天津市食品经营许可审查细则

（征求意见稿）

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可，根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》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，各级市场监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

第三条 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。

食品销售经营者细分为：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。

餐饮服务经营者细分为：普通餐饮（特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、微型餐饮、美食城）、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理公司、其他餐饮服务经营者。

集中用餐单位食堂细分为：学校食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂、机关食堂、职工食堂、其他食堂。

食品经营连锁企业总部与某实体门店在同一经营场所的，可以申办一张食品经营许可证，细分业态可以复选。

普通餐饮、集中用餐单位食堂，同时从事中央厨房、集体用餐配送，或利用自动设备从事食品经营的，应当在主体业态后以括号标注。

第四条 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。

市场监督管理部门按照食品经营主体业态、食品经营项目，并考虑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。市场监督管理部门根据书式审查和现场核查实际情况确定其主体业态，并对核查通过的经营项目进行许可。

针对现场核查时不符合的核查项目，但不影响审批通过的，日常监管人员应在许可证发放后的首次风险分级或日常监督检查时，对不符合项目的整改情况进行检查。

第五条 区级市场监督管理部门根据辖区实际，可以将食品经营许可的受理、材料审查、现场核查、决定等权限，委托市场监督管理所实施。其中，食品安全风险较高的中央厨房、集体用餐配送单位、特大型餐饮、学校食堂、托幼机构食堂、食品经营连锁企业总部等食品经营单位的许可审查，不得委托市场监督管理所实施。

第六条 对预包装食品销售项目不需要进行现场核查。对食品经营管理类经营项目，可视情开展现场核查。

第七条 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，由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，核查人员应注明拒签情况。

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，并报核查部门负责人同意。整改时限不得超过二十个工作日，整改时间不计入许可时限。申请人应在整改时限内完成整改并申请复核，核查人员应重新开展现场核查。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，申请人可向市场监督管理部门提出申请中止现场核查。待中止原因消除后，恢复核查，中止时间不计入许可时限。中止时间超过二十个工作日的，核查人员应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。

因自然灾害等原因造成申请人经营条件不符合规定条件的，申请人应当申请终止许可。

第八条 市场监督管理部门可以根据申请人需求，在申请食品经营许可前提供事前服务。鼓励有条件的地方市场监督管理部门探索通过技术手段开展远程现场核查，提高审批效率。

第二章 许可审查基本要求

第九条 食品经营者应当建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度等食品安全管理制度。

食品经营企业和集中用餐单位食堂还应当建立从业人员培训制度、食品进货查验记录制度、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、食品经营连锁企业总部、餐饮服务管理公司还应当建立供货商管理评价以及退出机制等制度。食品经营连锁企业总部还应当建立总部对门店（中央厨房、配送中心）的食品安全管理制度机制。

从事食品批发业务的企业还应当建立食品销售记录制度。无实体门店的食品经营者从事散装食品批发业务的，应在食品安全管理制度中制定关于散装食品的包装形式、贮存和运输等措施。

从事餐饮服务类经营项目的食品经营者，使用食品添加剂的，还应当制定食品添加剂使用和公示制度。

食品经营者还应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、食品留样记录、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生间、废弃物处置、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度。

第十条 食品经营企业应当按照规定配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。

中央厨房、集体用餐配送单位、食品经营连锁企业总部、餐饮服务管理公司、集中用餐单位食堂应当配备专职食品安全管理人员。

第十一条 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和贮存场所。食品经营场所和食品贮存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。

第十二条 食品经营场所布局、流程应当合理，符合食品安全要求。食品经营区域与非食品经营区域分开设置，即食食品区域与非即食食品区域分开，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，防止交叉污染。

第十三条 食品经营者应当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。

第十四条 直接接触食品的设备或设施、工用具、容器和包装材料等应符合食品安全标准、无毒、无异味，易于清洁。

第十五条 无实体门店的食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的固定的食品经营场所，办公场所视同经营场所。

