

山东省市场监督管理局关于印发《山东省食品经营许可审查细则》的通知（鲁市监注规字〔2025〕4号）

各市市场监督管理局、行政审批服务局：

《山东省食品经营许可审查细则》已经省市场监管局局务会研究通过，现印发给你们，请结合工作实际，抓好贯彻执行。

山东省市场监督管理局

2025年7月16日

（此件公开发布）

山东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，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》《山东省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》（以下简称《办法》）《食品经营许可审查通则》（以下简称《通则》）等规定，结合我省实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于山东省行政区域内实施食品经营许可的行政审批服务部门、市场监督管理部门（以下统称许可部门）对食品经营许可申请的审查。

小餐饮登记按照《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》及相关配套文件实施。

第三条 省市场监督管理局指导全省食品经营许可工作。

县级以上许可部门实施食品经营许可工作，负责本行政区域内食品经营许可证的印制和发放工作。

设区的市级许可部门依职责指导本辖区食品经营许可工作，可以根据食品经营主体业态、经营项目和食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，依法依规确定本行政区域内食品经营许可管理权限。

第四条 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、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。

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）。

主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。食品经营者申请的经营项目对应多种主体业态的，主体业态以经营面积较大的经营项目确定；各具体业态经营面积相同的，主体业态以食品安全风险较高的经营项目确定。

第五条 食品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、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等，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、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

食品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当在经营项目后以括号标注。

食品经营者应当按照实际从事的经营活动，选择相应的经营项目，经营项目可以复选。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的简单制售，应当取得相应经营项目的许可，并在食品经营许可证中标注简单制售。

第六条 许可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，包括书面审查和现场核查。

第七条 同一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或者进行备案。申请的经营地址应当与实际经营地址一致。

主体业态为食品销售经营者或者餐饮服务经营者的，经营场所地址应当与主体资格证明文件所载明的住所、备案的经营场所地址一致或者在其范围内。

主体业态为集中用餐单位食堂的，经营场所地址与主体资格证明文件所载明的住所、备案的经营场所地址不一致且未在其范围内的，在接受现场核查时应当提供房屋产权证明、购房合同或者租赁合同等场所合法使用证明。

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或者进行备案后，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或者备案范围内的经营活动。

第二章 许可审查通用要求

第一节 书面审查要求

第八条 许可部门应当按照以下要求对食品经营许可的申请材料进行书面审查：

（一）主体资格

申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等，以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办食堂，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。

（二）申请材料

- 1.食品经营许可申请书；
- 2.营业执照或者其他主体资格证明文件复印件（能够实现网上核验的无需提供）；
- 3.与食品经营相适应的主要设备设施、经营布局平面图、操作流程等文件；
- 4.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；
- 5.申请人委托代理人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

利用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。

仅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。

经营布局平面图应当标明各区域或者功能间分布和用途、主要设施设备位置等内容。

（三）规范性审查

1. 申请人名称、法定代表人（负责人）、统一社会信用代码、住所等内容与营业执照等合法主体资格证明文件保持一致，集中用餐单位食堂名称应当由主体资格证明文件载明的名称和食堂名称组成；

2. 申请材料应当加盖申请人公章或者由申请人的法定代表人（负责人）签名；复印件还应当由申请人注明“与原件一致”并签名，签名字迹应当清晰、工整。符合法定要求的电子申请材料、电子证照、电子印章、电子签名、电子档案与纸质申请材料、纸质证照、实物印章、手写签名或者盖章、纸质档案具有同等法律效力。

第二节 现场核查要求

第九条 有下列情形之一的，应当进行现场核查：

（一）新申请食品经营许可的；

（二）申请人的主要设备设施、经营布局、操作流程等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；

（三）其他需要对申请材料的实质内容进行核实的。

法律、法规、规章或者国家、省政府及其部门另有规定的除外。

第十条 现场核查人员不得少于两人，应当至少包括一名食品安全日常监督管理人员。核查人员应当自接受现场核查任务之日起五个工作日内，完成对经营场所的现场核查。

核查人员应当具备满足现场核查工作要求的素质和能力，与申请人存在直接利害关系或者其他可能影响现场核查公正情形的，应当回避。

第十一条 现场核查时，核查人员应当出示有效执法证件。核查人员应当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（法定代表人、负责人或者委托代理人）在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

第十二条 通过现场整改能够符合条件的，应当允许现场整改。

第十三条 经核查，本次申请全部符合条件的，判定为“合格”；本次申请的多个经营项目中部分经营项目符合条件的，经申请人同意，可判定为“部分合格”，并列明合格的经营项目；需要通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并明确整改要求和整改时限，整改时限应当在受理之日起十

