

山西省市场监督管理局

晋市监函〔2022〕176号

山西省市场监督管理局 关于进一步深化食品经营许可 改革工作的通知

各市市场监管局,各市行政审批服务管理局,示范区市场监管局,
示范区行政审批局:

为持续推进全省食品经营许可改革,进一步深化细化改革措施,实现宽进严管,努力营造“三无”“三可”营商环境,不断激发市场主体活力,为食品经营企业高质量发展提供制度支撑,根据《国务院关于深化“证照分离”改革进一步激发市场主体发展活力的通知》(国发〔2021〕7号)、《山西省人民政府关于进一步深化“证照分离”改革激发市场主体发展活力的通知》(晋政发〔2021〕43号)、《市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知》等要求,结合我省实际,现就继续推进食品经营许可改革工作有关事项通知如下。

一、试行连锁企业食品经营许可告知承诺制

对具备资格条件的连锁食品销售企业和连锁餐饮服务企业新开门店办理食品经营许可实行告知承诺制审批,企业履行承诺

情况纳入企业信用管理，实现政府定标准、企业作承诺、过程强监管、失信有惩戒，推动科学监管和经济发展的良性互动，促进食品行业转型升级。具体实施办法按《山西省市场监督管理局连锁企业食品经营许可告知承诺制改革工作指引》执行。

二、继续推进食品经营许可告知承诺制

按照《山西省市场监督管理局关于深化食品经营许可改革的实施意见》（晋市监发〔2020〕401号）要求，已经实行告知承诺制的散装食品中的非定量包装食品、坚果类食品、申请变更许可（限经营条件未发生变化或仅申请经营项目减项）、延续许可（限经营条件未发生变化或仅申请经营项目减项）的，继续实行告知承诺制审批。

三、对仅销售预包装食品企业实行备案管理

按照《市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告》（2021年第40号）、《山西省市场监督管理局关于食品经营备案（仅销售预包装食品）有关工作的通告》（2021年第61号）的规定，预包装食品（含保健食品）经营许可由实行告知承诺制审批改为备案管理。

根据相关改革要求，省局对改革涉及的操作性文件（详见附件1-6）进行了修订和完善，便于指导全省开展食品经营许可改革工作。各地、各单位要按照新的工作要求，改进业务流程，更

新办事指南，建立健全工作协同机制，确保各项改革措施顺利推进。特别要注重在放宽准入的同时，加强事中事后监管，切实做到宽进严管，全力保障食品安全。

- 附件
1. 山西省市场监督管理局连锁企业食品经营许可告知承诺制改革工作指引
 2. 食品经营许可告知承诺书
 3. 食品经营许可核查表（适用于食品销售经营者）
 4. 食品经营许可核查表（适用于中型餐饮、小型餐饮、就餐人数 300 人以下的单位食堂）
 5. 食品经营许可核查表（适用于特大型餐饮、大型餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂、就餐人数 300 人以上的其他单位食堂）
 6. 食品经营备案（仅销售预包装食品）信息采集表


山西省市场监督管理局
2022 年 5 月 24 日

（此件公开发布）

山西省市场监督管理局 连锁企业食品经营许可告知 承诺制改革工作指引

加快推进全省连锁企业食品经营许可改革，实现宽进严管，对于促进食品经营行业转型升级，整体实现高质量发展具有良好的示范带动作用。为进一步深化细化改革措施，努力营造“三无”“三可”营商环境，不断激发市场主体活力，促进食品经营企业连锁化、规模化和品牌化发展，根据《国家市场监督管理总局关于加快推进食品经营许可改革工作的通知》（国市监食经〔2018〕213号）、《商务部等13部门关于推动品牌连锁便利店加快发展的指导意见》（商流通函〔2019〕696号）和《山西省人民政府关于进一步深化“证照分离”改革激发市场主体发展活力的通知》（晋政发〔2021〕43号）等文件要求，结合我省实际，现就连锁企业食品经营许可告知承诺制改革工作提出以下要求。

一、适用范围

我省连锁食品经营企业新开门店办理食品经营许可实行告知承诺制改革措施的适用范围按以下方式界定

一是食品销售企业。在山西省范围内设有企业（总部），使用统一商号（字号），实行统一采购配送、统一规范经营管理，有10家及以上门店已办理食品经营许可证，且获证门店在经营

过程中能够持续保持食品经营许可条件，在经营项目、经营场所布局、设备设施等方面标准一致或相近，以商场（超市）或便利店形式从事食品销售的连锁企业。

二是餐饮服务企业。在山西省范围内设有企业（总部），使用统一商号（字号），做到统一采购配送食品原料、统一规范经营管理，有 10 家及以上门店已办理食品经营许可证，且获证门店在经营过程中能够持续保持食品经营许可条件，各门店经营项目、工艺流程布局、设备设施相同或相近（不包括承接群体性聚餐的大型及以上餐饮经营者、中央厨房、集体用餐配送单位等风险等级较高的主体业态）的连锁企业。

上述范围内的连锁食品经营企业，其新开门店申请办理食品经营许可时，均可自愿以总部（企业法人）作为申请人，申请告知承诺制适用资格。

二、许可形式

连锁食品经营企业新开门店申请告知承诺制适用资格以企业自愿为原则，由企业（总部）向住所所在地县级行政审批部门提出申请，并由其组织进行评审。评审合格的，县级行政审批部门向企业发放《连锁企业（总部）食品经营许可适用告知承诺制办理资格确认书》（以下简称《确认书》），并通过官方网站向社会进行公示，实现全省信息共享。取得适用资格的连锁食品经营企业（总部）在我省新开门店申请办理食品经营许可时，适用告知承诺制审批。对未申请评审或虽经评审但未取得资格的连锁

食品经营企业,其新开办门店申请食品经营许可仍按一般程序办理。

三、办理程序

(一) 申请方式

符合上述适用范围的连锁食品经营企业申请新开门店告知承诺制审批资格的,以连锁食品经营企业(总部)作为申请人,通过面交或邮寄等形式向住所所在地县级行政审批部门提交书面申请材料。

(二) 申请材料

1. 《连锁企业(总部)食品经营许可适用告知承诺制办理资格申请书》
2. 统一采购食品、规范经营管理证明材料
3. 食品安全管理制度
4. 门店标准化流程布局和设施设备示意图。

(三) 资格审批

县级行政审批部门收到企业申请后,应于5个工作日内组织对企业进行评审。评审时应对照《连锁企业(总部)食品经营许可适用告知承诺制办理资格评审表》,主要就申请人是否符合连锁经营企业(总部)食品经营许可告知承诺制的资格作出书面评价意见,必要时选取2家及以上连锁门店进行现场评审。评审结果应明确申请单位的主体业态和经营项目,符合条件的,发放《确认书》,该《确认书》在全省范围内适用。

（四）许可审批

获得《确认书》的连锁食品经营企业（总部），在全省各县区新开办连锁门店时，适用告知承诺制审批。申请时，应向门店开办地县级审批部门提交以下材料

1. 《食品经营许可申请书》
2. 《食品经营许可承诺书》；
3. 《食品经营许可“告知承诺制”自查表》
4. 《确认书》（复印件）。

申请人申请材料齐全，符合法定形式的，审批部门当场作出许可决定。

（五）资格管理

连锁企业新开门店以告知承诺制办理食品经营许可实行动态管理。企业（总部）所在地审批部门要将连锁企业取得食品经营许可告知承诺制资格的信息，及时推送至当地市场监管部门，并向社会公示。已取得资格的连锁食品经营企业，其申请条件、主体业态、经营项目或者流程布局等相关内容发生变动的，需重新向住所所在地县级行政审批部门提交适用资格申请，由审批部门重新核发《确认书》，并将相关信息及时推送监管部门，同时向社会公示。

