天津市食品经营许可审查细则

（修订征求意见稿）

第一章总　则

第一条　为规范食品经营许可，根据原国家食品药品监督管理总局《食品经营许可审查通则（试行）》，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（以下简称市场监管部门）对食品经营许可申请的审查。

第三条　市场监管部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险程度对食品经营许可申请进行分类审查。

第四条主体业态包括食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。

（一）食品销售经营者包括八种经营类别，分别为商场超市、便利店、食杂店、药店、食品贸易经营者、食品自动售货经营者、网络食品经营者、其他食品销售经营者。

食品销售经营者涉及多种食品销售经营类别的，按照一种类别归类。食品经营者以店铺形式销售食品的，按照商场超市、便利店、食杂店、药店归类；食品经营者的经营场所仅作为经营管理场所的，按照食品贸易经营者、食品自动售货经营者、网络食品经营者归类。

（二）餐饮服务经营者包括六种经营类别，分别为大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、微型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位。

（三）单位食堂包括七种经营类别，分别为学校食堂（含幼儿园食堂）、托育机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂、职工食堂、其他食堂。

食品经营者申请通过网络经营食品、建立中央厨房或者从事集体用餐配送的，应当在主体业态后以括号明确标注。

食品经营者的经营类别，应在食品生产经营许可管理系统中进行备注。

第五条食品经营项目分为:

（一）预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）；

（二）散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）；

（三）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）；

（四）其他类食品销售；

（五）热食类食品制售；

（六）冷食类食品制售（含冷荤菜、不含冷荤菜）；

（七）生食类食品制售；

（八）糕点类食品制售（含裱花蛋糕、不含裱花蛋糕）；

（九）自制饮品制售（含啤酒、不含啤酒；含泡制酒、不含泡制酒）；

（十）半成品制售；

（十一）其他类食品制售。

（一）、（二）、（三）、（四）项为食品销售经营项目，应符合本细则第二章要求。

（五）、（六）、（七）、（八）、（九）、（十）、（十一）项为餐饮服务经营项目，应符合本细则第三章、第四章要求。

如申请散装熟食销售的，应当在散装食品销售项目后以括号标注。

如申请只含蒸煮类热食制售的，应当在热食类食品制售项目后以括号标注。

第六条申请人应根据实际经营情况申报一种主体业态，多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

餐饮服务提供者在就餐场所销售预包装食品的，无需申请预包装食品销售类经营项目。

第七条申请其他类食品销售（或制售）的具体品种应当逐级上报，经国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。具有热、冷、生、固态、液态等多种形式，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。

第八条市场监管部门应当根据申请的主体业态和食品经营项目进行分类审查，包括对申请材料的书式审查和对经营场所的现场核查。

对以下食品经营许可实行告知承诺制，即食品经营者提交的申请材料齐全、符合法定形式，且书面承诺符合食品经营条件，申请材料与实际一致的，许可部门可以当场作出行政许可决定，直接向申请人发放食品经营许可证。告知承诺制的实施范围：

（一）仅申请预包装食品销售项目的新办许可；

（二）申请变更许可（限经营条件未发生变化，经营项目减项或未发生变化的）；

（三）申请延续许可（限经营条件未发生变化，经营项目减项或未发生变化的）。

申请遗失或污损许可证补发，以及申请注销的，可不进行现场核查。

现场核查时，核查人员不得少于2人。核查人员应当填写《食品经营许可现场核查表》（以下简称现场核查表），制作《食品经营许可现场核查记录》（以下简称现场核查记录）。现场核查表一式两份，现场核查记录一式三份，经申请人核对无误后，核查人员和申请人在现场核查表和现场核查记录上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明拒签情况。现场核查表一份提交许可机关，一份由核查部门存档；现场核查记录一份提交许可机关，一份由核查部门存档，一份交申请人。

食品经营者同时申请食品销售和食品制售经营项目的，核查人员以实际经营项目进行审查，分别填写相应的食品销售、餐饮服务或单位食堂许可现场核查表及现场核查记录。现场核查可以按照各经营项目判定是否通过审查，其中一个项目不合格，不影响其他项目通过。

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，食品销售场所从门面正面拍摄1张（有食品贮存场所的拍摄1张）；餐饮服务场所分别从门面正面拍摄1张，厨房布局、设备设施、专间及专用操作场所、仓储场所等各拍摄1张。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生产经营许可管理系统。