无实体门店的食品经营者不得申请散装熟食销售和餐饮服务类经营项目。

第三章 食品销售的许可审查要求

第十六条 申请食品销售类经营项目的，应符合第二章和本章第一节散装食品销售的许可审查要求。

申请散装食品销售（含散装熟食）的，除符合第二章和本章第一节要求外，还应符合本章第二节散装熟食销售的许可审查要求。

第一节 散装食品销售的许可审查要求

第十七条 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、排气、采光、照明条件，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。

食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分隔。

第十八条 有贮存场所的，食品存放应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应有适当的分隔措施，有固定的存放位置和标识。

贮存对温度、湿度有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷藏库或冷冻库外部具备便于监测和控制的设备仪器，并建立定期校准、维护制度。

第十九条 销售有温度控制要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻或加热、保温设备。设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。冷冻、冷藏柜应设有可正确指示内部温度的测温装置。

第二十条 散装食品销售应有明显的区域或分隔措施，生鲜畜禽、水产品与直接入口散装食品应有一定距离的分离。

销售裸装散装食品的，应配有防尘、防蝇等设施，配备无毒、清洁的容器、工具夹取及售卖，并配备盛放食品容器等工用具的清洗消毒设备设施。

销售直接入口散装食品的，还应配有洗手、消毒的设备设施。洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工洗手消毒设施应有洗手消毒方法标示。

第二十一条 销售过程可能产生废弃物的，应配有存放废弃物的容器，容器配有盖子，应为非手动开启式。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第二十二条 销售散装熟食应有销售专区或专柜，配备具有防尘、防蚊蝇、防虫鼠及保温或冷藏功能的设备设施，设置可开闭式食品传递窗口；配备符合食品安全标准的工用具、容器和包装材料等。

第二十三条 食品经营者申请散装熟食销售的,如需进行切割、分装等简单处理，应当符合第四章第六节简单制售的许可审查相关要求。

对散装熟食进行分切、摆盘、调制调味的，应申请冷食类食品制售（含冷荤类食品制售）项目。

第四章 餐饮服务的许可审查要求

第二十四条 申请餐饮服务类经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

第二十五条 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售的，除符合第二章和本章第一节一般要求外，还应符合本章第二节相应条款的要求。

第二十六条 申请中央厨房、集体用餐配送单位和集中用餐单位食堂的，除符合第二章和本章第一节一般要求外，还应符合本章第二节至第五节的相应规定。

普通餐饮、集中用餐单位食堂同时从事中央厨房或集体用餐配送经营的，还应符合本章第三节或第四节的要求。

第二十七条 申请的餐饮服务类经营项目仅有简单制售的，应符合第二章和本章第六节的规定。

第二十八条 食品经营者将原料进行初步或者部分加工，制作成非直接入口食品并销售给消费者，尚需消费者进一步加工熟制后食用的，可以按热食类食品制售归类。

第一节 一般要求

第二十九条 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，不应选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量滋生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。

第三十条 应当设置与制售的食品品种、数量相适应的初加工、切配、烹饪、制作以及餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。各场所均设置在室内。

饲养、暂养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。食品处理区内不得饲养宠物，不得设置办公室、卫生间、休息间等，与生活区分隔。

第三十一条 食品处理区应当按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染。

第三十二条 食品处理区内应当设置足够数量的洗手设施。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。从业人员专用洗手消毒设施附近的显著位置，还应标示简明易懂的洗手消毒方法。

第三十三条 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要。食品处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水。

第三十四条 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、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，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积垢且易于清洗。

第三十五条 食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制作，结构上应易于维护、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、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。

第三十六条 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。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能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物孽生和霉菌繁殖。水蒸汽较多区域的天花板应有适当坡度。

第三十七条 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

第三十八条 有初加工过程的，应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备并以明显标识标明其用途，保证动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。