四、后续监管

各级市场监管和行政审批部门要全面落实《山西省人民政府办公厅关于建立省、市、县审批服务协调联动机制的通知》（晋

政办发〔2020〕99号)和《山西省市场监督管理局关于在全省市场监管领域全面推行“证照分离”改革全覆盖工作的通知》(晋市监发〔2021〕85号)各项要求,明确审批和监管工作职责,及时有效沟通审管信息,强化执法衔接联动,切实加强对连锁企业食品经营许可告知承诺制适用资格和以告知承诺方式取得食品经营许可的新开门店的监督管理,全力推进改革措施落实落地,守好食品安全底线。

对连锁企业新开门店以告知承诺制方式取得食品经营许可的相关信息,县级审批部门应当及时推送至当地市场监管部门。市场监管部门应在审批部门作出许可决定之日起30个工作日内对其实施监督检查,并在1年内将其列为较大风险等级进行管理,加大监管力度和频次,重点检查门店实际情况与承诺内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等情况。对于在后续监管中发现获证门店存在能够通过整改消除的一般性问题的,应当责令企业在10个工作日内完成整改。存在承诺严重不实、弄虚作假骗取证书等重大问题的,市场监管部门应当依法进行查处。需撤销许可证书的,由当地审批部门依法撤销证书,并将门店相关违法情况和处置结果通报连锁企业(总部)所在地的县级审批部门。门店违法及失信情况记入企业诚信档案,由当地市场监管部门依法依规通过国家企业信用信息公示系统(山西)向社会进行公示。

连锁食品经营企业原申请食品经营项目或经营条件发生变

化未重新提出申请、在山西省范围内所有门店一年内因食品安全问题累计被处罚达到三次以上(含三次)以及在山西省范围内所属门店因出现重大违法行为被撤销证书的,连锁企业(总部)不再适用告知承诺制资格,已取得的《确认书》由连锁企业(总部)属地县级审批部门予以撤销,且三年内不得再次申请告知承诺制适用资格。

附件:1-1 连锁企业(总部)食品经营许可证适用告知承诺制
办理资格评审申请书

1-2 连锁企业(总部)食品经营许可证适用告知承诺制
办理资格评审表

1-3 连锁企业(总部)办理食品经营许可证适用告知承
诺制资格确认书

附件 1-1

连锁企业（总部）食品经营许可 适用告知承诺制办理资格评审申请书

企业名称		所属行政区域	
统一社会信用代码			
食品经营许可证编号	（管理型总部可缺省）		
法定代表人（负责人）		联系电话	职务
食品安全管理员		联系电话	是否专职 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
住所			
经营场所			
年营业额（万元）		连锁经营	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
联系人		联系电话	职务
连锁经营门店的基本情况（附表）			
现有连锁门店数量		已取得食品经营许可证数量	
申请项目			
主体业态			
经营项目			
经营场所设置、流程布局、设施设备配置情况说明	（可附页）		
<p>申请单位保证（承诺）申明：</p> <p>本单位山西省范围内的所有门店无一年内因食品安全问题累计被处罚达到三次以上（含三次）的情况，所属门店没有因出现重大违法行为被撤销证书的情况。本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p>			
申请人签字（盖章） 年 月 日		委托代理人签字 年 月 日	

附件 1-2

连锁企业（总部）食品经营许可证适用告知承诺制办理资格评审表

被评审单位

评审内容	评审情况
1.已取得营业执照或其他主体资格证明	；符合 ；不符合
2.企业（总部）至少有 10 家门店已办理《食品经营许可证》。	；符合 ；不符合
3.企业（总部）成立食品安全管理组织，配备食品安全管理人员，食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。企业（总部）能够按照法律法规要求对所属门店食品安全人员开展培训和考核。	；符合 ；不符合
4.企业（总部）制定保证食品安全的管理制度并抓好落实。制度包括从业人员健康管理和培训管理制度；食品安全管理员制度，食品安全自检自查制度；食品经营过程与控制制度、食品进货查验和查验记录制度；食品贮存制度；场所及设施设备定期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。餐饮企业建立空调定期清洗消毒、卫生间清洗消毒制度。	；符合 ；不符合
5.实行统一采购配送、统一经营管理。建立统一采购配送食品规章制度、统一经营管理制度并认真执行。各连锁经营门店经营项目、工艺流程布局、设备设施相同或相近。	；符合 ；不符合
6.抽查的门店场所设置、流程布局、主要设施设备等等与申报材料（图纸、设施设备等等）一致，符合食品经营许可证要求。	；符合 ；不符合
7.被现场抽查的连锁经营门店，现场检查无严重违反《食品安全法》等相关法律法规规定情形。	；符合 ；不符合

说明：以上核查内容全部符合评审予以通过，否则不予通过。

评审意见：通过； 不通过；

评审人员签名

被评审单位负责人签名

年 月 日

年 月 日

附件 1-3

连锁企业（总部）办理食品经营许可 适用告知承诺制资格确认书

（第一联许可机关留存）

_____食许连锁确认（ ）第 号

_____：（名称）

你单位于 年 月 日提交的连锁食品经营企业
（总部）食品经营许可适用告知承诺办理申请已通过资格审核，
所属门店办理食品经营许可时适用告知承诺制审批。

（公章）

申请人或委托代理人签字： 年 月 日

联系电话：

附件 1-3

连锁企业（总部）办理食品经营许可 适用告知承诺制资格确认书

（第二联申请人留存）

_____食许连锁确认（ ）第 号

_____：（名称）

你单位于 年 月 日提交的连锁食品经营企业
（总部）食品经营许可适用告知承诺办理申请已通过资格审核，
所属门店办理食品经营许可时适用告知承诺制审批。

（公章）

山西省×××县行政审批服务管理局

年 月 日

食品经营许可证告知书

本机关就食品经营许可证审批事项告知如下

一、审批依据

本行政审批事项的依据为

- (一) 《食品安全法》
- (二) 《行政许可法》
- (三) 《食品经营许可证管理办法》

二、法定条件

申请人提出新申请食品经营许可证，应当符合下列条件

(一) 有营业执照(营业执照的经营范围应当覆盖所申请的食品销售、餐饮服务经营项目)或者其他主体资格证明文件;

(二) 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离

(三) 具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施

(四) 有食品安全管理人員和保證食品安全的規章制度

(五) 具有合理的設備布局和工藝流程，防止待加工食品與直接入口食品、原料與成品交叉污染，避免食品接觸有毒物、不潔物。

三、告知承諾制適用範圍

散裝食品（非定量包裝食品、堅果類食品）銷售許可，在山西省具有 10 家或 10 家以上門店已取得食品經營許可的連鎖食品經營企業（自願接受評審且通過評審）門店新開辦許可、變更許可（限經營條件未發生變化或僅經營項目減項）、延續許可（限經營條件未發生變化或僅經營項目減項）。

四、材料要求

(一) 《食品經營許可申請書》（新申請，變更、延續申請）；

(二) 已簽章的《食品經營許可承諾書》及《自檢表》（非定量包裝食品、堅果類食品銷售許可及通過評審的連鎖食品經營企業門店新開辦許可提交）。

五、其他

請您對照相關法律法規要求，查證本單位經營條件，慎重作出承諾。許可申請人隱瞞真實情況或者提供虛假材料申請食品經營許可的，或以賄賂等不正當手段取得食品經營許可的，將依據《中華人民共和國行政許可法》第六十九、七十九條及《食品經營許可管理辦法》第 47 條的規定，撤銷行政許可並給予行政處