第二章许可审查基本要求

第九条食品经营企业应当配备食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，可以免于考核。

大型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂应当配备专职食品安全管理人员。

第十条食品经营企业应当具有保证食品安全的管理制度。食品安全管理制度应当包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

从事食品批发业务的经营者还应当建立食品销售记录制度。

餐饮服务企业应当制定食品添加剂使用公示制度。

第十一条申请的经营场所地址应与实际经营地址一致。

第十二条利用自动设备从事食品经营的，申请时应当提交自动设备的产品合格证明、每台设备的具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料。

利用自动设备从事食品经营的，应当在自动设备的明显位置公示经营者的食品经营许可证复印件，并注明联系方式。

放置自动设备的地点应当具备符合食品贮存的必要条件。

第十三条食品经营者在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，申请时应当提供仓库的具体地址。

第十四条食品经营者在实体门店经营的同时通过互联网从事食品经营的，应当具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。

无实体门店经营的网络食品经营者应当具有固定经营场所，贮存场所视同经营场所，并应当具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。

无实体门店经营的网络食品经营者不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

第三章食品销售许可审查要求

第十五条申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应当符合本章第一节一般要求。

第十六条申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

第十七条申请特殊食品销售（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），许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第三节的相应规定。

第一节一般要求

第十八条食品销售经营者应当具有与销售的食品品种、数量相适应的销售场所和贮存场所。

（一）食品销售场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持25米以上距离。

（二）食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明。地面应做到硬化，平坦防滑，并有适当措施防止积水。下水道出口应闭合严密。

（三）食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。

（四）有食品贮存场所的，贮存的食品应设区域存放，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应与墙壁、地面保持10厘米以上距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。

（五）贮存有温度要求的食品，贮存场所应有降温或调节温度的设施。

第十九条食品销售经营者应当具有与销售的食品品种、数量相适应的设备或者设施。

（一）有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施；

（二）申请销售有温度控制要求的食品，需配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，并带有温度指示装置，应当保证食品标签标注贮存所需的温度等要求。

第二十条食品销售经营者应当具有合理的设备布局和销售流程，防止销售的食品品种间形成交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

第二十一条食品贸易经营者应当具有固定、独立的食品经营管理办公场所。

第二节散装食品销售许可审查要求

第二十二条申请散装食品销售的经营者应当配备与其经营的食品品种相适应的洗涤消毒设施。

散装食品销售应当配有洗手、消毒以及处理废弃物的设备或者设施。

第二十三条散装食品应有明显的区域或隔离措施。直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，配备无毒、清洁的容器、售货工具。接触直接入口食品的从业人员应当具有健康证明，且在有效期内。

销售散装食品的，应当在存放散装食品的容器（或散装食品的简易外包装）上设有标识，如实标明该食品的名称、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。

贮存散装食品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。

第二十四条销售直接入口的散装熟食应有专门销售区域；摆放熟食的专用设备设施具有防止消费者直接触及熟食、保证熟食应有温度的功能；配备无毒、清洁的容器、售货工具夹取及售卖。

第二十五条食品贸易经营者申请销售散装食品的，应当在食品安全管理制度中制定关于散装食品的包装形式、贮存和运输的措施。

第二十六条申请销售散装熟食制品的，申请时应当提交与挂钩生产单位或上一级供货商的合作协议（合同），上一级供货商的食品经营许可证及生产单位的食品生产许可证复印件。

第三节特殊食品销售许可审查要求

第二十七条申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售，并在销售柜台、货架处显著位置设立销售专柜提示牌。

提示牌应注明“×××销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。

第二十八条申请保健食品销售的，其进货查验和查验记录制度中，应体现以下内容：

（一）索要保健食品生产企业和供货者的营业执照复印件。

（二）索要食品生产许可和经营许可证明文件复印件。

（三）索要保健食品批准证书（含技术要求、产品说明书等）复印件和企业产品质量标准复印件。

（四）索要保健食品出厂检验合格报告复印件。

进口保健食品还应当索取出入境检验检疫部门出具的有关证明材料。

第二十九条申请保健食品销售的，应建立从事保健食品经营活动人员的培训制度，开展保健食品有关法律、法规和相关知识的培训，并建立培训记录和个人培训档案，培训合格人员方可从事保健食品的经营活动。

第四章餐饮服务经营单位许可审查要求

第一节一般要求

第三十条经营场所应当选择地势干燥、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25米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。

