|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **식품경영허가 심사통칙(시범시행) 인쇄발부에 관한 식품약품감독관리총국의 통지**  식약감식감이[2015]228호  각 성·자치구·직할시 식품약품감독관리국, 신장(新疆)생산건설병단 식품약품감독관리국:  <식품경영허가 관리방법>(이하 '<방법>'으로 약칭)이 2015년 10월 1일부터 정식 실시될 예정이다. 식품약품감독관리총국은 <방법>의 원활한 관철과 실시를 보장하기 위한 목적으로 <식품경영허가 심사통칙(시범시행)>을 제정하여 각 지에 인쇄발부하는 바 따라서 집행하기 바라며 시범시행 과정에서 문제점이 발생한 경우 지체없이 식품약품감독관리총국에 보고하기 바란다.  식품약품감독관리총국  2015년 9월 30일  **식품경영허가 심사통칙(시범시행)**  **제1장 총칙**  **제1조** 식품경영허가를 규율하기 위한 목적으로 <중화인민공화국 식품안전법>, <식품경영허가 관리방법> 등 법률·법규·규장의 규정에 근거하여 이 통칙을 제정한다.  **제2조** 식품약품감독관리부서의 식품경영허가 신청에 대한 심사는 이 통칙의 관할을 받는다.  **제3조** 식품약품감독관리부서는 주체의 경영형태, 식품경영항목에 따라 위험의 크기를 고려하여 식품경영허가 신청을 분류하여 심사한다.  **제4조** 주체의 경영형태는 식품판매 경영자, 요식서비스 경영자, 구내식당을 포함한다. 온라인 방식의 경영, 내부 중앙조리실 개설 또는 단체급식 배송업 종사를 신청하는 경우 주체의 경영형태 뒷부분에 묶음표를 달아 표기해야 한다.  **제5조** 식품경영항목은 사전포장식품 판매 (저온저장식품·냉동저장식품 포함, 저온저장식품·냉동저장식품 불포함), 벌크식품 판매 (저온저장식품·냉동저장식품 포함, 저온저장식품·냉동저장식품 불포함), 특수식품 판매(건강기능식품, 특수의학용도의 조제식품, 영유아용 조제분유, 기타 영유아용 조제식품), 기타 유형의 식품 판매, 열식(熱食)류 식품 제조·판매, 냉식(冷食)류 식품 제조·판매, 생식(生食)류 식품 제조·판매, 제과제빵류 식품 제조·판매, 자체제작 음료 제조·판매, 기타 유형의 식품 제조·판매로 구분한다. 벌크식 조제식품의 판매를 신청하는 경우 벌크식품 판매 항목 뒷부분에 묶음표를 달아 표기해야 한다.  **제2장 허가심사의 기본 요구사항**  **제6조** 식품경영기업은 식품안전 관리인력을 두고 있어야 하며 식품안전 관리인력은 교육훈련을 거쳐 시험을 통과한 자이어야 한다. 국가 또는 업계가 규정한 식품안전 관련 자격을 취득한 자의 경우 시험을 면제할 수 있다.  **제7조** 식품경영기업은 식품안전 보장 관리제도를 갖추어야 한다. 식품안전 보장 관리제도에는 종업원 건강 관리제도와 교육훈련 관리제도, 식품안전관리원 제도, 식품안전 자기검사 및 보고제도, 식품경영 과정 및 통제제도, 장소 및 시설·설비 세척·소독·유지보수제도, 입고검사 및 검사기록제도, 식품 저장·보관 관리제도, 폐기물 처치제도, 식품안전 돌발사건 응급처치방안 등을 포함해야 한다.  **제8조** 식품경영자는 경영하는 식품의 품종, 수량과 어울리는 식품경영장소 및 저장·보관장소를 보유해야 한다. 식품경영장소와 식품저장·보관장소는 오염 위험성이 높은 구역에 설치해서는 아니되며 분갱(糞坑), 오수지(汚水池), 노천 쓰레기장, 재래식 화장실 등 오염원과 25미터 이상의 거리를 유지해야 한다.  **제9조** 식품경영자는 경영항목에 근거하여 필요한 경영설비 또는 시설과 필요한 소독, 탈의, 세면, 채광, 조명, 통풍, 방부, 방진, 파리·쥐·벌레 방지 등 설비 또는 시설을 갖추어야 한다.  **제10조** 식품과 직접 접촉하는 설비 또는 시설·도구·용기와 포장재료 등은 제품합격증명이 있어야 하며 안전·무독·무취하고 흡수 방지성과 내부식성이 있으며 반복적인 세척과 소독을 감수할 수 있는 재료로 제작되어야 하고 청결 및 유지보수가 수월해야 한다.  **제11조** 식품경영자가 오프라인 매장과 온라인 매장을 통하여 식품경영에 종사하는 경우 상기 조건을 충족시키는 외에 신청인의 웹사이트, 웹페이지 또는 온라인 매장 등에 현장 등록할 수 있는 기능을 갖춘 시설·설비를 허가기관에 제공하여 허가기관의 심사를 받아야 한다.  **제12조** 오프라인 매장 없이 경영하는 온라인 식품 경영자는 경영하는 식품의 품종, 수량과 어울리는 고정 식품경영장소를 보유해야 하고 저장·보관장소는 식품경영장소로 간주하며 신청인의 웹사이트, 웹페이지 또는 온라인 매장 등에 현장 등록할 수 있는 기능을 갖춘 시설·설비를 허가기관에 제공하여 허가기관의 심사를 받아야 한다.  저장·보관장소, 저장·보관인력 및 식품안전 관리제도 등은 모두 제2장에 규정한 통용 요구 사항에 부합되어야 한다.  