罚，被许可人在3年内不得再次申请食品经营许可。给予行政处罚的，要将相关行政处罚和失信信息记于食品经营者名下，并向社会公示。

对通过告知承诺获得食品经营许可的食品经营者，食品经营条件不符合食品安全要求的，由县级以上市场监督管理部门责令整改，逾期不整改或者整改后仍未履行承诺的要依法撤销相关许可，构成违法的要依法予以处罚。

行政审批部门（盖章）

年 月 日

收到告知书后承诺单位法定代表人（或负责人）签字（单位盖章）：

年 月 日

（本告知书一式两份，行政机关和申请人各执一份）

食品经营许可（新申请）承诺书

限仅从事非定量包装食品、坚果类食品销售许可及连锁食品经营企业门店新开办许可（企业自愿接受评审且通过评审）

申请者就申请的食品经营许可事项作出以下承诺

一、已经认真学习了食品经营许可相关法律、法规、规章和规范性文件，对食品安全管理规定内容、规定的法律义务和主体责任内容已经知晓和全面了解并承诺在经营过程中认真落实

二、已知晓行政审批机关告知的全部内容

三、已根据《食品经营许可“告知承诺制”自查表》进行自我评估，符合许可条件、标准和技术要求

四、所提供的申请材料实质内容均真实、合法、有效

五、未达到法定条件前，不从事相关经营活动

六、愿意承担不实承诺、违反承诺的法律责任

七、主动接受市场监管部门的监督管理。

上述承诺为申请人真实意思表示，若违反承诺或者作出不实承诺，自愿承担因未履行承诺而造成的影响、损失和产生的法律后果。

法定代表人（签字）

单位名称（盖章）

年 月 日

食品经营许可变更（延续）承诺书

申请者就申请食品经营许可变更(延续)事项作出以下承诺：

- 一、已经认真学习了食品经营许可相关法律、法规、规章和规范性文件，对食品安全管理规定内容、规定的法律义务和主体责任内容已经知晓和全面了解并承诺在经营过程中认真落实
- 二、已知晓行政审批机关告知的全部内容
- 三、所提供的申请材料实质内容均真实、合法、有效
- 四、经营条件未发生变化，能持续保持许可条件
- 五、主动接受市场监管部门的监督管理。

上述承诺为申请人真实意思表示，若违反承诺或者作出不实承诺，自愿承担因未履行承诺而造成的影响、损失和产生的法律后果。

法定代表人（签字）

单位名称（盖章）

年 月 日

食品经营许可“告知承诺制”自查表

适用于食品销售经营者

(非定量包装食品、坚果类食品和连锁食品销售企业)

经营者名称 _____

经营场所 _____

法定代表人(负责人) _____

经营项目 ; 非定量包装食品 ;
; 坚果类食品 ;
; 散装食品销售(限连锁食品销售企业) ;
; 特殊食品销售(限连锁食品销售企业)
; 热食、生食、糕点类食品及自制饮品现制现售
(限连锁食品销售企业)
; 简单制售(限连锁食品销售企业) ;
; 预包装食品销售。

1.食品通用核查项目（关键项）：6项，必须符合要求。			
序号	自查要求	是否符合要求	
1.01	经营场所与申报地址相一致。	是/否	
1.02	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	是/否	
1.03	接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。从业人员操作时应佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻，手部清洁。	是/否	
1.04	食品经营者建立食品安全自查制度，按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。 食品经营企业建立食品安全管理制度，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，食品安全自检自查制度，进货查验和记录制度及具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度等。	是/否	
1.05	食品销售、贮存场所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。	是/否	
1.06	食品销售、贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，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、贮存场所应当与生活区分（隔）开。	是/否	
2.食品通用核查项目（一般项）：9项，须符合要求6项及以上。对不符合要求的，在备注栏说明原因。			
序号	自查要求	是否符合要求	备注
2.01	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。	是/否	
2.02	销售场所布局合理，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，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开。	是/否	
2.03	提供食品贮存场所平面布局图，租赁食品贮存场所的，提供租赁合同（协议）。	是/否	
2.04	建立食品贮存安全管理相关制度。	是/否	
2.05	食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。	是/否	

2.06	食品与非食品有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识。贮存食品应与墙壁、地面保持适当距离。	是 否	
2.07	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）配备可正确指示库内温度的温度计。	是 否	
2.08	设置临保食品专区或专柜，并在醒目位置标明“临近保质期食品销售专区（专柜）”字样。	是 否	
2.09	冷库应按照不同的温度分区、分层设置，并有明显的标识。	是 否	
3.预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（关键项）：2项。适用 必须符合要求 不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
3.01	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）设置可正确指示库内温度的温度计。	是 否 不适用	
3.02	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。	是 否 不适用	
4.散装食品销售：（限连锁食品销售企业）6项。适用，序号4.01、4.02（关键项）必须符合要求，其他项（一般项）须符合要求3项及以上；对不符合要求的，在备注栏说明原因。不适用 散装食品销售（非定量包装食品、坚果类食品）；适用，序号4.03、4.04、4.06）。			
序号	自查要求	是否符合要求	备注
4.01	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具有符合食品安全标准的产品合格证明。	是 否	
4.02	散装熟食改刀销售的。应设置专用操作区域，配备专用工具及其清洗消毒设施；入口处设洗手、更衣、消毒设施；用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 否	
4.03	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。	是 否	
4.04	散装食品销售应在经营场所建立公示牌，如实公示所经销食品的名称、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。	是 否	
4.05	散装熟食销售须配备具有加热或冷藏功能的密闭立体售卖熟食柜，设置可开合的取物窗（门），配备专用工用具及容器夹取及售卖	是 否	

4.06	散装食品贮存,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。	是 否	
5.特殊食品销售(限连锁食品销售企业)(关键项) 4项。; 适用, 必须符合要求 ; 不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
5.01	在经营场所划定专门的区域或专柜、货架摆放。	是 否 不适用	
5.02	在专柜(或专区)显著位置设立提示牌,分别标明“保健食品销售专柜(或专区)”“特殊医学用途配方食品销售专柜(或专区)”“婴幼儿配方乳粉销售专柜(或专区)”字样,提示牌为绿底白字(黑体)。	是 否 不适用	
5.03	保健食品经营者在经营保健食品的场所等显著位置标注“保健食品不是药物,不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	是 否 不适用	
5.04	销售婴幼儿配方乳粉的,经营场所还应当配备必要的信息化设备,以满足婴幼儿配方乳粉等重点食品电子追溯系统的实施条件。	是 否 不适用	
6.自动售货设备销售(限连锁食品销售企业)(关键项) 3项。; 适用, 必须符合要求 ; 不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
6.01	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。	是 否 不适用	
6.02	自动售货设备销售现场公示营业执照、食品经营许可证等信息。	是 否 不适用	
6.03	自动售货设备销售保健食品的,应在自动售货设备在显著位置标明“保健食品不得代替药物”字样,字样为绿底白字,字体为黑体。	是 否 不适用	
7.互联网食品销售(限连锁食品销售企业)(关键项) 1项。; 适用, 必须符合要求 ; 不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
7.01	具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。不得申请散装熟食销售。	是 否 不适用	
8.简单制售(限连锁食品销售企业)(关键项): 3项。; 适用, 必须符合要求 ; 不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
8.01	设专门的区域,配备专用的清洗、加工设施设备、工用具和容器等。	是 否 不适用	
8.02	配备从业人员洗手消毒设施。	是 否 不适用	

