北京市食品经营许可审查细则

（征求意见稿）

第一章 总 则

1. 为规范食品经营许可，根据国家市场监督管理总局《食品经营许可和备案管理办法》、《食品经营许可审查通则》和《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》，结合本市实际，制定本细则。
2. 本细则适用于北京市各级市场监督管理部门或地方人民政府确定的相关部门（以下统称“行政审批部门”）对食品经营许可申请的审查。
3. 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。

食品销售经营者分为商场超市、便利店、食杂店、食品贸易商。以店铺形式零售食品的，按照商场超市、便利店、食杂店归类。经营场所仅作为经营管理场所的，按照食品贸易商归类。

餐饮服务经营者分为普通餐饮（特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、微型餐饮、美食城）以及中央厨房、集体用餐配送单位。餐饮服务经营者仅利用自动设备从事食品制售服务的，其主体业态不再细分。

集中用餐单位食堂分为学校食堂（大学食堂、中小学食堂）、托幼机构食堂、托育机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂、养老食堂、机关食堂、职工食堂、其他食堂。

1. 申请者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。

行政审批部门按照主体业态、食品经营项目及风险原则对食品经营许可申请进行分类审查，包括对申请材料的书面审查和经营场所食品安全条件的现场核查，根据现场核查时申请者经营场所的实际情况确定其主体业态，并对核查通过的事项进行许可。

申请食品经营管理类经营项目的，可不进行现场核查。

1. 现场核查时，核查人员不得少于2人。核查人员应填写《食品经营许可现场核查表》、制作《现场核查意见》（见附件1），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，核查人员应注明拒签情况。

为优化营商环境，提高许可工作效率，在守住食品安全底线的前提下鼓励实施远程核查。

1. 食品经营者可以在申请食品经营许可前提出事前服务。对于食品经营者开展事前服务的要求，市场监督管理部门应按照规定及时办理。

第二章 许可审查基本要求

1. 食品经营者应配备专职或兼职食品安全管理人员。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂应配备专职食品安全管理人员。

1. 从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明方可上岗工作。
2. 食品经营者应建立食品安全管理制度。食品安全管理制度包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度等，明确食品安全主体责任，落实岗位责任制。

食品经营企业和集中用餐单位食堂还应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。

从事食品批发的企业还应建立食品批发销售记录制度。

申请销售散装食品的，应在食品安全管理制度中专门制定关于散装食品的食品安全管理内容，如散装食品的包装形式、贮存和运输的措施。

从事餐饮服务（食品制售）类经营项目的食品经营者，使用食品添加剂的，应制定食品添加剂使用和公示制度。

连锁企业总部、餐饮服务管理公司还应建立包括供货商管理评价及退出机制等制度。

第三章 食品销售的许可审查要求

1. 申请食品销售类经营项目的，应符合本章要求，按照附件1-1《食品经营许可现场核查表（适用于食品销售项目）》进行现场核查。
2. 应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，贮存、销售散装直接入口食品的，应与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源保持25m以上距离。

（二）食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明。

（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）与生活区分（隔）开。

（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，固定的存放位置和标识。贮存冷藏冷冻等有温度要求的食品，贮存场所应有降温或调节温度的设施。

1. 应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）配有食品陈列或摆放设备。

（三）销售有温度控制要求的食品，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。设备应保证食品贮存销售所需的温度等要求。

（四）销售裸装散装食品、在零售时对预包装食品包装进行完全拆除并重新分装后销售的，应配备盛放食品容器等工用具的清洗消毒设备设施。

应配有洗手、消毒的设备或者设施。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。

（五）销售散装食品，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。

（六）销售直接入口散装食品，应配有防尘防蝇等设施，配备无毒、清洁的容器、售货工具夹取及售卖；直接接触食品的工具、容器和包装材料等应具有符合食品安全标准的产品合格证明。

（七）销售散装熟食应配备具有保证熟食应有温度的功能的设备设施；销售散装熟食的，熟食柜等摆放熟食的专用设备设施应具有避免消费者直接触及食品的功能。

1. 应具有合理的设备布局和经营流程，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，经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开。

散装食品销售应有明显的区域或分隔措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的分离，销售直接入口的散装熟食应有专门售卖区域并与食品经营场所其他区域相分隔。

1. 食品销售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，应符合第三章第六节简单制售许可审查的相关要求。

食品销售经营者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。

1. 销售散装熟食的，应制定关于散装熟食的食品安全管理制度。
2. 从事食品贸易的食品销售经营者，应有固定、独立的食品经营活动场所。经营场所内不销售食品，仅作为经营管理办公场所使用。

散装熟食一般为零售环节食品经营者在门店现场售卖，此项目不适用于从事食品批发业务的食品贸易商。

从事食品批发业务的食品贸易商申请销售散装食品的，应在食品安全管理制度中制定关于散装食品的包装形式、贮存和运输的措施。

1. 食品销售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（简单制售）归类。如需对食品原料进行清洗的，应设置与加工品种相适应的食品原料清洗水池。

