品先行存放于容器内，经再次分装后提供给消费者的行为。

备餐，指暂时放置、整理、分发餐食成品的行为。

第七十五条 食品经营者主体类别分类如下：

（一）食品销售经营者包括商场超市、便利店、食杂店、无实体门店经营者、食品销售连锁企业总部、其他食品销售经营者。

（二）餐饮服务经营者包括大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、微型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理企业、其他餐饮服务经营者。

（三）集中用餐单位食堂包括学校食堂、托幼机构食堂、托管服务机构食堂、托育机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、月子会所食堂、建筑工地食堂、机关单位食堂、职工食堂、监狱食堂、其他食堂。托管服务机构食堂参照学校食堂、托幼机构食堂管理。

第七十六条 本细则自发布之日起施行，有效期 5 年。2020 年 12 月 25 日天津市市场监督管理委员会印发的《天津市食品经营许可审查细则》同时废止。

