

索引号:	11220000MB1528034J/2021-00896	分类:	文件发布;通知
发文机关:	吉林省食品药品监督管理局	成文日期:	2016 年 02 月 03 日
标题:	吉林省食品药品监督管理局关于印发吉林省食品经营许可审查细则（试行）的通知		
发文字号:	吉食药监规〔2016〕1 号	发布日期:	2021 年 02 月 19 日

吉林省食品药品监督管理局关于印发吉林省食品经营许可审查细则（试行）的通知

吉食药监规〔2016〕1 号

各市（州、长白山）食品药品监督管理局，公主岭市、梅河口市、珲春市市场监督管理局：

《食品经营许可管理办法》已于 2015 年 10 月 1 日正式实施，为保证《食品经营许可管理办法》贯彻实施，根据食品药品监管总局《食品经营许可审查通则（试行）》相关规定，结合我省实际，省局制定了《吉林省食品经营许可审查细则（试行）》，现印发各地遵照执行。各地要在试行过程中及时总结经验并反馈省局。

附件：吉林省食品经营许可审查细则（试行）

吉林省食品药品监督管理局

2016 年 2 月 3 日

附件：

吉林省食品经营许可审查细则（试行）

第一章 总则

第一条 为规范食品经营许可，根据国家食品药品监督管理总局《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》，结合我省实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于吉林省食品药品监督管理部门（以下简称食品药品监管部门）对辖区内食品经营许可申请的审查。

第三条 食品药品监管部门按照主体业态、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。

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。食品经营者申请多种食品经营形式的，按照一种形式归类。

食品销售经营者包括商场超市、便利店、食杂店、市场内商户、食品批发商、食品自动售货销售商、网络食品销售商等经营形式。

食品销售经营者以店铺形式零售食品的，按照商场超市、食杂店、便利店、市场内商户归类；其余的食品销售经营者，按照食品批发商、食品自动售货销售商、网络食品销售商归类。

食品经营者申请通过网络经营、内设中央厨房、从事集体用餐配送以及提供集体聚餐服务的，应在主体业态后以括号标注。保健食品经营者按照专营店、兼营店归类。其中兼营店除了包括本细则第四条食品销售经营者外还包括药店经营保健食品形式。

餐饮服务经营者包括大中型餐饮服务经营者和小型餐饮服务经营者,依据供餐形式包括集体用餐配送和中央厨房。

单位食堂具体包括:学校食堂、托幼机构食堂、机关企事业单位食堂、养老机构食堂、工地食堂、其他食堂,根据供餐规模分为大型食堂和小型食堂。

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;
- (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;
- (十)其他类食品制售。

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。

第六条 申请者应根据实际经营情况申报一种主体业态,由食品药品监管部门依据经营面积、经营项目风险类别等进行确定。多项目经营的,按实际经营的所有项目申报。

第七条 食品药品监管部门应当对申请材料进行书面审查。

仅申请预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)的、延续食品经营许可的,以及经营许可变更不改变设施和布局的,可以不进行现场核查。

现场核查时,核查人员不得少于2名执法人员,其中,至少包括一名日常监督管理人员。核查人员应当填写《食品经营许可现场核查表》、填写现场核查意见,经申请人核对无误后,核查人员和申请人在核查意见上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的,核查人员应当注明拒签情况。

核查人员可以拍摄经营场所牌匾、环境、设备设施、从业人员等照片,留存档案。

第二章 许可审查基本要求

第八条 食品经营者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。

第九条 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明方可上岗工作。

第十条 食品经营者应当具有保证食品安全的管理制度,食品安全管理制度内容应当包括:从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全自检自查与报告制度、食品进货查验制度、食品贮存管理制度、食品安全追溯和召回制度等。食品经营企业还应当具有食品安全管理员制度、食品进货查验记录制度、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、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

第十一条 食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的销售场所和贮存场所。

（一）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，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源保持 25 米以上距离。

（二）食品经营场所和食品贮存场所应当环境整洁、卫生，有良好的通风、排气装置，避免日光直接照射食品。

（三）地面、墙面、顶面应采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应闭合严密。

（四）食品经营场所和贮存场所与生活区分（隔）开，不得贮存杂物，畜禽、宠物等不得进入。

（五）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。贮存食品应隔墙离地。食品与非食品、生食与熟食应当分开存放，有固定的存放位置和标识。

（六）贮存有温度要求的食品，贮存场所内有降温或调节温度设施。

第十二条 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。

第十三条 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

第十四条 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地址、面积、设备设施、储存条件等说明文件。

第十五条 食品经营者在实体店经营的同时通过互联网从事食品经营的，除上述条件外，还应当提供具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设备设施。

