

广东省市场监督管理局文件

粤市监规字〔2025〕1号

广东省市场监督管理局关于印发《广东省 市场监督管理局食品经营许可和 备案实施细则》的通知

各地级以上市市场监督管理局：

《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》已经省司法厅审查，现印发给你们，请抓好贯彻落实。

广东省市场监督管理局

2025年1月17日

广东省市场监督管理局

食品经营许可和备案实施细则

第一条（立法依据） 为规范食品经营许可和备案工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《广东省食品安全条例》等规定，结合本省实际，制定本实施细则。

第二条（适用范围） 本细则适用于本省行政区域内食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品，下同）的备案，以及相关监督检查工作。

第三条（层级分工） 省市场监督管理局负责指导全省食品经营许可和备案管理工作；负责利用自动设备经营及从事食品经营管理跨省经营报告工作。

市、县级市场监督管理部门负责本行政区域内食品经营许可和备案管理工作。

设区的市市场监督管理部门根据主体业态、食品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，确定本行政区域内中央部属高校、省属高校和其他高校食堂的食品经营许可及其他食品经营主体业态的许可、报告和备案权限。

实施食品经营许可的部门负责本行政区域内食品经营许可证的印制和发放工作。

第四条（主体业态分类） 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。

食品销售经营者包括销售食品或以销售食品为主的批发商、商场超市、便利店、专卖店、兼营食品店、食杂店、食品贸易商、无实体门店的互联网食品销售经营者、利用自动设备销售食品的经营者以及食品销售连锁企业总部等具体业态。

餐饮服务经营者包括制售食品或以制售食品为主的餐馆（大型、中型、小型）、中央厨房、集体用餐配送单位、糕点店、饮品店、非即食食品经营者、小餐饮、利用自动设备制售食品的经营者，以及餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理企业等具体业态。凉茶店按经营面积归类于饮品店或小餐饮。

集中用餐单位食堂包括学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、月子中心食堂、托育机构食堂、培训机构食堂、校外托管机构食堂、机关事业单位食堂、企业食堂、工地食堂、其他食堂等。

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（餐饮服务经营项目） 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、非即食食品制售等。其中半成品制售仅限中央厨房申请，非即食食品制售仅限非即食食品经营者申请。

第六条（销售经营者经营制售类食品） 食品销售经营者将已完全熟制的预包装食品拆封、简单加热提供给消费者的，按散装食品中的散装熟食销售进行许可。

食品销售经营者除主要经营预包装食品、散装食品之外，还提供热食类、冷食类、生食类、自制饮品等制售的，应符合相应的餐饮服务制售类许可审查要求，具体经营项目按餐饮服务对应的经营项目申请。

第七条（简单制售） 食品经营者从事下列经营行为，属于简单制售：

（一）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制售行为；

（二）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），含果蔬拼盘、盐浸果蔬；

（三）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；

（四）调制供消费者直接食用的调味料；

（五）加工制作炒瓜子、炒栗子、爆米花、棉花糖等食品；

（六）加工制作非即食食品。

从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的不适用前款规定。

各级市场监督管理部门应鼓励制售非即食食品的经营者提升食品加工条件，引导其办理食品生产加工小作坊登记证。

经营者仅从事简单制售的应取得相应经营项目的许可，并在食品经营许可证副本中标注简单制售。经营者已取得热食类、冷食类、自制饮品、半成品等制售类其中任何一个经营项目的，无需另行申请相应经营项目的简单制售。

第八条（经营场所） 食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案，经营场所地址应当与主体资格证明文件所载明的地址一致或在营业执照载明、备案住所场所地址范围内。

集中用餐单位申办食堂，经营场所地址与主体资格证明文件所载明的地址不一致或未在载明、备案的经营场所地址范围内的，出具场所使用说明确认的地址可以作为经营场所。

第九条（集中用餐单位食堂承包企业能力） 承包经营集中用餐单位食堂的企业，需在本省取得经营项目含有餐饮服务管理的食品经营许可。集中用餐单位应对承包经营企业的经营规模和食品安全风险能力是否与本单位食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配进行审核。