오프라인 매장이 없이 경영하는 온라인 식품경영자는 모든 식품 제조·판매 항목 및 벌크식 조제식품을 신청할 수 없다.  **제3장 식품판매 허가심사 요구사항**  **제13조** 사전포장식품 판매(저온저장식품·냉동저장식품 포함, 저온저장식품·냉동저장식품 불포함)를 신청하는 경우 허가심사는 제2장과 제3장 제1절의 통용 요구사항에 부합되어야 한다.  **제14조** 벌크식품 판매(저온저장식품·냉동저장식품 포함, 저온저장식품·냉동저장식품 불포함), 특수식품 판매(건강기능식품, 특수의학용도의 조제식품, 영유아용 조제분유, 기타 영유아용 조제식품)를 신청하는 경우 허가심사는 제3장 제1절의 통용 요구사항을 만족시키는 외에 제3장 제2절부터 제3절까지의 해당 규정에 부합되어야 한다.  **제1절 일반 요구사항**  **제15조** 식품판매장소와 식품저장·보관장소는 환경이 정결해야 하고 양호한 통풍·배기장치가 갖춰져 있어야 하며 해빛의 직사를 피해야 한다. 바닥은 경화·평탄하고 미끄럼을 방지할 수 있으며 청결과 소독이 수월해야 하고 물이 고이는 것을 방지하기 위한 조치가 취해져 있어야 한다. 식품판매장소와 식품저장·보관장소는 생활구역과 분리되어 있어야 한다.  **제16조** 판매장소는 분포가 합리적이어야 하며 식품판매구역과 비(非)식품판매구역을 별도로 설치해야 하고 생식(生食)구역과 조제식품구역을 별도로 설치해야 하며 가공대기식품구역과 직접식용식품구역을 별도로 설치해야 하고 수산물 경영구역 및 기타 식품구역을 별도로 설치하여 교차오염을 방지해야 한다.  식품저장·보관 전문 구역이 있어야 하며 유독·유해 물품과 동일한 창고에 보관해서는 아니된다. 저장·보관하는 식품은 벽, 지면과 적당한 거리를 유지해야 하며 해충을 방지할 수 있고 공기유통에 유리해야 한다. 식품과 비(非)식품, 생식(生食)과 조제식품에 대해 적당한 분리 조치를 취해야 하며 고정적인 보관 위치와 표식이 있어야 한다.  **제17조** 온도 제어 요구가 있는 식품 판매를 신청하는 경우 경영하고자 한는 품종, 수량과 어울리는 냉장·냉동설비를 보유하고 있어야 하며 설비는 식품의 저장·보관 및 판매에 필요한 온도 등 요구사항을 만족시킬 수 있어야 한다.  **제2절 벌크식품 판매 허가심사 요구사항**  **제19조** 벌크식품은 명확한 구역을 설치하거나 격리 조치를 취해야 한다. 생선·가금·가축·수산물은 직접 식용하는 벌크식품과 일정한 거리의 물리적 격리조치를 취해야 한다.  직접 식용하는 벌크식품은 방진, 파리 방지 등 시설이 있어야 하고 식품과 직접 접촉하는 도구, 용기와 포장재료 등은 식품안전표준에 부합되는 제품합격증명이 있어야 하며 식품과 직접 접촉하는 종업원들은 건강증명이 있어야 한다.  **제20조** 벌크식 조제제품 판매를 신청하는 경우 본 절의 상기 규정에 부합되어야 하는 외에 신청 제출 시 협력 생산업체와의 제휴협의서(계약서)를 제출하고 생산업체의 <식품생산허가증> 복사본을 제출해야 한다.  **제3절 특수식품 판매 심사 요구사항**  **제12조** 건강기능식품 판내, 특수의학용도의 조제식품 판매, 영유아 조제분유 판매, 영유아 조제식품 판매를 신청하는 경우 경영장소에 전문 구역 또는 전시대, 진열대를 확정하여 상품을 진열, 판매해야 한다.  **제21조** 건강기능식품 판매, 특수의학용도의 조제식품 판매, 영유아 조제분유 판매, 영유아 조제식품 판매를 신청하는 경우 별도로 각각 표시판을 설치하여 '\*\*\*\* 판매 전문 코너(또는 전문 매장)'임을 표시해야 한다. 표시판은 녹색 바탕에 흰색 글씨를 사용하고 글꼴은 흑체(黑體)여야 하며 글씨 크키는 전문 매장 또는 전문 코너의 공간 크기에 근거하여 결정할 수 있다.  **제4장 요식서비스의 허가심사 요구사항**  **제22조** 열식(熱食)류 식품의 제조·판매를 신청하는 경우 제2장과 제4장 제1절의 일반 요구사항을 만족시켜야 한다.  **제23조** 냉식(冷食)류 식품 제조·판매, 생식(生食)류 식품 제조·판매, 제과제빵류 식품 제조·판매, 자가제조 음료수 제조·판매를 신청하는 경우 제2장과 제4장 제1절의 일반 요구사항을 만족시키는 외에 제4장 제2절부터 제4절까지의 해당 규정에 부합되어야 한다.  **제24조** 내부 중앙조리실 개설 또는 단체급식 배송업 종사를 신청하는 경우 제2장 및 제4장 제1절부터 제4절까지의 규정에 부합되어야 하는 외에 제5절, 제6절 규정에도 부합되어야 한다.  **제1절 일반 요구사항**  **제25조** 요식서비스기업은 식품첨가제 사용 공시제도를 제정해야 한다.  **제26조** 요식서비스 식품안전관리인력은 2년 이상의 요식서비스 안전관리직 근무 경력이 있어야 하며 국가 또는 업계가 규정한 관련 자격증을 보유한 자이어야 한다.  **제27조** 요식서비스 경영장소는 급수·배수 조건이 갖추어진 장소로 선택해야 하고 필요한 애벌가공, 조리준비, 조리, 주식 제작 및 세척·소독, 식사준비 등 가공·작업 조건과 식품창고, 탈의실, 청결도구 보관장소 등이 갖추어져 있어야 한다. 요식서비스 경영장소 내에 가금·가축류 동물 사육 또는 도살 구역을 설치하는 것을 금지한다.  **제28조** 식품처리구역은 원재료 반입, 원재료 처리, 가공제조 및 완제품 공급의 순서대로 합리적으로 배치해야 하며 저장·보관 및 작업 과정에 식품이 교차 오염되는 것을 방지할 수 있어야 한다.  **제29조** 식품처리구역 내에 세척, 소독, 손세척, 손건조 시설과 용품을 설치해야 하고 직원 전용 손세척·소독 시설 근처에는 손세척·소독 방법 안내표시가 있어야 한다. 식품처리구역에는 폐기물 또는 쓰레기를 보관하는 덮개가 달린 용기가 있어야 한다.  **제30조** 식품처리구역의 바닥은 무독·무취하고 세척이 용이하며 미끄럼 방지가 되어 있고 급수·배수 시스템이 설치되어 있어야 한다. 벽은 무독·무취하고 진때가 잘 생기지 않으며 세척이 용이한 재질로 만들어야 한다. 문, 창문은 세척이 용이하고 물을 흡수하지 않는 재질로 만들고 유효하게 환기, 방진(防塵)하고 파리·쥐·해충을 방지할 수 있어야 한다. 천장판은 무독·무취하고 물을 흡수하지 않으며 표면이 매끄럽고 깨끗하며 내부식성이 있는 내온(耐溫) 재료로 칠하거나 장식해야 한다.  **제31조** 식품처리구역 내의 애벌가공 장소는 가공 품종과 규모에 근거하여 식품원재료 세척수조를 설치하고 동물성 식품, 식물성 식품, 수산물 등 세가지 식품 원재료를 따로 세척할 수 있도록 보장해야 한다.  조리 장소에는 배기 및 온도 조절 장치를 설치해야 하며 용수는 국가가 규정한 생활 식수 위생표준에 부합되어야 한다.  **제32조** 정상적으로 가동할 수 있는 세척·소독·청결유지 설비·시설을 갖추어야 한다. 식기를 세척·소독하는 수조는 전문용이어야 하고 식품 원재료, 청결도구 및 비(非)즉석식품과 접촉하는 도구·용기를 세척하는 수조와 구별하여 교차오염이 발생하지 않도록 해야 한다. 소독 후의 식기를 전문 보관하는 청결유지 시설에는 뚜렷한 표시가 있어야 하고 밀폐 구조이어야 하며 청결이 용이해야 한다.  **제33조** 원재료·반제품·완제품을 담는 용기와 사용하는 도구·용구에는 뚜렷한 구분 표시가 있어야 하며 보관구역은 따로 설치해야 한다.  **제34조** 식품과 비(非)식품(식품 오염을 초래하지 않는 식품용기, 포장재료, 도구 등 물품은 제외함) 창고는 따로 설치해야 한다. 냉장·냉동궤(고)의 수량과 구조는 원재료, 반제품과 완제품을 따로 보관할 수 있도록 되어 있어야 하며 뚜렷한 구분 표시가 있어야 한다. 냉동(장)고에는 내부 온도를 정확하게 표시하는 온도계가 설치되어 있어야 한다.  **제35조** 탈의 장소와 요식서비스 장소는 동일한 건물 내에 있어야 하며 경영항목, 경영규모와 어울리는 공간, 탈의시설과 조명이 있어야 한다.  **제36조** 요식서비스 장소 내에 화장실이 있을 경우 화장실 출구 근처에 손세척·소독·건조시설이 설치되 있어야 한다. 식품처리구역 내에 화장실을 설치해서는 아니된다.  **제37조** 각 전용실에 대한 요구사항:  (1) 전용실 내에 명거(明渠)가 없어야 하고 지면 배수구는 수밀봉이 되어 있어야 한다. 식품 전달 창구는 개폐식이고 기타 창구는 폐쇄식이어야 한다. 전용실 문은 세척이 용이하고 물을 흡수하지 않는 견고한 재질로 만들어져야 하며 자동으로 닫힐수 있어야 한다.  (2) 전용실에는 독립적인 공기조화시설, 도구 세척·소독시설, 전용 냉장시설 및 전용실 면적과 어울리는 공기소독 시설이 설치되어 있어야 한다. 전용실 내부의 폐기물 용기 덮개는 수동으로 여는 것이 아니어야 한다.  (3) 전용실 입구에는 독립적인 손세척·소독·탈의시설이 설치되어 있어야 한다.  **제38조** 전용 작업장소에 대한 요구:  (1) 장소 내에 명거(明渠)가 없어야 하고 지면 배수구는 수밀봉이 되어 있어야 한다.  (2) 도구 세척·소독시설 및 전용 냉장시설이 설치되어 있어야 한다.  (3) 입구에 손세척·소득시설이 설치되어 있어야 한다.  **제2절 냉식(冷食)류·생식(生食)류 식품 제조·판매 허가심사 요구사**  **제39조** 냉식(冷食)류 식품, 생식(生食)류 식품의 즉석 제조·판매를 신청하는 경우 제조 전용실을 설치해야 하며 전용실은 제37조의 요구에 부합되어야 한다.  **제3절 제빵제과류 식품 제조·판매 허가심사 요구사항**  **제40조** 제빵제과류 식품 즉석 제조·판매를 신청하는 경우 전용 제조장소가 있어야 하며 데코레이션 케이크를 만들 경우 데코레이션 전용실이 설치되어 있어야 하고 전용실은 제37조의 요구에 부합되어야 한다.  **제4절 자가제조 음료수 제조·판매 허가심사 요구사항**  **제41조** 자가제조 음료수 제조를 신청하는 경우 전용 제작 장소가 있어야 하며 그 장소는 제38조의 규정에 부합되어야 한다.  **제42조** 자가양조주를 제공하는 요식서비스 경영자는 허가 신청 전에 자격을 보유한 식품안전제3자기구가 발급한 완제품의 안전성에 대한 검사합격보고서를 취득해야 한다. 요식서비스 제공 시 자가양조주는 압력용기를 사용해서는 아니되고 본 가게에서만 자가양조주 판매가 가능하며 본 가게 이외의 기타 장소에서 판매해서는 아니된다.  **제5절 중앙조리실 심사 요구사항**  **제43조** 요식서비스 업체가 내부에 중앙조리실을 설치하는 경우 중앙조리실은 다음 각 호의 조건을 만족시키야 한다.  (1) 장소의 설치, 분포, 공간분할 및 면적에 대한 요구사항  ① 냉식(冷食)류 및 생식(生食)류 식품을 가공·배송·제조하는 중앙조리실은 제37조의 규정에 따라 식품냉각, 포장을 위한 포장 전용실을 설치해야 한다. 완제품과 직접적으로 접촉하는 용수는 정수시설을 설치하여 정화처리해야 한다.  ② 식품 가공·조작장소와 저장·보관장소의 면적이 가공하는 식품의 품종 및 수량과 어울려야 한다.  ③ 모투리, 기둥뿌리, 측면, 밑면의 연결부위는 일정한 호도(弧度)가 있어야 한다.  ④ 장소의 지면은 세척이 용이한 경질 재료로 깔아야 하며 양호한 배수 시스템이 있어야 한다.  (2) 운송설비에 대한 요구사항  가공 식품의 품종, 수량 및 저장·보관 요구와 어울리는 밀폐식 전용 냉장차량이 있어야 하며 차량 내부구조는 평탄하고 세척이 용이해야 한다.  (3) 식품검사 및 견본비치 설비와 인력에 대한 요구사항  ① 가공·제작하는 식품의 종류와 어울리는 검사실이 설치되 있어야 한다.  ② 검사항목과 어울리는 검사시설 및 검사인력을 보유하고 있어야 한다.  ③ 견본비치 전용 용기 및 냉장시설과 비치견본 관리 인력을 보유하고 있어야 한다.  **제6절 단체급식 배송업체 허가심사 요구사항**  **제44조** 장소의 설치, 분포, 공간분할 및 면적에 대한 요구사항  (1) 식품처리구역의 면적이 최대급식 인원수와 어울려야 한다.  (2) 식기 세척·소독·청결유지 시설이 있어야 한다.  (3) 제37조 규정에 따라 설치한 소포장 전용 작업실이 있어야 한다.  (4) 장소의 지면은 세척이 용이한 경질 재료로 깔아야 하며 양호한 배수 시스템이 있어야 한다.  **제45조** 냉장 방식으로 저장하는 경우 냉각 설비가 있어야 한다.  **제46조** 운송설비에 대한 요구사항  (1) 밀폐식 전용 운송차량 및 전용 밀폐식 운송용기가 있어야 한다.  (2) 운송차량과 운송용기의 내부 재질 및 구조는 세척·소독이 용이해야 한다.  (3) 냉장식품 운송차량은 냉각장치를 설치하여 운송 과정에 식품의 중심온도가10℃ 이하를 유지하도록 해야 한다. 가열·보온식품 운송차량의 경우 운송 과정에 식품의 중심 온도가 60℃ 이상을 유지하도록 해야 한다.  **제47조** 식품검사와 견본비치 설비 및 인력에 대한 요구사항  (1) 조건을 갖춘 식품경영자는 그가 가공·제조하는 식품의 품종과 어울리는 검사실을 설치해야 한다. 검사실 설치조건을 구비하지 못한 경우 자격을 보유한 검사기구에 의뢰하여 검사를 실시할 수 있다.  (2) 비치견본 전용 용기, 냉장시설 및 비치견본 관리인력을 보유해야 한다.  **제5장 구내식당 허가심사 요구사항**  **제48조** 구내식당에 대한 허가심사는 제2장, 제4장의 관련 규정에 부합되어야 하는 외에 본 장의 규정에도 부합되어야 한다.  **제49조** 구내식당에는 식사준비를 위한 전용 작업장소가 설치되 있어야 하며 전용 작업장소는 제38조의 규정에 부합되어야 한다.  **제50조** 구내식당은 비치견본 전용 용기, 냉장시설 및 비치견본 관리인력을 보유하고 있어야 한다.  **제51조** 직업교육학교, 일반 중등학교, 초등학교, 특수교육학교, 유치원·어린이집의 구내식당은 원칙상 생식(生食)류 식품 제조·판매 항목을 신청해서는 아니된다.  **제6장 부칙**  **제52조** 각 요식서비스 장소에 대한 정의  (1) 식품처리구역: 식품의 애벌가공 장소, 조리 준비 장소, 조리 및 식사 준비 장소, 전용 작업실, 식품창고(살아 있는 수산물 보관구역), 식기 세척·소독 장소 및 청결유지 장소 등 구역을 지칭한다.  (2) 비(非)식품처리구역: 사무실, 화장실, 탈의실, 비(非)식품창고 등 식품을 직접 처리하지 않는 구역을 지칭한다.  (3) 식사장소: 소비자들이 식사를 하도록 제공되는 장소를 지칭한다. 