盛放动物性食品、植物性食品、水产品的容器和加工使用的工用具（刀墩）应分类管理、分开使用、定位存放。

第三十九条 烹调场所应当配置排风和调温装置。

第四十条 食品加工用水应当符合国家生活饮用水卫生标准。用于制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，应为预包装饮用水、通过符合相关规定的净水设备处理后或者煮沸的饮用水。

第四十一条 应配备与经营规模相适应的能正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设施设备，容量和数量应能满足需要。

餐用具清洗设施设备应与食品原料、清洁工用具的清洗设施设备分开并能够明显区分。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施设备。各类餐用具清洗、消毒水池以明显标识标明其用途。

餐用具清洗、消毒设施设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工用具等存放设施能够明显区分，保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

第四十二条 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

第四十三条 食品处理区应当设置带盖的专用废弃物存放容器，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

第四十四条 根据食品原料、半成品、成品的储存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。库房应设通风、防潮设施，保持干燥。库房的设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

第四十五条 使用食品添加剂的，应设专柜（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。

第四十六条 更衣场所应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。更衣设施的数量应当满足需要。

第四十七条 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，卫生间排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。

第四十八条 就餐区应保持空气流通。

第四十九条 学校食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂、中央厨房、集体用餐配送单位和一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者应配备清洁的留样专用容器和专用冷藏设施。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第五十条 冷食类食品制售、生食类食品制售、有分餐操作的，应当分别设立相应的制作专间。

第五十一条 下列加工制作应当设置专间或专用操作区：

（一）集中备餐或售饭的；

（二）自制饮品、果蔬拼盘等的加工制作；

（三）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

（四）对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单加工制作后即供应的；

（五）调制供消费者直接食用的调味料。

第五十二条 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。

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

（三）专间内设有独立的调温设施、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。

（四）专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。专间水龙头应采用非手动式。

第五十三条 专用操作区要求：

（一）与其他场所相对独立，使用的食品设备、清洁工具应专用。

（二）集中备餐或供餐的专用操作区内无明沟，地漏带水封，设置洗手消毒设施。专用操作区水龙头应采用非手动式。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第五十四条 食品加工操作和贮存场所面积应当与加工食品的品种和数量相适应。食品处理区的面积不得小于300m2。

第五十五条 更衣场所应设置在工作人员进入操作场所入口处。

第五十六条 加工操作场所入口处设置风淋装置。风淋装置应当定期清洁和更换过滤装置。

第五十七条 场所地面应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、侧面、底面应当设置为易于清洁。

窗户如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗（例如内窗台下斜45度以上）。

第五十八条 根据加工工艺，中央厨房应当设置原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设备。

制作后续无需高温制作即可食用的，应采用自动设备或在制作专间内完成，制作专间符合本章第二节相关规定。

包装后续无需高温制作即可食用的，应采用一体化包装设备或设立包装专间，包装专间符合本章第二节相关规定。

第五十九条 工用具清洗消毒应采用热力消毒等物理消毒方式，因材质等原因只能采用化学消毒方式的，应分别设置用于清洗、消毒、冲洗的专用水池，水池大小、规格应能满足将工用具完全浸没在水池中，各类水池以明显标识标明其用途。

第六十条 制作后续无需高温制作即可食用的半成品的用水，应为预包装饮用水、通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸的生活饮用水。

第六十一条 应当配置相应的设备设施，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。

第六十二条 运输设备要求：

（一）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）根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，确保食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第六十三条 食品检验要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室和检测项目。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和专职检验人员。

第六十四条 配备用于成品留样的专用容器、专用冷藏设施以及留样管理人员。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第六十五条 集体用餐配送单位食品处理区的面积不得小于150m2，不得申请生食类食品制售、冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

第六十六条 集体用餐配送单位需要分餐的应当设置分餐间。分餐间的设置应符合本章第二节专间的要求。

直接入口食品的冷却和分装、分切等操作应在冷却间、分装间等专间内进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。