第十条（集中用餐单位食堂变更经营形式） 集中用餐单位食堂承包经营企业发生变化包括变更承包经营企业及承包经营改为自营两种情形。

第十一条（平面图） 申请含制售类经营项目的经营者应提

交与食品经营相适应的主要设备设施、经营布局、操作流程平面图，仅从事简单制售的经营者除外。

利用实体门店销售散装食品的经营者应提交主要设备设施、经营布局平面图。

平面图应标明各区域或功能间用途、实际面积（或尺寸）、主要设施设备位置等内容。平面图应按比例绘制，比例尺寸基本合理。

第十二条（许可审查） 食品经营许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营场所的现场核查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。不需要进行现场核查的，申请材料齐全、符合法定形式的，即可发放食品经营许可证。

第十三条（免予现场核查情形） 以下申请可免予现场核查：

- （一）新申请或变更食品经营项目为食品经营管理的；
- （二）无实体门店的互联网食品经营者新申请的；
- （三）因经营者名称、法定代表人（负责人）、住所或经营场所地址门牌号（实际经营场所未改变）等载明信息变化而变更食品经营许可的；
- （四）经营项目减项的。

经地级以上市市场监督管理部门评估，经营主体、经营项目食品安全风险较低，可不需要对申请材料的实质内容进行现场核实的，可免于现场核查。地级以上市市场监督管理部门应当对符合本款免予现场核查的情形适时开展食品安全风险评估，经评估

表明存在食品安全风险上升不再适宜免予现场核查的，应当恢复实施现场核查。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂及大、中型餐馆新申请食品经营许可或者延续依法取得的食品经营许可有效期的，不得免予现场核查。

符合本条第一款第（一）（二）项、第二款情形，未实施现场核查的，县级以上地方市场监督管理部门应当自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。监督检查发现实际情况与申请材料内容不相符的，食品经营者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法撤销食品经营许可决定。

第十四条（连锁食品经营企业便利化许可） 经地级以上市场监督管理部门评估，本省行政区域内的连锁食品经营企业总部在食品经营许可所在地级市（含地级以上市）有 20 家（含 20 家）以上直营门店，且总部及本地区所有直营门店近二年内不存在因食品安全违法行为被处以较重行政处罚或者移送司法机关被追究刑事责任的，连锁食品经营企业新开办直营门店、直营门店许可到期延续适用免予现场核查。

评估采取自愿原则，参加评估的连锁食品经营企业总部应向所在地市级（含地级以上市）市场监管部门提交下列材料：

（一）连锁食品经营企业便利化准入评估申请书（含申请评估的经营项目）；

（二）本地区所有直营门店名录；

（三）食品安全管理体系报告，报告内容应包括统一的组织架构，统一经营管理，统一配送食品，统一承担食品安全责任等内容；

（四）门店标准化设施设备清单、经营布局、操作流程等文件；

（五）连锁食品经营企业食品安全管理制度。

市级（含地级以上市）市场监督管理部门对连锁食品经营企业总部进行评估，必要时可开展现场评估。经评估，符合免于现场核查的，由评估部门在食品经营许可系统予以标注，评估结果在全省内适用。

连锁食品经营企业门店申请的经营项目不能超越总部经评估确认的经营项目。

连锁食品经营企业总部经营条件、主体业态、经营项目或直营门店流程布局发生较大变化的，须重新评估。

评估后免于现场核查的连锁食品经营企业，在评估地之外的直营门店发生因食品安全违法行为被处以较重行政处罚或者移送司法机关被追究刑事责任的，作出行政处理的市场监督管理部门应将行政处罚情况通报至连锁食品经营企业总部评估部门。

连锁食品经营企业总部及在省内直营门店发生因食品安全违法行为被处以较重行政处罚，或者被追究刑事责任的，其新开设的直营门店不再适用免于现场核查，并且两年内该企业总部不得提出免于现场核查评估申请。不再适用免于现场核查的，由原评