8.03	用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 否 不适用
9.热食、生食、糕点类食品及自制饮品现场制售（限连锁食品销售企业）（关键项）：7项。适用，必须符合要求。不适用。		
序号	自查要求	是否符合要求
9.01	应设置专用操作间或场所，配备专用工用具及其清洗消毒设施；入口处设洗手、更衣、消毒设施，专用操作间或场所内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形；用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 否 不适用
9.02	应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料符合食品安全标准。	是 否 不适用
9.03	专用操作间或场所专用，有明显标识与其他场所区分，使用面积应与经营品种规模相适应。	是 否 不适用
9.04	设置操作间的，操作间内无明沟，地漏带水封，墙裙或隔断铺设到顶，地面、墙壁、天花板应采用无毒、无异味材料制成，操作间内可设售卖区。	是 否 不适用
9.05	设置专用场所的应与其他场所相对独立，防止人员交叉、物品混用。	是 否 不适用
9.06	设置密闭带盖的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	是 否 不适用
9.07	无煎、炒、烹、炸等产生油烟、废气的操作。	是 否 不适用

填表说明 1. 申请人必须根据自查要求完成对应的自查工作。

2. 选择任一经营项目时，除完成自选经营项目外，还必须结合食品经营通用自查项目（关键项）和食品经营通用自查项目（一般项）完成自查。

自查人签名（盖章）

年 月 日

食品经营许可“告知承诺制”自查表

适用于餐饮服务经营者（限连锁餐饮服务企业）

经营者名称 _____

经营场所 _____

法定代表人（负责人） _____

经营项目 ; 热食类食品制售（简单制售是/否）
; 冷食类食品制售（简单制售是/否）
; 生食类食品制售（简单制售是/否）
; 自制饮品制售（含/不含生鲜乳饮品 简单制售）
; 糕点类食品制售（含/不含冷加工制作 简单制售）。

1.食品经营通用自查项目（关键项）：10项，必须符合要求。		
序号	自查要求	是否符合要求
1.01	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应，且不易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	是 否
1.02	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	是 否
1.03	接从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	是 否
1.04	建立与食品经营相适应的食品安全管理制度。餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	是 否
1.05	加工操作场所按原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	是 否
1.06	根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池或容器等设施，清洗水池、容器等设施数量与加工食品品种、数量相适应，防止交叉污染，水池上下水通畅，水池、容器等有明显标识。	是 否
1.07	配备清洗、消毒、保洁设施，其容量和数量能满足不同消毒方式、加工制作和供餐需要。有条件的，设置独立的餐用具洗消间或专用区域。	是 否
1.08	设置食品仓库或储存场所，清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂有独立存放隔间或区域。贮存场所有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	是 否
1.09	食品加工制作用水应采用集中式供水，采用非集中式供水的，提供加工用水水质符合国家《生活饮用水卫生标准》的证明材料。	是 否
1.10	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	是 否
2.食品经营通用自查项目（一般项）：23项。须符合要求14项及以上。采用简单制售形式或采用新技术、新工艺等的可根据实际情况对相应项目合理缺项，合理缺项的视为符合要求，填“是”。对不符合要求或合理缺项的，在备注栏说明；并在监管部门现场检查前整改完毕，达到许可条件。		

序号	自查要求	是否符合要求	备注
2.01	根据实际条件,分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、餐饮具回收通道及入口,避免交叉污染;如达不到分开设置通道,需要分时段使用。	是/否	
2.02	地面无毒、不渗水、无异味、耐腐蚀、易于清洗,平整、无裂缝、无破损,并有良好的排水系统;排水沟出口有网眼孔径小于10mm的金属隔栅或网罩。	是/否	
2.03	需经常冲洗的场所(包括粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒等场所)铺设1.5米以上的浅色、不吸水、易清洗的墙裙,专间墙裙铺设到顶。	是/否	
2.04	天花板采用无毒、无异味、不吸水、易清洗、耐高温、耐腐蚀的材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所,其天花板有一定弧度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。	是/否	
2.05	需要经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。与外界直接相通的门和可开启的窗,应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。	是/否	
2.06	食品处理区设在室内,设置与食品供应方式和品种相适应的加工操作场所、设施、设备。	是/否	
2.07	食品处理区的面积与最大供餐人数、加工和供应品种及数量相适应。	是/否	
2.08	采用视频直播或透明玻璃隔断、矮柜隔断等方式向消费者展示餐饮服务关键部位与环节。有条件的,将视频“阳光厨房”接入互联网,实现网上“阳光厨房”。	是/否	
2.09	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施,其位置不污染食品及其加工制作过程。	是/否	
2.10	配备与加工相适应的操作台和设施设备;使用燃煤或木炭等固体材料的,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。	是/否	
2.11	配置排风设施,产生油烟的设备上方设置机械排风及排气装置,过滤器便于清洗和更换。	是/否	
2.12	供消毒后餐用具保洁的设施结构密闭并易于清洗,并有明显标识。	是/否	
2.13	食品仓库或贮存场所设足够的物品存放架,其结构及位置能够做到隔墙离地。	是/否	
2.14	食品仓库或贮存场所有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	是/否	

2.15	有相应的、足够数量的冷藏（冷冻）设施。设置冷冻（藏）库的，冷冻（藏）库应有可正确显示库内温度的温度监测装置。	是/否	
2.16	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等符合食品安全标准或要求。	是/否	
2.17	直接接触食品的设备或设施、工具、容器易于清洁和保养。制作鲜榨果蔬汁等的设施设备易拆卸、易消毒。	是/否	
2.18	配备足够数量的容器和加工制作工用具，满足不同类型食品原料、不同形式的食品（原料、半成品、成品）分开使用、存放需要，各类容器和加工制作工用具有明显的区分标识，存放区域分开设置。提倡采用红蓝绿分别管理动物性食品、水产品、植物性食品。	是/否	
2.19	食品处理区内设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施，其位置应易于员工操作，洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	是/否	
2.20	加工场所光源不改变食品的感官颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	是/否	
2.21	设置密闭带盖的的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专间、专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	是/否	
2.22	设从业人员更衣室（场所），并与加工经营场所处于同一建筑物内；有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	是/否	
2.23	就餐场所应设有对外直接可开启的窗户，或配备必要的通风设施，保持空气流通。	是/否	

3.特殊情形自查项目（关键项） 13 项，均应符合要求。根据实际情况可以合理缺项，合理缺项的视为符合要求，填“是”，并在备注栏说明。

序号	自查要求	是否符合要求	备注
3.01	卫生间应设在食品处理区外，出入口不直对食品处理区，出入口附近设置洗手、干手设施。	是/否	经营场所内设有卫生间的。 ; 适用 ; 不适用（合理缺项）
3.02	卫生间具有独立的排风装置，有照明，便池为冲水式，与外界直接相通的窗口设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网。	是/否	
3.03	制作食用冰用水、专间或专用操作区内需要直接接触成品用水的，应加装符合相关规定的净化设施。制冰设施放置在清洁操作区或准清洁操作区。	是/否	制作食用冰用水、专间或专用操作区内用水直接接触成品的。 ; 适用 ; 不适用（合理缺项）

3.04	有提供 100 人以上集体聚餐场地的餐饮服务经营者应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。		提供 100 人以上集体聚餐场地的餐饮服务经营者。; 适用 ; 不适用 (合理缺项)
3.05	加工制作鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、不含非发酵豆制品的植物性冷食、不含生鲜乳饮品的自制饮品、不含裱花蛋糕的糕点、简单加工处理预包装食品等、调制供消费者直接食用的调味料的，设置专用操作区。各专用操作区有明显标识，标明其用途。	是 否	专用操作区。; 适用 ; 不适用 (合理缺项)
3.06	专用操作区应通过矮柜、矮墙、屏障等物理阻断与其他场所相对隔离，仅简单加工制作或调制供消费者直接食用的调味料的，可以通过留有一定空间与其他场所进行相对分离。	是 否	
3.07	配备专用工用具及其清洗消毒水池；需要冷藏的设有相应容量的专用冷藏设施。	是 否	
3.08	专间地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟）；水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。	是 否	
3.09	制作生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品（动物性冷食、非发酵豆制品类植物性冷食）的，分别设置相应的操作专间并有明显标识。	是 否	
3.10	专间应为独立隔间，专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损，专间门能够自动关闭；专间的窗户为封闭式（传递食品用的除外）。专间内外运输食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。	是 否	; 适用 ; 不适用 (合理缺项)
3.11	专间入口、专用操作区入口处设置洗手、消毒、干手、更衣设施。员工洗手池附近应有洗手消毒方法标识。	是 否	; 适用; 不适用 ; 合理缺项
3.12	专间内设有符合要求的空气消毒设施、温度调节设施、温度监测装置，专用工用具及其清洗消毒水池。	是 否	
3.13	专间地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟）；水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。	是 否	