个工作日内；本次申请全部不符合条件，且在受理之日起十个工作日内无法整改的，判定为“不合格”。

对判定为“限期整改”的，核查人员应当进行整改后核查。

第十四条 鼓励许可部门提供证前指导等无偿服务，提升食品经营许可质效。

第三节 现场核查通用内容

第十五条 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的制度、定期清洁卫生间的制度。

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的制度。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的制度。

第十六条 食品经营企业还应当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。建立健全原料控制、餐用具清洗消毒、食品留样、食品安全管理人员培训和考核、进货查验记录、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品贮存管理、废弃物处置、不合格食品处置、食品经营过程控制等制度以及消费者投诉处理、食品安全事故处置等方案。

食品批发经营企业还应当建立食品销售记录制度。

第十七条 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。

第十八条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或者委托经营（以下简称承包经营）食堂的，还应当建立承包经营管理制度。承包经营管理制度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。

第十九条 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、变质或者

超过保质期食品的处置、从业人员健康管理等制度以及食品安全事故处置、食品安全风险管控等方案。

利用食品自动设备从事食品销售的，还应当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，还应当建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。

第二十条 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。

第二十一条 食品经营者应当为从业人员配备清洁的工作服、工作帽。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有有效健康证明，配备专用的工作服、工作帽、口罩、手套等。

第二十二条 食品经营者应当具有与经营的食品品种、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，应当距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。在取得许可证后，食品经营场所周围 25 米内出现污染源时，应当采取有效措施保证食品安全，或者迁址后重新申请食品经营许可。

第二十三条 食品经营场所布局、流程应当合理，符合食品安全要求。

第二十四条 食品经营者应当根据经营项目设置相应的经营设备或者设施，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、防虫等设备或者设施。

在裸露食品正上方安装照明设施的，应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。冷冻（藏）库应当使用防爆灯。

第二十五条 食品相关产品应当符合食品安全国家标准。直接接触食品的设备或者设施、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。

第二十六条 无实体门店的互联网食品经营者应当具有与经营的食品类别、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均应当符合本章通用要求。

入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店。

第二十七条 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。中央厨房、集体用餐配送单位自行或者委托食品检验时，应当综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，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。

第三章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第二十八条 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。

第二十九条 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。

第三十条 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。

排水沟应当设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。排水管道与外界相通的出口应当有适当措施，以防止有害生物侵入。排水管道出水口安装的篦子应当使用金属材料制成，篦子缝隙间距或者网眼应当小于 10mm。

第三十一条 食品处理区墙壁的涂覆或者铺设材料应当无毒、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)，应当铺设高 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

第三十二条 食品处理区的门、窗应当闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应当易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应当光滑、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，防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙应当小于 6mm。防蝇胶帘应当覆盖整个门框，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，应当加装不小于 16 目的防虫筛网。

根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或者贮存区域的上方。

第三十三条 天花板涂覆或者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者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。

第三十四条 食品处理区应当有充足的自然光或者人工照明，光泽和亮度应当能满足食品制作需要，不应改变食品的感官色泽。

第三十五条 食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应当为隔墙烧火的外扒灰式。

第三十六条 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。

第三十七条 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。

第三十八条 食品制作使用水（含清洗用水）应当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）。

第三十九条 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统应当完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全的产品应当符合相关规定。

第四十条 餐用具清洗消毒、保洁设施设备的容量和数量应当能满足需要。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，分别设置清洗、消毒设施设备，并配备计量工具。

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。

第四十一条 食品处理区应当设置带有非手动开启式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。

第四十二条 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。

第四十三条 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。冷冻、冷藏柜（库）应当设有可正确指示内部温度的测温装置。

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。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，并与食品、食品相关产品等分开存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应当有醒目标识，并应当与食品、食品相关产品等分开存放。

库房设计应当使贮存食品、物品离墙离地，距离地面 10cm 以上。

第四十四条 学校、托幼机构、养老机构、医疗机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、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、冷藏设施和计量工具，以及留样管理人员。

第四十五条 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。

第四十六条 固定安装的设备应当安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。

第四十七条 更衣区应当与食品处理区处于同一建筑内，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。

第四十八条 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。卫生间应当设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或者就餐区。卫生间出口附近应当设置符合条件的洗手设施。卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应当位于餐饮服务场所外。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第四十九条 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），应当分别设置相应的专间。

第五十条 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，应当设置专间或者专用操作区。

第五十一条 专间要求

（一）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。专间的墙裙应当铺设到墙顶。

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。

（二）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。

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

（四）应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

（五）应当配备专用的工作服、工作帽和口罩，工作服与其他区域工作服外观有明显区分。

第五十二条 专用操作区要求

（一）与其他场所相对独立，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。

（二）专用操作区内无明沟，地漏带水封。

（三）必要时，应当设工用具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

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

（五）应当配备专用的工作服、工作帽和口罩，工作服与其他区域工作服外观有明显区分。

第三节 中央厨房和集体用餐配送单位的许可审查要求

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，总面积与其经营规模相适应。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本章第二节专间的要求。