估部门在食品经营许可系统予以标注。

未实施现场核查的，县级以上地方市场监督管理部门应当自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。监督检查发现实际情况与申请材料内容不相符的，食品经营者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法撤销食品经营许可决定。

第十五条(严重违法失信名单) 市场监督管理部门应在“国家企业信用信息公示系统”对拟承包集中用餐单位食堂承包经营者是否列入严重违法失信名单进行核查。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。

第十六条(远程核查) 远程核查可作为现场核查的方式之一，远程核查应符合国家和省的有关规定。鼓励通过“互联网+核查”等方式开展远程核查。

第十七条(核定供餐能力) 集中用餐单位食堂食品处理区的面积应当与就餐人数、加工和供应品种及数量相适应。食品处理区的面积不应小于 30 m²，就餐人数人均面积不应小于 0.2 m²。

中央厨房和集体用餐配送单位食品处理区的面积不应小于 300 m²。

集体用餐配送单位食品处理区面积小于 400 m²的，面积与单次最大供餐人数之比应为 1:2.5；面积 400—800 m²的，面积与单次最大供餐人数之比为 1:4；面积大于 800—1500 m²的，面积与单次最大供餐人数之比为 1:5；面积大于 1500 m²的，面积与单次

最大供餐人数之比为 1:6，食品加工自动化程度较高的，可以适当放宽份数之比。

核定的最大就餐人数或单次最大供餐人数应当在食品经营许可证左下角以方括号标注。

集中用餐单位食堂或者集体用餐配送单位经营条件发生变化、核定的供餐人数或者单次最大供餐人数相应调整的，应当申请变更食品经营许可。

第十八条（核查内容） 现场核查时，核查人员应当根据主体业态和经营项目实施现场核查，核查内容可以存在合理缺项，除合理缺项外，核查内容全部符合的，即为通过现场核查。

第十九条（小餐饮标注） 小餐饮应当在食品经营许可证左下方以方括号标注。

第二十条（不需标注的情形） 经营者取得食品经营管理经营项目的，销售预包装食品，无需在食品经营许可证上标注预包装食品，也无需办理增加预包装食品销售的报告。

经营者取得餐饮服务经营项目的，销售、供应预包装食品、散装食品，无需在食品经营许可证上标注预包装食品、散装食品，也无需办理增加预包装食品销售的报告。

第二十一条（变更和延续同时申请） 食品经营者在延续食品经营许可的同时提出变更申请的，可以同时提交变更和延续所需的材料。

第二十二条（纸质许可证） 食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本，通过网上提交材料申请办理食品经营许可变更、延续、补办（除遗失）的，可以在领取新证时交回原证。

第二十三条（食品展销会报告） 食品展销会的举办者（主办方或者承办方）应当在展销会举办前十个工作日内，向展销会所在地县级市场监督管理部门报告，报告内容包括展销会名称、地址、起止日期、食品经营区域布局图及各分区经营项目、展销会举办者食品安全管理制度目录及入场食品经营者主体信息核验情况、食品安全管理人员信息、联系人及联系方式等信息。

第二十四条（利用自动设备跨省经营、跨省从事食品经营管理报告） 利用自动设备跨省经营或者跨省从事食品经营管理活动的经营者应当在跨省开展经营活动之日起十个工作日内向省级市场监督管理部门报告。报告内容包括经营者名称、食品经营许可信息、跨省投放设备地区或跨省从事经营管理活动的地区、企业负责人联系电话、食品安全管理员姓名及联系电话等信息。

报告事项发生变化的，经营者应当自发生变化之日起十个工作日内办理报告。

第二十五条（从事网络经营等报告） 取得食品经营许可证的食品经营者从事网络经营的，报告内容应当包括自建网站网址、网络食品交易第三方平台名称等信息。

食品经营者有外设仓库（包括自有和租赁、本省内和本省外）的，报告内容应当包括仓库名称、仓库地址、面积、冷藏冷冻面积、联系人及电话等信息。

从事网络经营、外设仓库报告可以在申请食品经营许可同时办理，也可以在开展相关活动之日起十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。经营者也可以委托网络食品交易第三方平台向市场监管部门进行网络经营报告。