自查人签名（盖章）

年 月 日

附件 3

食品经营许可核查表

适用于食品销售经营者

经营者名称 _____

经营场所 _____

法定代表人（负责人） _____

核查日期 _____年_____月_____日

经营项目 ; 预包装食品销售（含冷藏冷冻食品是 否）
; 散装食品销售（含冷藏冷冻食品是 否）
; 特殊食品销售（; 保健食品; 婴幼儿配方乳粉
; 特殊医学用途配方食品（特定全营养配方食品
除外 ; 其他婴幼儿配方食品）
; 热食、生食、糕点类食品及自制饮品现场现售
; 简单制售
; 其他类食品销售

1.食品通用核查项目（关键项） 6项，必须全部符合要求。			
序号	核查要求	是否符合要求	
1.1	经营场所与申报地址相一致。	是 否	
1.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	是 否	
1.3	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，未从事接触直接入口食品的工作。	是 否	
1.4	食品经营者建立食品安全自查制度，按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。食品经营企业建立食品安全管理制度，对职工开展食品安全知识培训。。	是 否	
1.5	食品销售、贮存场所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。	是 否	
1.6	食品销售、贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，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、贮存场所应当与生活区分（隔）开。	是 否	
2.食品通用核查项目（一般项） 9项，须符合要求6项及以上。对不符合要求的，在备注栏说明原因。			
序号	核查要求	是否符合要求	备注
2.1	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。	是 否	
2.2	销售场所布局合理，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，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开。	是 否	
2.3	提供食品贮存场所平面布局图，租赁食品贮存场所的，提供租赁合同（协议）。	是 否	
2.4	建立食品贮存安全管理相关制度。	是 否	

2.5	食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。	是 否	
2.6	食品与非食品有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离。	是 否	
2.7	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）配备可正确指示库内温度的温度计。	是 否	
2.8	设置临保食品专区或专柜，并在醒目位置标明“临近保质期食品销售专区（专柜）”字样。	是 否	
2.9	冷库应按照不同的温度分区、分层设置，并有明显的标识。	是 否	
3.预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（关键项） 2项适用，必须符合要求，不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
3.1	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）设可正确指示库内温度的温度计。	是 否 不适用	
3.2	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。	是 否 不适用	
4.散装食品销售 6项。适用，序号4.1、4.2（关键项）必须符合要求，其他项（一般项）须符合要求3项及以上；对不符合要求的，在备注栏说明原因。不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	备注
4.1	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具有符合食品安全标准的产品合格证明。	是 否	
4.2	散装熟食改刀销售的，应设置专用操作区域，配备专用工用具及其清洗消毒设施；入口处设洗手、更衣、消毒设施；用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 否	
4.3	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。	是 否	
4.4	散装食品销售应在经营场所建立公示牌，如实公示所经销食品的名称、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。	是 否	

4.5	散装熟食销售需配备具有加热或冷藏功能的密闭立体售卖熟食柜，设可开合的取物窗（门），配备专用工具及容器夹取及售卖	是 否	
4.6	散装食品贮存，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。	是 否	
5.特殊食品销售（关键项） 4项。适用，必须符合要求；不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	
5.1	在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放。	是 否 不适用	
5.2	在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。	是 否 不适用	
5.3	保健食品经营者在经营保健食品的场所等显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	是 否 不适用	
5.4	销售婴幼儿配方乳粉的，经营场所还应当配备必要的信息化设备，以满足婴幼儿配方乳粉等重点食品电子追溯系统的实施条件。	是 否 不适用	
6.自动售货设备销售（关键项） 3项。适用，必须符合要求；不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	
6.1	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。	是 否 不适用	
6.2	自动售货设备销售现场公示营业执照、食品经营许可证等信息。	是 否 不适用	
6.3	自动售货设备销售保健食品的，应在自动售货设备在显著位置标明“保健食品不得代替药物”字样，字样为绿底白字，字体为黑体。	是 否 不适用	
7.互联网食品销售（关键项） 3项。适用，必须符合；不适用。			
序号	核查要求	是否符合要求	
7.1	有实体门店经营的，具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。不得申请散装熟食销售。	是 否 不适用	
7.2	无实体门店经营的，贮存场所视同食品经营场所，并具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。	是 否 不适用	

7.3	无实体门店且无贮存场所，仅以办公场所等作为住所地，设置食品销售展示柜。	是 否 不适用
8.简单制售（限品牌连锁便利店）（关键项） 3项。适用，必须符合要求；不适用。		
序号	自查要求	是否符合要求
8.1	设专门的区域，配备专用的清洗、加工设施设备、工用具和容器等。	是 否 不适用
8.2	配备从业人员洗手消毒设施。	是 否 不适用
8.3	用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 否 不适用
9.热食、生食、糕点类食品及自制饮品现制现售（限品牌连锁便利店）（关键项） 7项。适用，必须符合要求；不适用。		
9.1	应设置专用操作间或场所，配备专用工用具及其清洗消毒设施；入口处设洗手、更衣、消毒设施；用水符合国家《生活饮用水卫生标准》。	是 否 不适用
9.2	应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料符合食品安全标准。	是 否 不适用
9.3	专用操作间或场所专用，有明显标识与其他场所区分，使用面积应与经营品种规模相适应。	是 否 不适用
9.4	设置操作间的，操作间内无明沟，地漏带水封，墙裙或隔断铺设到顶，地面、墙壁、天花板应采用无毒、无异味材料制成，操作间内可设售卖区。	是 否 不适用
9.5	设置专用场所的应与其他场所相对独立，防止人员交叉、物品混用。	是 否 不适用
9.6	设置密闭带盖的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	是 否 不适用
9.7	无煎、炒、烹、炸等产生油烟、废气的操作。	是 否 不适用
<p>填表说明：1.适用于食品销售经营者办理食品经营许可证的，必须根据核查要求完成对应的核查工作。2.选择任一经营项目时，除完成自选经营项目核查外，还必须结合食品通用核查项目（关键项）和食品通用核查项目（一般项）完成核查。</p> <p style="text-align: center;">年 月 日</p>		

附件 4

食品经营许可核查表

适用于 $\dot{\text{E}}$ 餐饮服务经营者（中型餐饮、小型餐饮）

$\dot{\text{E}}$ 就餐人数 300 人以下的单位食堂（学校食堂、托幼
机构食堂、养老机构食堂、内部配送中心除外）

经营者名称 _____

经营场所 _____

法定代表人（负责人） _____

核查日期 _____年_____月_____日

经营项目 $\dot{\text{E}}$ 热食类食品制售（简单制售 $\dot{\text{E}}$ 是 $\dot{\text{E}}$ 否）
 $\dot{\text{E}}$ 冷食类食品制售（简单制售 $\dot{\text{E}}$ 是 $\dot{\text{E}}$ 否）
 $\dot{\text{E}}$ 生食类食品制售（简单制售 $\dot{\text{E}}$ 是 $\dot{\text{E}}$ 否）
 $\dot{\text{E}}$ 自制饮品制售（ $\dot{\text{E}}$ 含生鲜乳饮品 $\dot{\text{E}}$ 不含生鲜乳
饮品 $\dot{\text{E}}$ 简单制售）
 $\dot{\text{E}}$ 糕点类食品制售（ $\dot{\text{E}}$ 含冷加工制作 $\dot{\text{E}}$ 不含冷加
工制作 $\dot{\text{E}}$ 简单制售）。