（六）集体用餐配送单位应当设置餐用具和外筐（箱）清洗消毒场所。

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、风淋或者风幕装置。

（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）应当配备能够在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

（四）采用冷藏方式或者热藏方式贮存的，应当配备符合规定时间内降至冷藏温度要求或者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设施设备。

第五十五条 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，配备保温或者冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求，冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃以上。

第四节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第五十六条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应当设专用的备餐间或者专用操作区。

第五十七条 学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置足够数量的洗手设施。

第五十八条 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。

第五节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第五十九条 学校、托幼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，应当按照《办法》第二十九条规定申请变更食品经营许可。许可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。

第六十条 承包经营企业应当在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。

承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应当与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。

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。

第六十二条 承包经营企业应当按要求配备专职食品安全管理人员。

第六节 其他

第六十三条 申请热食类制售经营项目的，应当符合第二章和本章第一节的要求。

第六十四条 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，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应当符合本章第二节相应条款的要求。

第六十五条 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，还应当符合本章第二节至第五节的相应规定。

第六十六条 简单制售食品安全风险较低食品的（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的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以根据实际需要适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

第四章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第六十七条 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，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。

第六十八条 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，经营生鲜畜禽、水产品的区域应当与其他食品经营区域分开。

散装食品销售场所应当具有相对独立的区域或者显著的隔离措施，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。

第六十九条 食品贮存应当设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应当与墙壁、地面保持适当距离。食品与非食品、生食与熟食应当有明显的区域或者隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

散装食品贮存场所应当具有相对独立的区域或者显著的隔离措施。贮存散装食品时，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

第七十条 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者加热保温设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷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。

第七十一条 直接入口散装食品的销售、贮存区域应当设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或者隔离容器盛放食品。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者存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。

第七十二条 以散装形式销售不易于挑拣异物或者易引起交叉污染的食品，应当采用小包装计量或者使用密闭容器。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。

第七十三条 食品销售场所应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，并标示清晰。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第七十四条 申请散装熟食销售的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应当有销售专间、专区或者专柜，应当配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或者冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。

第七十五条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，还应当具有专间或者专用操作区，并符合第三章第二节相应条款要求。

第五章 其他类食品经营的许可审查要求

第一节 连锁企业总部的许可审查要求

第七十六条 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。

第七十七条 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，应当具备以下相应条件：

（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、生产日期或者批号、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。

第七十八条食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部，除符合本节要求外，还应当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

第七十九条 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。

第八十条 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当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。

第八十一条 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应当符合第二章相应条款的要求。承包集中用餐单位食堂的，还应当符合第三章第五节相应条款的要求。

第三节 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

第八十二条 食品自动设备应当设置在固定地点，并在设备的显著位置展示便于消费者直接查看的食品经营许可证或者备案凭证、食品经营者的联系方式。固定地点应当符合第二十二条规定。

第八十三条 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。利用自动设备从事食品经营过程中，用水应符合第三十八条规定。

第八十四条 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。

第八十五条 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者相应的洗消设备设施。

第八十六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。

第八十七条利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应当符合第二章相应条款的要求。

第六章 附 则

第八十八条 本细则相关用语的含义：

主要设备设施，指用于加工制作、贮存、清洗、消毒、保洁等，若发生较大改变有可能在食品加工过程中造成交叉污染的设备设施。

食品处理区，指食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

专间，指为防止食品受到污染，以分隔方式设置，专门用于加工直接入口食品的、清洁程度要求较高的房间。

专用操作区，指为防止食品受到污染，以分离方式设置，专门用于加工直接入口食品的、清洁程度要求较高的区域。

分隔，指通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

分离，指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

备餐，指暂时放置、整理、分发餐食成品的行为。

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只需进行添加奶油、果酱等配料简单二次加工，且后续不再加热的糕点。

散装熟食，指由食品生产者预先生产制作，食品销售经营者以散装食品形式销售的酱卤、烧（熏）烤、油炸、蒸煮等熟制食品。

简单加热，指采用蒸、煮等方式加热至适合温度后即供应的加工操作方式。消费者购买预包装食品后，食品销售经营者向消费者提供热水冲泡、微波加热等的服务，属于销售的附赠服务，不属于简单加热行为。

自制饮品，指现场制作的各种饮料，含冰淇淋等，不含现场蒸馏或者发酵的自酿酒（啤酒除外），不得以生鲜乳为原料加工制作。

易腐食品，指在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

利用自动设备从事食品经营，指通过在固定经营场所设置无人值守自动设备，进行食品销售或者制售的经营活动。

第八十九条 本细则自 2025 年 9 月 1 日起施行，有效期至 2030 年 8 月 31 日。