集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，应向原发证的市场监督管理部门报告，报告内容包括配送对象单位名称、地址、供餐人数等信息。

第二十六条（其他需报告的情形） 发生下列情形的，食品经营者应当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：

（一）食品经营许可和备案管理办法第三十条规定的情形；

（二）除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂自营改为承包经营或者承包经营企业发生变化的；

（三）食品安全总监、食品安全员发生变化的。

食品经营者专间或专用操作区改变位置，食品处理区扩建、缩建以及改变原料进入、食品制作、成品供应流程的，属于《食品经营许可和备案管理办法》第三十条第一款第一项规定情形，报告内容应包括变化后的主要设备设施、经营布局、操作流程平面图。

第二十七条（信息通报） 食品贮存场所、自动制售设备放置地点省内跨辖区设置的，市场监督管理部门收到报告信息后应当及时向食品贮存场所、自动制售设备具体放置地点所在地县级市场监督管理部门通报。

通报可以采用信息化方式进行。

第二十八条（仅销售预包装食品备案） 利用自动设备仅销售预包装食品的经营者，应以登记的住所为经营场所备案，并逐一填报自动设备的摆放地址。

仅销售预包装食品经营者开展网络经营、有食品贮存场所的，备案时应当提供网络经营及食品贮存场所地址、面积、设备设施等信息。

仅销售预包装食品经营者外设仓库、经营种类、销售方式、网络经营情况、自动设备摆放地址、连锁经营情况等信息发生变化的，经营者应当自发生变化之日起十五个工作日内进行备案信息更新。

仅销售预包装食品经营者食品经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人、经营场所地址等信息发生变化，经营者应当自变化之日起十五个工作日内取消原备案，重新办理备案。

仅销售预包装食品经营者终止仅销售预包装食品经营活动的，经营者应当自经营活动终止之日起十五个工作日内取消备案。

第二十九条（明厨亮灶） 餐饮服务经营者、集体用餐单位食堂应当遵守《广东省食品安全条例》第三十条“向消费者展示

食品加工制作关键过程”的规定，可以在经营场所布局时安装展示食品加工制作关键过程的设备设施。

第三十条（政务服务） 市场监督管理部门可以通过提供审查装修布局图、预约进行现场指导等证前指导服务方式，提前介入经营筹备环节，帮助经营者降低办事制度性交易成本，提升食品经营许可效率。

第三十一条（信息平台建设） 县级以上地方市场监督管理部门应当加强食品经营许可和备案信息化建设，实现食品经营许可（含报告）和备案全流程网上办理和数据互通共享，方便经营者通过互联网申请许可、备案及报告。自建许可和备案系统的市级市场监督管理部门应于每个工作日上传当天更新的许可（含报告）和备案数据至省级市场监督管理部门。

第三十二条（许可档案） 食品经营许可和备案部门应加强文书档案及电子档案管理工作，文书档案及电子档案应符合档案管理规定。现场核查人员实施现场核查时可对食品经营场所布局流程、设备设施、专间及专用操作场所、食品仓库等拍摄照片或者影像，归入食品经营许可档案。

第三十三条（食品安全评估） 对食品经营新业态、新模式，市级市场监管部门可以自行组织或委托第三方机构开展食品安全评估，确有必要的，可以提请省级市场监督管理部门开展食品安全评估。评估意见可以作为行政许可审核的参考。

第三十四条（用语释义） 本细则下列用语的含义：

大型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在1000m²以上，以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

中型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在200 ~ 1000 m²（含1000m²），以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

小型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在50 ~ 200 m²（含200m²），以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

饮品店，指以供应现场制作的冷、热饮品为主要经营项目的一种食品经营业态，含凉茶店。

糕点店，指以供应现场制作的中、西式糕点为主要经营项目的一种食品经营业态。

小餐饮，指餐饮服务场所使用面积在50m²（含50m²）以下的规模较小的餐饮服务经营者。农村地区小餐饮的面积标准各地可根据实际情况适当调整至100m²（含100m²）以下，具体由各地级以上市市场监督管理部门确定。