核查内容		核查和评价方法	编号	是否关键项	核查结果 (在;内打“ ”)
一般要求	1. 选址	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区,未设在易受到污染的区域,离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。	1	*	符合; 不符合
	2. 人员及管理制度	配备食品安全管理人员,对其开展培训和考核。食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	2	*	符合; 不符合
		制定从业人员健康管理制度。	3	*	符合; 不符合
		建立与食品经营相适应的食品安全管理制度,餐饮企业还应建立定期清洗消毒空调设施,清洗卫生间的管理制度。	4	/	符合; 不符合
		从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明,未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	5	*	符合; 不符合
		在岗从业人员保持良好个人卫生,手部清洁,无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	6	/	符合; 不符合
		在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	7	/	符合; 不符合
一般要求	3. 食品处理区建筑材料与结构	地面无毒、不渗水、无异味、耐腐蚀、易于清洗,平整、无裂缝、无破损,并有良好的排水系统;排水沟出口有网眼孔径小于 10mm 的金属隔栅或网罩。	8	/	符合; 不符合
		墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。需经常冲洗的场所(包括粗加工、切配、烹饪、餐具清洗消毒等场所)铺设 1.5 米以上的浅色、不吸水、易清洗的墙裙,专间墙裙铺设到顶。	9	/	符合; 不符合
		天花板采用无毒、无异味、不吸水、易清洗、耐高温、耐腐蚀的材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所,其天花板有一定弧度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。	10	/	符合; 不符合
		需要经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。与外界直接相通的门和可开启的窗,应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。	11	/	符合; 不符合

一般要求	4. 场所设置、布局、分隔和面积	加工操作场所按原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	12	*	；符合；不符合
		分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、餐饮用具回收通道及入口，避免交叉污染。如达不到分开设置通道，需分时段使用。	13	/	；符合；不符合
		食品处理区设在室内，设置与食品供应方式和品种相适应的加工操作场所、设施、设备。	14	*	；符合；不符合
		采用视频直播或透明玻璃隔断、矮柜隔断等方式向消费者展示餐饮服务关键部位与环节。有条件的，将视频“阳光厨房”接入互联网，实现网上“阳光厨房”。	15	/	；符合；不符合
		制作生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品（动物性冷食、非发酵豆制品类植物性冷食）的，分别设置相应的操作专间并有明显标识。	16	/	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		加工制作鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、不含非发酵豆制品的植物性冷食、不含生鲜乳饮品的自制饮品、不含裱花蛋糕的糕点、简单加工处理预包装食品等、调制供消费者直接食用调味料的，单位食堂的备餐，设置专用操作区。各专用操作区有明显标识，标明其用途。	17	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		专间及专用操作区的面积与最大供餐人数、加工和供应品种及数量相适应。	18	*	；符合；不符合
		加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	19	*	；符合；不符合
5. 食品原料、清洁工具、水池	根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池、容器等设施，水池、容器等设施数量与加工食品品种、数量相适应，防止交叉污染，水池上下水通畅，有明显标识。	20	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）	
	设专用拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不污染食品及其加工制作过程。	21	/	；符合；不符合	

一般要求	6. 切配烹调	配备与加工相适应的操作台和设施设备；使用燃煤或木炭等固体材料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。	22	/	；符合；不符合	
		配置排风设施，产生油烟的设备上方设置机械排风及排气装置，过滤器便于清洗和更换。	23	/	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）	
	7. 洗消设施	配备清洗、消毒、保洁设施，其容量和数量能满足不同消毒方式、加工制作和供餐需要。有条件的，设置独立的餐用具洗消间或专用区域。	24	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）	
		供消毒后餐用具保洁的设施结构密闭并易于清洗，并有明显标识。	25	/	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）	
	8. 原料储存	设置食品仓库或储存场所，清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂有独立存放隔间或区域。贮存场所有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	26	*	；符合；不符合	
		设足够的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地。	27	/	；符合；不符合	
		设有相应的、足够数量的冷藏（冷冻）设施。需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	28	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）	
	9. 设备、工具和容器	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等符合食品安全标准或要求。	29	/	；符合；不符合	
		直接接触食品的设备或设施、工具、容器易于清洁和保养。加工制作鲜榨果蔬汁、五谷杂粮汁的等高危易腐食品的，其设施设备易拆卸、易清洗消毒。	30	/	；符合；不符合	
		配备足够数量的容器和加工作用具，满足不同类型食品原料、不同形式的食品（原料、半成品、成品）分开使用、存放需要，各类容器和加工制作工具有明显的区分标识，存放区域分开设置。提倡采用红蓝绿分别管理动物性食品、水产品、植物性食品。	31	/	；符合；不符合	
	一般要求					

一般要求		医疗机构食堂、建筑工地食堂(供餐人数超过 100 人) 和餐饮服务提供者(集体聚餐人数超过 100 人)、提供自制生鲜乳饮品的经营者应配备留样专用容器和冷藏设施, 以及留样管理人员。	32	/	符合; 不符合 不适用(合理缺项)
	10. 洗手消毒设施	食品处理区内设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施, 位置应易于员工操作。员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	33	/	符合; 不符合
	11. 采光照明	加工场所光源不改变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。设置冷冻(藏) 库房的, 冷冻(藏) 库房使用防爆灯。	34	/	符合; 不符合
	12. 废弃物暂存设施	设置密闭带盖的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专间、专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	35	/	符合; 不符合
	13. 更衣场所	设从业人员更衣室(场所), 并与加工经营场所处于同一建筑物内; 有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	36	/	符合; 不符合
	14. 卫生间	应设在食品处理区外且为水冲式, 出入口不直对食品处理区, 具有独立的排风装置, 出入口附近设置洗手、干手设施。	37	*	符合; 不符合 不适用(合理缺项)
	15. 就餐场所	就餐场所应设有对外直接可开启的窗户, 或配备必要的通风设施, 保持空气流通。	38	/	符合; 不符合 不适用(合理缺项)
	16. 供水设施	食品加工制作用水应采用集中式供水, 采用非集中式供水的, 提供加工用水水质符合国家《生活饮用水卫生标准》的证明材料。	39	*	符合; 不符合
		制作食用冰用水、专间或专用操作区内需要直接接触成品用水的, 应加装符合相关规定的水净化设施。制冰设施放置在清洁操作区或准清洁操作区。	40	*	符合; 不符合 不适用(合理缺项)
特殊要求	17. 专间或专用操作区要求	设置专间的应为独立隔间, 专间门能够自动关闭; 专间的窗户为闭合式。专间内外运输食品的窗口应专用、可开闭, 大小以可通过运送食品的容器为准。	41	*	符合; 不符合 不适用(合理缺项)
		专用操作区应通过矮柜、矮墙、屏障等物理阻断与其他场所相对隔离, 仅简单加工制作或调制供消费者直接食用的调味料的, 可以通过留有一定空间与其他场所进行相对分离。	42	*	符合; 不符合 不适用(合理缺项)