餐饮服务经营者从事网络经营或对外送餐的，还应当配备相应的密闭保温工具设施。

第十六条 无实体门店经营的互联网食品经营者应当具有与经营食品品种、数量相适应的固定的食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所，并提供具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设备设施。

无实体门店的互联网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。互联网食品经营者应当建立销售记录。

第三章 食品销售许可审查要求

第十七条 商场超市、食品批发商、食品自动售货销售商应当配备专职食品安全管理人员。食品便利店、食杂店、市场内商户、网络食品销售商可以由业主兼任食品安全管理人员。

第十八条 申请预包装食品销售，许可审查应当符合本章第一节一般要求。

申请散装食品销售，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。

申请特殊食品销售，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。

其他类食品销售具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

第一节 一般要求

第十九条 食品销售场所应当具有与销售的食品品种、数量相适应的设备或者设施。

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，经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。避免食品接触有毒物、不洁物。

第二十条 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，设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。

第二十一条 利用自动售货设备从事食品销售的，应当在自动售货设备的明显位置清晰公示经营者名称、联系人、联系方式等相关信息。

放置自动售货设备的地点应当具备符合食品贮存的必要条件。

第二十二条 从事食品批发的食品销售经营者，应当有固定、独立的与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所和贮存场所。

从事食品批发的企业还应当建立食品批发销售记录制度。

第二节 散装食品销售许可审查要求

第二十三条 申请散装食品销售应当配备与其销售的食品品种相适应的洗涤消毒设施。

第二十四条 散装食品应有明显的区域或隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离。直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当保证食品安全。

第二十五条 申请销售需冷藏冷冻散装食品的，应当配备冷藏冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

第二十六条 销售直接入口的散装熟食应有专门销售区域；配备无毒、清洁的容器、售货工具等；摆放熟食的专用设备设施具有防止消费者直接接触及熟食、保证熟食应有温度的功能。

第二十七条 申请销售散装熟食制品的，申请时还应当提交与挂钩生产单位（供货商）的合作协议（合同或意向书），提交生产单位的《食品生产许可证》或《小作坊许可证》复印件。

第二十八条 从事食品批发的食品销售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。

第三节 特殊食品销售许可审查要求

第二十九条 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区(或专柜)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区或专柜的空间大小而定。

第三十条 申请保健食品销售的，其进货查验记录制度中应包括以下内容：

（一）保健食品生产企业和供货者的营业执照复印件。

（二）保健食品生产许可和经营许可证明文件复印件。

（三）保健食品批准文件（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）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进口保健食品批准证明文件复印件及检验检疫合格证明复印件。

第三十一条 申请保健食品销售的，应向许可机关备案拟经营保健食品的名称、批准文号、生产许可证号、生产企业名称等信息，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 餐饮服务许可审查要求

第三十二条 单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、提供群体聚餐服务的餐饮服务经营者应当配备食品安全管理人员，其它餐饮服务食品经营者应当配备专职或兼职餐饮服务食品安全管理人员。

餐饮服务食品安全管理人员应当具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历，持有国家、本省食品药品监管部门或行业规定的相关资质证明。

第三十三条 餐饮服务食品经营者应当具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所应当选择有给排水条件的地区，不得设在易受到污染的区域。

第三十四条 餐饮服务食品加工经营场所应当设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件，有食品经营必须采光、照明洗涤等设施设备，以及食品库房、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。

第三十五条 餐饮服务经营者宜通过采用视频技术、透明展示、厨房开放活动和阳光公示等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料贮存状态等重点环节。

第三十六条 食品处理区应当为相对独立区域，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，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第三十七条 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。应当设存放废弃物的带盖容器。

第三十八条 食品处理区地面应当无毒、无异味、易清洗、防滑、不易积垢，并有给排水系统。墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的浅色材料制成。

第三十九条 食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

第四十条 食品处理区天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。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)。水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。

第四十一条 食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。

烹调场所应当配置排风和调温装置。

第四十二条 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。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，避免交叉污染。专供存放消毒后餐用具的保洁设施，应当标记明显，结构密闭并易于清洁。

第四十三条 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。

第四十四条 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第四十五条 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。

第四十六条 更衣场所与餐饮服务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。

第四十七条 餐饮服务场所内设置厕所的，厕所应当采用水冲式，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干或干手设施，食品处理区内不得设置厕所。