第六十七条 餐用具清洗消毒应当采用热力消毒等物理消毒方式。

第六十八条 采用冷藏方式储存的，应配备速冷设备。

第六十九条 应当配置相应的设备设施，能在配送食品的包装、容器或者配送箱标注集体用餐配送单位信息、加工制作时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

第七十条 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）根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，确保食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第七十一条 食品检验要求：

（一）自行检验的，应当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施和检验人员。

（二）不具备自行检验能力的，可以委托有法定资质的检测机构代行检验，应当提交相关委托协议等证明文件。

第七十二条 配备留样专用容器、专用冷藏设施以及留样管理人员。

第五节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第七十三条 集中用餐单位食堂供餐人数小于100人的，食品处理区面积不小于30m2，其中工地食堂食品处理区面积不小于20m2；供餐人数大于100人的，每增加1人，增加0.25m2。

第七十四条 集中用餐单位食堂需要分餐操作的，应当设置分餐间，分餐间应符合本章第二节专间的有关规定。

集中用餐单位食堂需要集中备餐、售饭的，应当设置专用的备餐间或专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范，符合本章第二节的相应条款要求。

第七十五条 学校食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂等餐用具消毒应当采用热力消毒等物理消毒方式。

第七十六条 按照规定需留样的集中用餐单位食堂，应当配备留样专用容器、专用冷藏设施以及留样管理人员。

第七十七条 中小学食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、养老机构食堂不得申请生食类食品制售、冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

第六节 简单制售许可审查要求

第七十八条 申请简单制售的，应当设立简单制售加工处理过程所需的相应操作间或场所，使用面积应与经营品种规模相适应。设置专用场所的，应与其他场所相对独立。简单制售场所设置、布局、设备设施等，均应符合本章第一节的规定。

第七十九条 仅申请简单制售的，应设置与加工经营食品品种相适应的食品处理区、食品容器及工用具的清洗消毒设施。食品处理区内可设售卖区。

第八十条 仅申请简单制售的，根据加工制作流程，可不设置初加工场所，可简化或不设置原料清洗水池、切配场所和烹饪场所。

第八十一条 有存放废弃物的容器，容器配有盖子，应为非手动开启式。

第七节 美食城审查要求

第八十二条 美食城场所设置、布局、设备设施等，应符合本章第一节、第七节的规定。

第八十三条 美食城的餐饮服务场所面积不得小于300m2，现场有5个以上加工档口。每个档口的使用面积不小于15m2，其中仅经营自制饮品的，档口使用面积不小于6m2。

第八十四条 鼓励设置独立隔间的统一初加工场所。初加工场所分设在档口的,每个有初加工操作的档口都应设置符合要求的初加工场所。

第八十五条 美食城应设置统一的餐用具清洗消毒场所，且应为独立隔间。

餐用具清洗消毒鼓励采用热力消毒等物理消毒方式。

第八十六条 外卖取餐区应与加工制作区分离，并标识明显。

第八十七条 制定与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度，制度中应体现食材采购统一管理、收银统一入口、人员统一管理、送餐统一进行、投诉举报统一解决等内容。

第五章 食品经营管理与利用自动设备经营的许可审查要求

第一节 食品经营管理的基本要求

第八十八条 食品经营连锁企业总部、餐饮服务管理公司应当设置独立的食品安全管理部门。

第八十九条 食品经营连锁企业总部、餐饮服务管理公司根据其经营模式，应当相应具备以下条件：

1. 建立食品追溯体系。对其管理或服务的食品经营主体实施统一的食品采购配送管理的，应当建立食品采购、配送管理台帐，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。

（二）具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库和设备设施。

（三）具有与配送食品品种和数量相适应运输工具、保温、冷藏（冻）设备设施。

（四）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管理人员。

第二节 利用自动设备从事食品经营的许可审查要求

第九十条 利用自动设备从事食品经营的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、变质或超过保质期食品的处置等制度、从业人员健康管理、食品安全应急处置预案等制度。