第三十一条餐饮服务经营者应当设置与制作经营的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作以及餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所。有与制作经营的食品品种、数量相适应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施设备，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

加工经营场所面积比例，根据经营品种、数量及食品安全风险高低等因素确定。

第三十二条食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第三十三条餐饮服务经营单位宜将关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

第三十四条食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有排水系统。

第三十五条食品处理区墙壁应当采用无毒、无异味、平滑、不易积垢、易清洗的材料制成。

第三十六条食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

第三十七条食品处理区天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

第三十八条食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

第三十九条分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

烹调场所应当配置排风和调温装置。

第四十条餐饮服务经营单位应当配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用。餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁。

提倡使用热力消毒等物理消毒方式。

第四十一条餐饮服务经营单位用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

第四十二条使用直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应当具有产品合格证明。

用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

第四十三条食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。

冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

第四十四条更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

集体用餐配送单位、中央厨房的更衣场所应设置在工作人员进入操作场所入口处。

第四十五条餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。

食品处理区内不得设置厕所。

第四十六条在餐饮服务中提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。

第二节食品制售专间及专用操作场所许可审查要求

第四十七条制售冷食类食品、生食类食品及裱花蛋糕等应当分别设立相应的制作专间，专间应当符合第四十九条的要求。

第四十八条下列加工制作既可在专间也可在专用操作场所内进行：

（一）备餐；

（二）现场制作糕点类食品；

（三）自制饮品、果蔬拼盘等的加工制作；

（四）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

（五）对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；

（六）调制供消费者直接食用的调味料。

专用操作场所应当符合第五十条的要求。

第四十九条各类专间要求：

（一）专间内无明沟，地漏带水封。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。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

（二）专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的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、更衣设施。

第五十条专用操作场所要求：

（一）与其他场所设置物理隔断。

（二）场所内无明沟，地漏带水封。

（三）设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

（四）设置洗手、消毒设施。

第三节中央厨房审查要求

第五十一条中央厨房场所设置、布局、设备实施等，均应符合本章第一节的规定。

第五十二条中央厨房进行冷食类食品、生食类食品、乳及乳制品冷加工配送时，需采取冷链方式运输。

需要冷却、内包装应有相应的设备设施或按照第五十条的规定设立分装专间。直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

第五十三条配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

第五十四条食品检验和留样设施设备及人员要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

（三）配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第四节集体用餐配送单位许可审查要求

第五十五条集体用餐配送单位场所设置、布局、设备实施等，均应符合本章第一节的规定。

第五十六条集体用餐配送单位原则上不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。

第五十七条集体用餐配送单位需要分餐的须设置分餐间。

分餐间的设置应符合本章第二节专间的有关规定，根据加工制作工艺及品种等实际情况，可不设空调及工用具清洗消毒设施。

第五十八条餐用具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。

第五十九条采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

第六十条运输设备要求：

（一）配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

（二）运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

（三）冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在10℃以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在60℃以上。

第六十一条食品检验和留样设施设备及人员要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件。

（三）配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第五章单位食堂许可审查要求

第六十二条单位食堂的许可审查，除应当符合第三章的有关规定外，还应当符合本章的规定。

第六十三条机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位等申办单位食堂的，应提交机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证等有关主体资格证明文件复印件，并提交开办者制定的食堂食品安全有关制度。

第六十四条单位食堂食品处理区面积不小于30平方米，其中建筑工地食堂食品处理区面积不小于20平方米。

第六十五条集中备餐的食堂应当设专用操作场所，专用操作场所应当符合第五十二条的规定。

第六十六条单位食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第六十七条中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

工地食堂原则上不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。

第六章附则

第六十八条各餐饮服务场所及区域定义：

（一）加工经营场所：指与食品制售直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所，其面积为使用面积。

（二）食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

（三）非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

（四）就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台(区域)、歌舞台等辅助就餐的场所。

第六十九条根据本细则制定现场核查表，项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，重点项是对食品安全有较大影响的项目，其余项目为一般项。

第七十条尊重不同国家或民族饮食特色、风俗文化，天津市市场监督管理委员会可以对本地区的民族特色食品、地方特色食品另行制定许可条件和审查规范。

第七十一条本细则自2021年1月1日起施行，有效期至2025年12月31日。2015年12月17日原天津市市场和质量监督管理委员会印发的《天津市食品经营许可审查细则（试行）》同时废止。