	专间入口、专用操作区入口处或附近设置洗手、消毒、干手、更衣设施。员工洗手池附近应有洗手消毒方法标识。	43	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
	专间内设有符合要求的空气消毒设施、空调设施、温度监测装置，专用工用具及其清洗消毒水池；专用操作区内配备专用工用具及其清洗消毒水池；专间或专用操作区内有冷藏需求的，设置相应容量的专用冷藏设施。	44	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
	专间、专用操作区的地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟）；水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。	45	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
18、自制生鲜乳饮品	与生鲜乳收购站签订采供货协议，并索取供货者的经营资格证明和生鲜乳检验合格证明材料。鼓励采用预包装的原料乳进行加工制作。	46	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
	加工制作发酵乳的，发酵菌种为保加利亚乳杆菌（德式乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。	47	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
	建立自制生鲜乳饮品定期送检制度；有委托具有资质的第三方检测机构进行定期检验检测的合同（协议）。	48	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）

注：1. 本表核查项目共 48 项，其中关键项 24 项，一般项 24 项，* 表示关键项，其他为一般项

2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合

3. 本表核查内容中 1-19 项为通用要求，申请热食类制售外的其他经营项目除应满足通用要求外还应同时满足其他相应要求

4. 核查人员应根据实际经营项目情况，结合是否采用新技术、新工艺等制作方式或采用简单加工制作形式，把握合理缺项。

5. 关键项必须全部符合（合理缺项除外），一般项“符合”的比例应超过一般项总数（合理缺项除外）的 60% 以上。

现场核查汇总表

	关键项	一般项
符 合 (项)		
符合项占应符合项比例%		

核查意见：符合；

不符合；

核查人员签名

申请人阅后签名

日期

日期

食品经营许可核查表

适用于 餐饮服务经营者（特大型餐饮 大型餐饮 中央厨房 集体用餐配送单位）

单位食堂（学校食堂 托幼机构食堂 养老机构食堂 内部配送中心）

就餐人数 300 人以上的其他单位食堂（机关企事业单位食堂 医疗机构食堂 建筑工地食堂 其他食堂）

经营者名称 _____

经营场所 _____

法定代表人（负责人） _____

核查日期 _____年____月____日

经营项目 热食类食品制售（简单制售是否）
冷食类食品制售（简单制售是否）
生食类食品制售（简单制售是否）
自制饮品制售（含生鲜乳饮品不含生鲜乳饮品
简单制售）
糕点类食品制售（含冷加工制作不含冷加工制作简单制售）。

核查内容		核查和评价方法	编号	是否关键项	核查结果 (在;内打“ ”)
一般要求	1.选址	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，未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。	1	*	
	2.人员及管理 制度	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	2	*	；符合；不符合
		制定从业人员健康管理制度。	3	*	；符合；不符合
		建立与食品经营相适应的食品安全管理制度，餐饮企业还应建立定期清洗消毒空调设施，清洗卫生间的管理制度。	4	*	；符合；不符合
		从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	5		；符合；不符合
		在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	6		；符合；不符合
		在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	7		
		3.食品处理区建筑材料与结构	地面无毒、不渗水、无异味、耐腐蚀、易于清洗，平整、无裂缝、无破损，并有良好的排水系统；排水沟出口有网眼孔径小于 10mm 的金属隔栅或网罩。中央厨房墙角、柱角、侧面、底面的结合处应有一定的弧度。	8	/
		墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。需经常冲洗的场所（包括粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒等场所）铺设 1.5 米以上的浅色、不吸水、易清洗的墙裙，专间墙裙铺设到顶。	9	/	；符合；不符合
		天花板采用无毒、无异味、不吸水、易清洁、耐高温、耐腐蚀的材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所，其天花板有一定弧度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。	10	/	；符合；不符合
		需要经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。与外界直接相通的	11	/	；符合；不符合

一般要求		门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕等设施。与外界相通的门能自动关闭。			
	4.场所设置、布局、分隔和面积	加工操作场所按原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。	12	*	；符合；不符合
		根据实际条件，分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、餐饮具回收通道及入口，避免交叉污染。	13	/	；符合；不符合
		食品处理区设在室内，设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐加工操作场所以及食品库房、更衣室（区）、清洁工具存放场所等。	14	*	；符合；不符合
		制作生食类食品、冷食类食品（动物性冷食、非发酵豆制品类植物性冷食）、裱花蛋糕、自制生鲜乳饮品，中央厨房、集体用餐配送单位、内部配送中心的食品冷却和分装等分别设置相应的操作专间；学校（托幼机构）、养老机构食堂备（分）餐设置备（分）餐间。各专间有明显标识，标明其用途。	15	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		加工制作鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、不含非发酵豆制品的植物性冷食、不含生鲜乳饮品的自制饮品、不含裱花蛋糕的糕点、简单加工处理预包装食品、调制供消费者直接食用调味料的，以及除学校食堂、托幼机构、养老机构食堂以外的单位食堂的备餐，设置专用操作区。各专用操作区有明显标识，标明其用途。	16	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		专间及专用操作区的面积与最大供餐人数、加工和供应品种及数量相适应。	17	*	；符合；不符合
		采用视频直播或透明玻璃隔断、矮柜隔断等方式向消费者展示餐饮服务关键部位与环节。有条件的，将视频“阳光厨房”接入互联网，实现网上“阳光厨房”。	18	/	符合；不符合
		加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	19	*	；符合；不符合
		5.食品原料、清洁工具、水池	根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池或容器等设施，清洗水池、容器等设施数量与加工食品品种、数量相适应，满足不同类型的食品原料（动物性食品、植物	20	*

一般要求		性食品、水产品)分开需要,上下水通畅,有明显标识。			
		设专用拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施,其位置不污染食品及其加工制作过程。	21	/	符合;不符合
	6.切配烹调	配备与加工适应的操作台和设施设备;使用燃煤或木炭等固体材料的,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。	22	/	符合;不符合
		配置排风和温度调节设施,产生油烟的设备上方设置机械排风及排气装置,过滤器便于清洗和更换。	23	/	符合;不符合 不适用(合理缺项)
	7.洗消场所	设置独立的餐用具洗消间或专用区域,配备清洗、消毒、保洁设施,其容量和数量能满足不同消毒方式、加工制作和供餐需要。水池、设施设备有明显标识。	24	*	符合;不符合 不适用(合理缺项)
		集体用餐配送单位和内部配送中心的餐用具清洗消毒应采用热力消毒方式(因材质等原因不宜采用的除外)。	25	/	符合;不符合 不适用(合理缺项)
		供消毒后餐用具保洁的设施结构密闭并易于清洗,并有明显标识。	26	/	符合;不符合 不适用(合理缺项)
	8.原料储存	设置相适应的食品专用库房或贮存场所,清洗消毒工具、洗涤剂、消毒剂有独立隔间或区域存放。	27	*	符合;不符合
		设足够的物品存放架,其结构及位置能够做到隔墙离地。	28	/	符合;不符合
		有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	29	/	符合;不符合
		有相应的、足够数量的冷藏(冷冻)设施,数量和结构能满足原料、半成品、成品分开存放的要求,并有明显区分标识。	30	/	符合;不符合 不适用(合理缺项)
		设有冷冻(藏)库的,冷冻(藏)库有可正确显示库内温度的温度监测装置。	31	/	符合;不符合 不适用(合理缺项)
	9.设备、工具和容器	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等符合食品安全标准或要求。	32	/	符合;不符合
		直接接触食品的设备或设施、工具、容器易于清洁和保养。加工制作鲜榨果蔬汁、五谷杂粮汁等高危易腐食品的,其设施设备易拆卸、易清洗消毒。	33	/	符合;不符合