第九十一条 自动设备地点设置应符合第十一条规定。

第九十二条 自动设备应自带摄像功能或放置场所安装摄像设施，能够满足远程监控、调查取证需要，拍摄数据至少保留15天。

第九十三条 利用自动设备从事食品经营的经营者应当提交自动设备的产品合格证明。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。自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂、虫、蚊等有害生物侵入。

第九十四条 自动设备应具备所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。

第九十五条 自动设备所经营的食品或食品原料应存放于专用包装或容器中。直接接触食品或食品原料的容器或包装材料应符合食品安全国家标准和卫生要求。

第九十六条 具有食品制售功能的自动设备内应设置自动洗消装置，对食品原料及食品接触部件进行有效的清洗消毒。

第九十七条 用水应符合国家生活饮用水卫生标准。用于制作直接入口食品的水，应符合直接饮用水标准。

第九十八条 配送食品的运输车辆，应保证食品所需的贮存温度。

第六章 附 则

第九十九条 本细则用语的含义：

（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等经营主体。

商场超市，指采取柜台销售或开架销售等方式销售食品，实行统一管理，分区销售，集中收款，经营方式以零售为主的一种经营主体。商场超市的经营面积不小于200m2。

便利店，指以自选式或与柜台式相结合方式销售食品，收银台统一结算货款，经营方式以零售为主的一种经营主体。便利店的经营面积小于200m2，且不小于50m2。

食杂店，指传统意义上的小卖店或小卖部，以销售酒、饮料、休闲食品为主，无明显品牌形象，具有独立性，经营方式为零售的一种经营主体。食杂店的经营面积小于50m2。

无实体门店经营者，指无实体店铺，只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。

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连锁食品销售门店进行统一经营管理的食品经营企业。

其他食品销售经营者，指市场内食品销售经营者以及其他行业的经营者兼营食品等经营主体。

（二）餐饮服务经营者包括：普通餐饮（特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、微型餐饮、美食城）、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理公司、其他餐饮服务经营者。

其中特大型餐饮：餐饮服务场所使用面积为3000 m2以上；大型餐饮：餐饮服务场所使用面积为500～3000 m2（不含500 m2，含3000 m2）；中型餐饮：餐饮服务场所使用面积为150～500 m2（不含150m2，含500m2）；小型餐饮：餐饮服务场所使用面积为20～150 m2（不含20 m2，含150 m2）；微型餐饮：餐饮服务场所使用面积为6～20 m2（含6 m2，含20 m2）。

美食城，指餐饮服务场所使用面积不低于300 m2，在同一经营场所内设立不少于五个档口，并通过档口形式进行即时加工、制作、销售，以美食城名义统一对外提供餐饮服务并承担法律责任的餐饮服务经营者。

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连锁餐饮服务门店进行统一经营管理的食品经营企业。

餐饮服务管理公司，指承包经营集中用餐单位食堂等餐饮服务提供者，并对被承包单位食品安全负责的经营主体。

其他餐饮服务经营者，指仅利用自动设备等从事食品制售或其他提供餐饮服务形式的经营主体。

（三）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，完全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。

（四）餐饮服务场所：指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

（五）食品处理区：指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区（包括专间、专用操作区）、准清洁操作区（包括烹饪区、餐用具保洁区）、一般操作区（初加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、食品库房等）。

（六）就餐区：指供消费者就餐的区域。

（七）辅助区：指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

（八）分餐操作：指加工制作的食品成品先行存放于容器内，经分派菜肴、整理造型后提供给消费者的行为。

（九）初加工：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。

（十）餐用具：餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

第一百条 天津市市场监督管理委员会根据本细则制定现场核查表，核查人员根据现场核查表规定的核查内容、评价标准，结合现场核查实际情况作出核查结论。

第一百〇一条 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。

第一百〇二条 本细则由天津市市场监督管理委员会负责解释和调整，并向社会公布。

第一百〇三条 本细则自2023年12月1日起施行，有效期至2028年12月31日。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。