非即食食品，指现场加工制作的生饺子、生云吞、生肉丸、生湿面条、饺子皮、豆制品、酿茄子、酿豆腐等，食用前需进一步加工熟制的食品。非即食食品不含食用农产品、咸肉、灌肠等。

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类、烧（熏）烤类、凉拌类、油炸类、蒸制类等熟制食品。

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、微波加热等服务的，不属于简单加热行为。

主要设备设施，指加工制作设备设施、贮存设施及餐用具清洗、消毒和保洁设施等，若发生较大改变后有可能在食品加工过程中造成交叉污染的设备设施。

连锁食品经营，指使用统一品牌、统一采购配送、统一质量管理、统一经营指导，直营门店或者加盟店具有相似或者标准化的设施设备、布局流程、加工过程的经营模式。

较重行政处罚，指除警告、通报批评、罚款、没收违法所得、没收非法财物之外的行政处罚。

第三十五条（许可例外） 供餐人数在50人（含50人）以下的集中用餐单位食堂（为学生提供就餐服务的学校、托幼机构、养老机构除外），以及以简单加工学生自带粮食、蔬菜或以为学生热饭为主的规模小的农村学校，不纳入食品经营许可范畴。

第三十六条（解释权） 本实施细则由广东省市场监督管理局负责解释。

第三十七条（生效日期） 本细则自2025年3月1日起实施，有效期5年。本细则实施前已取得食品经营许可或备案的，已通过所在地市场监督管理部门连锁食品经营企业便利化许可评审的，在有效期内继续有效。许可或备案变更、延续、注销（取消）或补证的，按本细则办理。

第一类 食品经营许可现场核查内容

（适用于食品销售经营者）

经营者名称：
申请经营业态：

地 址：
申请经营项目：

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
1.通用要求	食品销售场所和贮存场所与生活区分隔。食品销售场所和贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气、采光、照明条件，避免日光直接照射。地面硬化，易于清洁消毒。	1			
	食品经营区域与非食品经营区域、生食区域与熟食区域、待加工食品区域与直接入口食品区域、水产品区域与其他食品区域分开。	2			
	散装食品区域相对独立或有隔离措施。	3			
	销售有温度控制要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备有温度控制和监测装置，建立定期校准制度。	4			
	食品贮存设专门区域，食品与非食品、生食与熟食、散装食品与其他食品有明显的区分区域或标识，与有毒有害物品分库存放，食品贮存时能与墙壁、地面保持适当距离。	5			
	经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度。	6			
	经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。	7			
	食品批发企业，还应有食品销售记录制度。	8			

2.销售直接入口散装食品	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。	9			
	有存放售货工具的防尘、防蝇、防污染专用密闭保洁柜或专用的散装食品售货工具存放容器。	10			
3.销售散装熟食	经营场所距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上。	11			
	切割散装熟食的,有专间或专区。	12			
	不切割散装熟食的,有专柜或专区或专间,专柜有防污染设施,设置可开闭式食品传递设施。	13			
4.熟食专间	专间入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施,水龙头采用非手动式。	14			
	专间内无明沟,地漏带水封,专间墙裙铺设到顶。	15			
	设置可开闭式食品传递窗口,无其他窗。专间门、窗能闭合严密,门能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用,大小以可通过运送食品的容器为准。	16			
	专间内有独立空调设施、专用工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的,在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。	17			
	专间内水龙头、废弃物容器盖子采用非手动式。	18			
	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	19			
5.熟食专用操作区	与其他场所相对独立,专区专用,配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	20			
	地面无明沟,地漏带水封。	21			
	入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品,水龙头采用非手动式。	22			
	必要时,配有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	23			
6.提供餐饮服务	申请餐饮服务经营项目的,应同时符合相应餐饮服务经营项目核查内容的规定。	24			

第二类 食品经营许可现场核查内容

(适用于除小餐饮、从事食品经营管理之外的餐饮服务经营者)

经营者名称:
申请经营业态:

地 址:
申请经营项目:

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
1. 场所设置、布局	选择有给排水条件和电力供应的地区,不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上。	1			
	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所,以及食品库房(存贮区域)、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外,其它场所均设在室内。	2			
	食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。	3			
	食品处理区按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的顺序合理布局,实际面积、设备设施布局及流程与申报面积及平面图相一致。	4			
	食品处理区地面用无毒、无异味、不透水、防滑材料铺设,且平整、无裂缝。排水管道出水口篦子使用金属材料,缝隙小于 10mm。	5			
	食品处理区墙壁采用无毒、无异味、不透水、防毒、不易脱落、易清洗的材料制成。其中,初加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪场所还应有 1.5m 以上浅色、易清洗材料制成的墙裙。	6			
	食品处理区的门、窗采用易清洗、不吸水材料制作,能闭合严密,需经常冲洗的门表面不易积垢。	7			
	经营场所所有有效防蝇、防虫、防鼠设施,与外界相通的通风口、换气窗外应加装不小于 16 目的防虫筛网。	8			
	经营场所天花板应无毒、无异味、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁、防止老鼠等有害生物掉落。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域天花板有适当坡度。	9			

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
	餐馆初加工操作场所面积$\geq$食品处理区面积 15%，全部用半成品烹饪的可适当减少。 集中用餐单位食堂食品处理区的面积不得小于 30 m²，集中用餐单位食堂就餐人数人均食品处理区面积不小于 0.2 m²。经核查，食品处理区的面积为：_____，核定最大就餐人数为：_____。 中央厨房和集体用餐配送食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应，食品处理区面积$\geq$300 m²。 集中用餐配送单位食品处理区面积小于 400 m²的，面积与单次最大加工份数之比为 1:2.5；面积 400—800 m²的，面积与单次最大加工份数之比为 1:4；面积大于 800 m²的，面积与单次最大加工份数之比为 1: 5；面积大于 1500 m²的，面积与单次最大加工份数之比为 1:6，食品加工自动化程度较高的，可以适当放宽份数之比。经核查，食品处理区面积为：_____，核定单次最大就餐人数为：_____。	10			
	初加工操作场所根据加工品种和规模分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料清洗水池，有明显的区分标识。采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。 小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。	11			
	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，设置机械排风、油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。	12			
	加工经营场所光源不改变所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。	13			
2. 食品工用具及清洗、保洁设施	食品处理区设置足够的洗手设施，附近配备洗手用品和干手设施。	14			
	根据制作品种分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料盛放容器、工用具，有明显的区分标识。	15			
	餐具和工用具清洗、消毒设施大小和数量能满足需要，不得与食品原料、清洁工具清洗设施混用，并有明显的区分标识。采用化学消毒的，至少配备 3 个专用水池，配备消毒剂计量工具；采用热力消毒的，至少设置 2 个专用水池。 使用一次性餐具的饮品店，至少配备 1 个专用水池。 学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂餐具消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。 小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。	16			

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，有明显的区分标识，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	17			
	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，结构密闭并易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。	18			
	清洁工用具等存放设施与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。	19			
	原料、半成品、成品的容器、工用具设备，有明显的区分标识或能以材质、形状等明显区分，能分开放置和使用。	20			
	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	21			
	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器与食品容器有明显区分标识。	22			
3. 贮存场所（库房）或贮存区域	贮存场所（库房）门装有防鼠设施（如设不低于 60cm 的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。常温库房有良好的通风、防潮设施。不单独设置库房，食品加工处理区以“暂存区”、货架等形式存放食品的，可不设置门。	23			
	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房或贮存区域分开设置。	24			
	贮存原料、半成品、成品、包装材料的，有分区并有明显的区分标识；有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。	25			
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放。冷藏、冷冻柜（库）设有可正确指示内部温度的测温装置。	26			
4. 更衣区、卫生间设施	员工更衣区位于食品处理区附近，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施（适用于大型餐馆以及 500 人以上的集中用餐单位食堂）。	27			