第五章 餐饮服务许可审查专项要求

第四十八条 餐饮服务场所各类专间应符合以下要求：

(一) 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。专间墙裙铺设到顶；

(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。

第四十九条 专用操作场所要求：

(一) 设置与其他场所的物理隔断；

(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) 入口处设置洗手、消毒设施。

第六章 餐饮服务许可分项审查要求

第一节 热食类食品制售许可审查要求

第五十条 申请热食类食品制售的应当符合第二章和第五章要求。

第二节 冷食类、生食类食品制售许可审查要求

第五十一条 申请冷食类食品、生食类食品制售的应当设立相应的制作专间，专间应当符合第四十八条要求。同时申请热食类食品制售，还应当符合第五十条要求。

申请制售冷食类食品，店面规模较小，风险可控的情况下，仅制售果蔬素食、腌菜类的，可设专用操作区域或专用场所，专用场所应当符合第四十九条要求。

第三节 糕点类食品制售许可审查要求

第五十二条 申请现场制作糕点类食品应当设置专用操作场所，专用操作场所应当符合第四十九条要求；制作裱花类糕点还应当设立单独的裱花专间，裱花专间应当符合第四十八条要求。同时还申请热食类、冷食类、生食类食品制售的还应符合第五十一条要求。

第四节 自制饮品制售许可审查要求

第五十三条 申请自制饮品制作应设专用操作场所，专用操作场所应当符合第四十九条的要求；同时还申请热食类、冷食类、生食类食品制售的还应符合第五十一条要求。

第五十四条 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。

第五节 中央厨房许可审查要求

第五十五条 餐饮服务单位内设中央厨房的，应当符合第二章和第五章要求。还应当具备下列条件：

（一）场所设置、布局、分隔和面积要求：

1. 中央厨房加工配送配制冷食类和生食类食品，食品冷却、包装应按第四十八条的要求设立分装专间。需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施处理。

2. 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。

3. 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

4. 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。

（二）运输设备要求：

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。

（三）食品检验和留样设施设备及人员要求：

1. 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

2. 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

（四）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第六节 集体用餐配送单位许可审查要求

第五十六条 申请集体用餐配送的应当符合第二章和第五章要求。场所设置、布局、分隔和面积还应当满足下列要求：

（一）具有餐用具清洗消毒保洁设施；

（二）按第四十八条的要求设立分装专间；

（三）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；

（四）食品处理区面积与最大供餐人数相适应。

第五十七条 所经营食品或食品原料需采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

第五十八条 运输设备应符合以下要求：

（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。

第五十九条 食品检验和留样设施设备及人员要求：

（一）有条件的集体用餐配送单位设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。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。

（二）配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第七节 单位食堂许可审查要求

第六十条 单位食堂应当符合第二章和第五章要求。还应当符合本节规定。

第六十一条 单位食堂备餐应当设专用操作场所，专用操作场所应当符合第四十九条的要求。

第六十二条 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。

第六十三条 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得申请生食类食品制售项目、冷食类食品制售项目（生食瓜果、腌菜等除外）。

第七章 附则

第六十四条 本细则下列用语的含义：

商场超市，指采取柜台销售和开架销售相结合的方式销售食品，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形式。

食杂店，指以柜台式或与自选式相结合方式销售食品为主，独立、传统的无明显品牌形象的，以零售预包装、散装食品及食用农产品为主的一种经营形式。

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，有明显统一连锁品牌形象，经营方式以零售为主的一种经营形式。

市场内商户，指租赁集中交易市场场地或摊位，批发零售预包装、散装食品的一种经营业态。

食品批发商，指主要经营方式是以向其他从事食品批发或食品零售的食品生产经营者批量销售食品的一种经营形式。

食品自动售货销售商、网络食品销售商，指经营者不通过店铺销售，由食品经营者通过自动售货机、互联网方式销售食品的一种经营形式。

第六十五条 餐饮服务经营相关名词解释：

（一）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。

（二）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。

（三）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。

第六十六条 如下几种情形的：门店制售食品仅有简单处理过程的（如拆封、摆盘、调制调味等）；面积较小、条件简陋、工艺简单；场所不固定的；从事单品种经营的；规范较小的校园周边小餐桌；供少数内部职工用餐的伙食点；其它无法按食品经营许可审查细则办理许可的，参照《吉林省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》相关规定实施管理。

第六十七条 各市（州）食品药品监督管理部门对本地区的民族特色食品、地方特色食品的制售制定许可条件和审查规范，向省食品药品监督管理局申报。

第六十八条 本细则由吉林省食品药品监督管理局负责解释。

第六十九条 本细则自发布之日起施行。