단, 고객 전용 화장실, 로비, 로비 라운지, 요리 전시대(구역), 공연무대 등 식사 보조 장소는 포함하지 않는다.  **제53조** 각 성·자치구·직할시 식품약품감독관리부서는 이 통칙에 근거하여 상세한 실시세칙을 제정해야 한다. 조건을 갖춘 성·자치구·직할시가 이 통칙보다 엄격한 실시세칙을 제정하는 것을 격려한다.  **제54조** 요식서비스 장소의 면적 비율은 각 성·자치구·직할시 식품약품감독관리부서가 경영항목, 경영규모 등 요인에 근거하여 확정한다.  **제55조** 매장에서 제조·판매하는 식품이 단순한 처리 과정만 거칠 경우(예를 들어 개봉, 식기에 담기, 조제·조미 등) 각 성·자치구·직할시 식품약품감독관리부서는 제4장의 관련 규정을 참조하여 상세한 심사조건을 제정할 수 있다.  **제56조** 각 성자치구직할시 식품약품감독관리부서는 본 행정구역 내의 지역적으로 판매되는 식품, 민족특색식품, 지방특색식품 등에 대한 허가심사 조건을 제정할 수 있다.  **제57조** 이 통칙은 국가식품약품감독관리총국이 해석을 책임진다.  **제58조** 이 통칙은 공표일로부터 시행한다. |  | **食品药品监管总局**  **关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知**  食药监食监二〔2015〕228号  各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：  　　《食品经营许可管理办法》（以下简称《办法》）将于2015年10月1日正式实施。为保障《办法》的顺利贯彻实施，总局制定了《食品经营许可审查通则（试行）》，现印发各地遵照执行。各地在试行过程中出现的问题，请及时报告总局。  食品药品监管总局  2015年9月30日  **食品经营许可审查通则（试行）**  **第一章 总 则**  **第一条**　为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》等法律法规规章的规定，制定本通则。  **第二条**　本通则适用于食品药品监督管理部门对食品经营许可申请的审查。  **第三条**　食品药品监督管理部门按照主体业态、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。如申请通过网络经营、内设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标注。  **第五条** 食品经营项目分为预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、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）、其他类食品销售、热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售、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。  **第二章 许可审查基本要求**  **第六条** 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。  **第七条** 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。  **第八条** 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，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。  **第九条** 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。  **第十一条** 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，除上述条件外，还应当向许可机关提供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，供许可机关审查。  **第十二条** 无实体门店经营的互联网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，贮存场所视同食品经营场所，并应当向许可机关提供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，供许可机关审查。  　　贮存场所、人员及食品安全管理制度等均应当符合本章的通用要求。  　　无实体门店经营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。  **第三章 食品销售的许可审查要求**  **第十三条** 申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应当符合第二章和本章第一节通用要求。  **第十四条** 申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、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通用要求外，还应当符合本章第二节至第三节的相应规定。  **第一节 一般要求**  **第十五条** 食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，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。食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。  **第十六条** 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，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。  　　食品贮存应设专门区域，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、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。  **第十七条** 申请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、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。  **第二节 散装食品销售许可审查要求**  **第十八条** 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具有符合食品安全标准的产品合格证明，直接接触食品的从业人员应当具有健康证明。  **第十九条** 申请销售散装熟食制品的，除符合本节上述规定外，申请时还应当提交与挂钩生产单位的合作协议（合同），提交生产单位的《食品生产许可证》复印件。  **第三节 特殊食品销售审查要求**  **第二十条** 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。  **第二十一条** 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，应当分别设立提示牌，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。  **第四章 餐饮服务的许可审查要求**  **第二十二条** 申请热食类食品制售的，应当符合第二章和本章第一节通用要求。  **第二十三条** 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应当符合本章第二节至第四节的相应规定。  **第二十四条** 申请内设中央厨房、从事集体用餐配送的，除符合第二章和本章第一到四节的有关规定外，还应当符合第五、六节的规定。  **第一节 一般要求**  **第二十五条** 餐饮服务企业应当制定食品添加剂使用公示制度。  **第二十六条** 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，并持有国家或行业规定的相关资质证明。  **第二十七条**　餐饮服务经营场所应当选择有给排水条件的地点，应当设置相应的粗加工、切配、烹调、主食制作以及餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件，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。  **第二十八条**　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，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。  **第二十九条** 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。  **第三十条**　食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有给排水系统。墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。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。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。  **第三十一条**　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，用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。  **第三十二条**　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，不交叉污染。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。  **第三十三条** 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。  **第三十四条** 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。  **第三十五条** 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。  **第三十六条**　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。  **第三十七条**　各类专间要求：  　　（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。  　　（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。  **第三十八条** 专用操作场所要求：  　　（一）场所内无明沟，地漏带水封。  　　（二）设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。  　　（三）入口处设置洗手、消毒设施。  **第二节 冷食类、生食类食品制售许可审查要求**  **第三十九条** 申请现场制售冷食类食品、生食类食品的应当设立相应的制作专间，专间应当符合第三十七条的要求。  **第三节 糕点类食品制售许可审查要求**  **第四十条**　申请现场制作糕点类食品应当设置专用操作场所，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三十七条的要求。  **第四节 自制饮品制售许可审查要求**  **第四十一条** 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三十八条的规定。  **第四十二条** 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 中央厨房审查要求**  **第四十三条** 餐饮服务单位内设中央厨房的，中央厨房应当具备下列条件：  　　（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、包装应按照第三十七条的规定设立分装专间。需要直接接触成品的用水，应经过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。  　　3.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**  **第四十四条**　场所设置、布局、分隔和面积要求：  　　（一）食品处理区面积与最大供餐人数相适应。  　　（二）具有餐用具清洗消毒保洁设施。  　　（三）按照第三十七条的规定设立分装专间。  　　（四）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。  **第四十五条** 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。  **第四十六条** 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。  **第四十七条** 食品检验和留样设施设备及人员要求：  　　（一）有条件的食品经营者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。  **第五章 单位食堂许可审查要求**  **第四十八条**　单位食堂的许可审查，除应当符合第二、四章的有关规定外，还应当符合本章的规定。  **第四十九条**　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三十八条的规定。  **第五十条**　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。  **第五十一条**　职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂原则上不得申请生食类食品制售项目。  **第六章 附 则**  **第五十二条** 各餐饮服务场所定义：  　　（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。  **第五十三条**　各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门应当根据本通则制定具体的实施细则。鼓励有条件的省、自治区、直辖市制定严于本通则的实施细则。  **第五十四条** 餐饮服务各场所面积比例，由各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门根据经营项目和经营规模等因素确定。  **第五十五条** 如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），各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可参照第四章的相关规定，具体规定其审查条件。  **第五十六条**　各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以对本地区的区域性销售食品、民族特色食品、地方特色食品等自行制定许可审查条件。  **第五十七条** 本通则由国家食品药品监督管理总局负责解释。  **第五十八条** 本通则自发布之日起施行。 |