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
	卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不与食品处理区直接连通。卫生间有排风装置，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。	28			
5.专间	从事冷荤类及冷食类非发酵豆制品、冷加工糕点、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、分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。学校、托幼机构和养老机构备餐宜在专间内进行。	29			
	专间入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动式。	30			
	专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。	31			
	设置可开闭式食品传递窗口，无其他窗。专间门、窗能闭合严密，门能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。	32			
	专间内有独立空调设施、专用工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。	33			
	专间内水龙头、废弃物容器盖子采用非手动式。	34			
6.专用操作区	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	35			
	从事备餐，自制饮品制作（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），植物性冷食类制作（不含冷食类非发酵豆制品），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，调制直接食用的调味料，应分别设置相应的专用操作区。	36			
	与其他场所相对独立，专区专用，配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	37			
	地面无明沟，地漏带水封。	38			
	生食水产品前处理专用操作区与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。	39			

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
	入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品，水龙头采用非手动式。	40			
	必要时，配有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	41			
7.简单制售	从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，可在相对洁净的专用工作台操作。经核查，简单制售的具体项目为：_____。	42			
8.食品用水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。	43			
9.食品留样设备	学校、托幼机构、养老机构、医疗机构食堂，中央厨房、集体用餐配送单位，供餐人数超过100人的建筑工地食堂、集体聚餐人数超过100人的餐饮服务经营者配备留样专用容器、冷藏设施。	44			
10.管理制度	经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂还应建立原料供货商管理评价退出制度等制度。	45			
11.中央厨房和集体用餐配送单位	制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。按需设置换鞋或鞋靴消毒设施以及非手动式洗手、干手和消毒设施。	46			
	如设置窗台，其结构能避免灰尘积存易于清洁。	47			
	配置相应的设备，为配送食品的容器（或包装）标注加工制作信息，包括食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。	48			
	配备封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	49			

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
	冷藏食品运输车辆配备制冷或保温设施，能保证运输时冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃ 以上。	50			
	根据制作工艺配备异物检测设备。	51			
	自行检验的，设置检验室，检验室不得设在食品处理区内，有独立的排水系统。具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目的检验设备和检验人员。委托检验的，提供含前述检验项目的委托检验协议，协议检验频次应符合要求。	52			
	集体用餐配送单位采用冷藏方式贮存的，配备 2 小时内将温度降至 0℃ 到 8℃ 的设备。	53			
12. 承包食堂	还应建立承包经营管理制度文本，内容包括：承包企业的食品经营许可情况、食品安全协议、评价和退出制度、承包企业食品安全义务和责任，对承包企业食品安全检查、违法行为制止及报告、应急管理措施等内容。	54			

第三类 食品经营许可现场核查内容

(适用于小餐饮)

经营者名称:
申请经营业态:

地 址:
申请经营项目:

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
1. 选址及场所设置	选择有给排水条件（设施）和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。	1			
	食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。	2			
	经营场所实际面积、设备设施布局及流程与申报面积及图纸相一致。	3			
	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、半成品制作、成品加工、餐具与工用具（含容器）清洗消毒、原料存放、售卖等功能区。食品加工处理各功能区均在室内。	4			
	各功能区分区较为明确，基本按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。糕点成品存放场所（或区域）应与其他场所相对分开。	5			
	经营场所有效防蝇、防虫、防鼠设施，与外界相通的通风口、换气窗外应加装不小于 16 目的防虫筛网。与外界相通的排水管道出水口篦子使用金属材料，缝隙小于 10mm。	6			
2. 食品处理区	地面平整、光滑、无裂缝。初加工、餐具与工用具清洗消毒等场所有给排水系统。	7			
	墙壁应采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，初加工、半成品制作、餐具与用具清洗消毒和烹饪场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	8			
	天花板不渗水，无脱落、破损。	9			