一般要求		配备足够数量的容器和加工制作用具，满足不同类型食品原料、不同形式的食品(原料、半成品、成品)分开使用、存放需要，各类容器和加工制作用具有明显的区分标识，存放区域分开设置。提倡采用红蓝绿分别管理动物性食品、植物性食品、水产品。	34	/	；符合；不符合
		学校(托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂(供餐人数超过100人)和餐饮服务提供者(集体聚餐人数超过100人)、提供自制生鲜乳饮品的经营者应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	35	/	；符合；不符合 ；不适用(合理缺项)
	10.洗手消毒设施	食品处理区内设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施，位置应易于员工操作。员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	36	/	；符合；不符合
	11.采光照明	加工场所光源不改变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。冷冻(藏)库房使用防爆灯。	37	/	；符合；不符合
	12.废弃物暂存设施	可能产生废弃物的场所应设置密闭带盖的废弃物盛放容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专间、专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。废弃油脂应有专用盛放容器存放并有明显标识。	38	/	；符合；不符合
	13.更衣场所	设从业人员更衣室(场所)，并与加工经营场所处于同一建筑物内；有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	39	/	；符合；不符合
	14.卫生间	设在食品处理区外，出入口不直对食品处理区，出入口附近设置洗手、干手设施	40	*	；符合；不符合 ；不适用(合理缺项)
		具有独立的排风装置，有照明；便池为水冲式；与外界直接相通的窗口设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网。	41	*	；符合；不符合 ；不适用(合理缺项)
	15.就餐场所	就餐场所应设有对外直接可开启的窗户或配备必要的通风设施，保持空气流通。	42	/	；符合；不符合 ；不适用(合理缺项)
	16.供水设施	食品加工制作用水应采用集中式供水，采用非集中式供水的，提供加工用水水质符合国家《生活饮用水卫生标准》的证明材料。	43	*	；符合；不符合

一般要求		制作食用冰用水、专间或专用操作区内需要直接接触成品用水的，应加装符合相关规定的水净化设施。制冰设施放置在清洁操作区或准清洁操作区。	44	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
特殊要求	17. 专间或专用操作区要求	专间应为独立隔间，门能够自动关闭，窗户为封闭式（传递食品用的除外），传递食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。	45	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		专用操作区应通过矮柜、矮墙、屏障等物理阻断与其他场所相对隔离，仅简单加工制作或调制供消费者直接食用调味料的，可以通过留有一定空间与其他场所进行相对分离。	46	/	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		专间入口处设置洗手、消毒、干手、更衣设施。专用操作区入口处或附近有洗手消毒干手设施。员工洗手池附近应有洗手消毒方法标识。	47	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		专间设有符合要求的空气消毒设施、空调设施、温度监测装置、专用加工工具及其清洗消毒水池；专用操作区设有专用加工工具及其清洗消毒水池；需要冷藏的设有相应容量的专用冷藏设施；需要冷藏的设有相应容量的专用冷藏设施。	48	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟）；水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手动式开关。	49	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		与生鲜乳收购站签订采供货协议，并索取供货者的经营资质证明和生鲜乳检验合格证明材料。鼓励采用预包装的原料乳进行加工制作。	50	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
	18. 自制生鲜乳饮品	加工制作发酵乳的，发酵菌种为保加利亚乳杆菌（德式乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其他由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。	51	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		建立自制生鲜乳饮品定期送检制度；有委托具有资质的第三方检测机构进行定期检验检测的合同（协议）。	52	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		19. 中央厨房、集体用餐配送单位	中央厨房不得制售冷食类食品（腌菜、自制调味料、未经改刀熟食除外）、生食类食品、裱花蛋糕及其他冷加工糕点、鲜榨果蔬汁等食品成品，其食品成品和半成品仅供应餐饮单位使用，不得在销售环节	53	*

特殊要求		销售。食品成品和半成品仅供应餐饮单位使用，不得在销售环节销售。集体用餐配送单位和内部配送中心不得制售生食类、冷食类、裱花蛋糕及其他冷加工糕点、鲜榨果蔬汁等风险较高食品。学校（托幼机构）食堂建立的内部配送中心配送品种限热食类食品和食品半成品，配送范围在半小时运输圈内。			
		配备与加工食品品种、数量以及储存要求相适应的带有冷藏或保温设施的封闭式专用车辆，车辆内部结构平整，易清洁。配备高危易腐食品专用储存容器，有明显标识。	54	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		加工制作的成品或半成品的包装材料或容器符合国家食品安全标准或有关规定。	55	/	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		制定大宗食品原料、加工制作环境、成品和半成品等的检验检测计划，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备和经过培训考核的检验检测人员。无条件设置检验室的，有委托具有资质的第三方检测机构进行定期检验检测的合同（协议）。	56	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
		配备标签和标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样本。	57	/	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）
	20.单位食堂	职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的学生食堂不得制售冷食类（瓜果除外）、生食类、裱花蛋糕类食品。	58	*	；符合；不符合 ；不适用（合理缺项）

注：1.本表核查项目共 58 项，其中关键项 28 项，一般项 30 项，*表示关键项，其他为一般项。

2.项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

3.本表核查内容中 1-19 项为通用要求，申请热食类制售外的其他经营项目除应满足通用要求外还应同时满足其他相应要求。

4.核查人员应根据实际经营项目情况，结合是否采用新技术、新工艺等制作方式或采用简单加工制作形式，把握合理缺项。

5.关键项必须全部符合（合理缺项除外），一般项“符合”的比例应超过一般项总数（合理缺项除外）的 75%以上。

现场核查汇总表

	关键项	一般项
符合（项）		
符合项占应符合项比例%		

核查意见 符合; 不符合;

核查人员签名 申请人阅后签名

日期 日期

附件 6

食品经营备案（仅销售预包装食品） 信息采集表

市场主体名称			
住所			
统一社会信用代码			
联系人员		联系电话	
经营场所地址			
是否设置外设仓库	; 是 ; 否; 如有外设仓库地址名称: 在附表上填写		
是否含保健食品销售	; 是 ; 否		
销售方式	; 批发 ; 零售 ; 批发兼零售		
经营面积	_____ m ²	含冷藏冷冻食品	; 是 ; 否
是否从事网络经营	; 是 ; 否; 网站地址或第三方平台名称(有网络经营): ; 如有网络经营, 是否同时具有实体门店 ; 是 ; 否。		
是否使用自动售货设备销售食品	; 是 ; 否; 如有, 请填写摆放地址: 在附表上填写		
是否为连锁方式经营	; 是 ; 否; 如是, 请填写连锁企业总部名称、联系人和联系方式_____。		
变更情况说明	(变更备案时填写, 写明所变更的内容)		
保证申明			
<p>申请人承诺, 已清楚了解食品经营(仅销售预包装食品)备案的所有要求, 符合备案法定条件, 申请表中所填内容及所附资料均真实、合法、有效, 如有不实之处, 愿承担相应的法律责任及由此产生的一切后果。</p>			
申请人(盖章)		年 月 日	

填表说明

1. 申请人应当了解相关的法律、法规，了解食品经营（仅销售预包装食品）备案依据、法定条件，并确知享有的权利和应承担的义务。

2. 申请人提交申请时应当已达到《食品安全法》规定的法定条件。未达到法定条件前，不得从事食品经营活动。

3. 新设立的主体无需填写“主体名称”、“住所”、“社会信用代码”、“法定代表人（负责人）”。

4. 主体名称应当与营业执照标注的名称一致。

5. 社会信用代码应当与营业执照标注的社会信用代码一致，无社会信用代码的填写营业执照号码。

6. 经营场所要具体表述所在位置，明确到门牌号、房间号。

7. 申请人应当根据实际情况，在申请表的j中打。

8. 经营者备案情况发生变化的，应当在变化后10个工作日内向备案的行政审批部门办理备案变更。

抄送：驻局纪检监察组。