	与外界相通的门、窗采用易清洗、不吸水材料制作，能闭合严密。	10			
	设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	11			
	热加工场所配置机械排风装置。	12			
	加工经营场所光源不改变食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。	13			
3. 食品工用具及清洗、保洁设施	根据加工品种和规模，设一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。	14			
	配备能正常运转的餐具与工用具的清洗、消毒设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。	15			
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。	16			
	食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池(容器)分开专用，并以明显标识标明其用途。	17			
	设专供存放消毒后餐具、工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。	18			
	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	19			
4. 食品贮存场所与设施	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）存放场所（区域）明显分开。	20			
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	21			
	食品贮存场所以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。	22			
5. 专间	从事冷荤类及冷食类非发酵豆制品、冷加工糕点、生食类食品制售，应分别设置相应的专间。专间符合相应的规定。	23			

6.专用操作区	自制饮品（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）、植物性冷食类制作（不含冷食类非发酵豆制品），应分别设置相应的专用操作区。专区符合相应的规定。	24			
7.简单制售	从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制售后即时供应的，调制直接食用的调味料，可在相对洁净的专用工作台操作。	25			
8.食品用水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。	26			
9.管理制度	经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。	27			
10.卫生间	食品处理区内不得设置卫生间。	28			
	卫生间设置有效排气设施。	29			

第四类 食品经营许可现场核查内容

(适用于仅从事简单制售的经营者)

经营者名称:
申请经营业态:

地 址:
申请经营项目:

核查内容	核查和评价方法	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
1. 选址及场所设置	选择有给排水条件（设施）和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。	1			
	地面平整；墙壁不易积垢；天花板不渗水，无脱落、破损。	2			
	食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。	3			
	设置与食品加工方式和品种相适应的初加工、半成品制作、成品加工、售卖等功能区。各功能区分区较为明确，可避免交叉污染。	4			
3. 食品工用具及清洗、保洁设施	根据加工品种和规模，设置一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。	5			
	配备与工用具（餐具）相适应的清洗、消毒设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。	6			
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。	7			
	食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池(容器)分开专用，并以明显标识标明其用途。	8			
	设置与经营品种相适应的工用具（餐具）保洁设施。	9			

	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	10			
	设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	11			
4.食品贮存场所与设施	食品和非食品存放场所（区域）明显分开。	12			
	经营的食品原料、成品等需冷藏、冷冻的，配备冷藏、冷冻柜。冷藏、冷冻数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	13			
8.食品用水	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。接触直接入口食品的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。	14			
9.管理制度	有与经营品种相适应的食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。	15			
10.卫生间	食品处理区内不得设置卫生间。	16			
	卫生间设置有效排气设施。	17			

第五类 食品经营许可现场核查内容

(适用于从事食品经营管理的经营者)

经营者名称:
申请经营业态:

地 址:
申请经营项目:

核查内容	核查和评价标准	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
1.机构	设置独立的食品安全管理部门和组织机构。	1			
2.管理制度	制定食品安全风险管控清单,建立日管控、周排查、月调度工作制度,有人员培训和考核、进货查验制度,有食品安全事故处置方案,建立原料供货商管理评价制度以及退出机制。	2			
	食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部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。	3			
	食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。	4			
	食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部有对中央厨房、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等制度。	5			
	餐饮服务管理企业设立与食品经营相关的分公司的,应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度,确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。	6			
	餐饮服务管理企业设立与食品经营相关的子公司、绝对控股其他企业的,应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	7			

核查内容	核查和评价标准	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
3.仓库	食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库。	8			
4.设备设施	食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部具有与配送食品品种和数量相适应的运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。	9			
5.食品安全追溯体系	食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部建立食品采购、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。	10			
6.食品销售、餐饮服务	申请食品销售、餐饮服务经营项目的，应同时符合相应经营项目核查内容的规定。	11			

第六类 食品经营许可现场核查内容

（适用于利用自动设备从事食品经营的经营者）

经营者名称：
申请经营业态：

地 址：
申请经营项目：

核查内容	核查和评价标准	序号	结果判定		
			符合	不符合	合理缺项
1.管理制度	经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。	1			
2.设备功能	经营者需提供自动设备样机用于核查。设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。	2			
	设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	3			
	设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。	4			
	制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。	5			
	提供以上功能的验证报告。	6			

公开方式：主动公开

抄送：省档案馆。

广东省市场监督管理局办公室

2025年1月17日印发

校对:吴峥