第四章 餐饮服务（食品制售）的许可审查要求

1. 申请食品制售经营项目的，应符合本章第一节规定，按照附件1-2《食品经营许可现场核查表(适用于食品制售项目一般要求)》进行现场核查。

普通餐饮的场所设置、布局、设备设施等，还应符合《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》（DB11/T 1789）中的相关要求。

1. 申请冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售的，设置的专间应符合本章第二节的相应规定，按照附件1-7《食品经营许可现场核查表（专间）》进行现场核查。

申请冷食类食品制售（不含冷荤类食品制售、不含冷加工糕点制售）、自制饮品制售的，设置的专用操作场所应符合本章第二节的相应规定，按照附件1-8《食品经营许可现场核查表（专用场所）》进行现场核查。

1. 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，分别按照附件1-3《食品经营许可现场核查表（中央厨房）》和附件1-4《食品经营许可现场核查表（集体用餐配送单位）》进行现场核查。

设置专间或专用操作场所的，应同时使用相应的专间或专用操作场所核查表进行现场核查，且所有核查表均需合格。

就餐区还应符合本章第一节的相关要求。

1. 申请的食品制售类经营项目仅有简单制售的，应符合本章第六节的规定，按照附件1-5《食品经营许可现场核查表（适用于简单制售项目要求）》进行现场核查。无需按照附件1-2《食品经营许可现场核查表(适用于食品制售项目一般要求)》进行现场核查。

申请的食品制售类经营项目除含有简单制售，还含有其他制售项目的，应按照第十八条第一款规定，使用附件1-2《食品经营许可现场核查表(适用于食品制售项目一般要求)》进行现场核查。无需使用附件1-5《食品经营许可现场核查表（适用于简单制售项目要求）》进行现场核查。有制售专间或专用操作场所的，还需按照第十九条规定执行。

第一节 一般要求

1. 加工经营场所应地势干燥、有给排水条件和电力供应，不得设在易受到污染的区域，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。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。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。
2. 应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。有与制售的食品品种、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。各场所均设在室内。
3. 餐饮服务经营者经营食品制售项目的，食品处理区最小面积为6m2。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（具体执行标准参照附件2）。
4. 食品经营场所内禁止设立圈养、宰杀禽畜类动物的区域。
5. 食品处理区应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，并能防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染。
6. 食品制售活动应将制售过程中的关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

美食城、学校食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、养老食堂应实现明厨亮灶。集体用餐配送单位、中央厨房应实现互联网+明厨亮灶。

1. 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平坦防滑，易于清洗，并有排水系统。排水沟篦子应完整，篦子缝应小于10mm。需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度，不易积水。排水管道与外界相通的出口应有适当措施（缝隙小于10mm的篦子），以防有害生物侵入。
2. 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、易清洁。

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。专间墙壁应铺设到顶。

1. 食品处理区门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，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。

与外界直接相通的门、窗采取有效措施（如安装空气慕、防蝇帘、防虫纱网、挡鼠板等）防止有害生物侵入。

与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网。

1. 餐饮服务场所天花板的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。

食品处理区内食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖，结构上不利于冷凝水垂直下落。

水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。

1. 食品处理区有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽。

安装在裸露食品正上方的照明设施应使用安全型照明设施或者使用防护罩。

冷冻（藏）库房使用防爆灯。

1. 食品处理区设废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品加工制作容器有明显的区分标识。

废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和蚊虫滋生，并易于清洁。

1. 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工使用的区域。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。员工专用洗手消毒设施附近应配备洗手用品和干手设施。
2. 有初加工过程的，分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为植物性食品、动物性食品或植物性食品、畜禽产品、水产品等），水池数量和容量与加工食品的规模相适应。各类水池以明显标识标明其用途。保证不同种类食品原料能分开清洗。水产品原料需宰杀的应设置宰杀操作台。
3. 切配、烹饪面积与经营规模相适应，区域相对独立。烹饪场所应设置机械排风和调温设施。
4. 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。

设施设备应专用，与食品原料、清洁工具的清洗设施设备分开，并能明显区分，不交叉污染。

1. 提倡使用自动化设备清洗消毒、采用物理方式再次消毒餐用具。

特大型、大型餐馆和学校食堂、托幼机构食堂、养老食堂餐用具的清洗消毒应采用自动清洗消毒设备，保证餐用具光洁涩干无异味。学校食堂、托幼机构食堂、养老食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位的餐用具应采用物理消毒方式（因材质无法采用的除外）进行再次消毒。

其他类型餐饮单位，首选自动清洗消毒设备进行餐用具的清洗消毒，推荐采用物理消毒方式进行再次消毒。

1. 人工清洗餐用具的，推荐使用物理消毒方式进行消毒，根据需要设置清洗餐用具水池的数量；采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。
2. 特大型餐馆、大型餐馆、美食城、学校食堂和集体用餐配送单位，应设置独立的餐用具保洁间。不得设置在餐用具清洗消毒间内。

其他类型餐饮单位可设立密闭的餐用具保洁柜，保洁柜应远离餐用具清洗消毒区域，且标记明显，利于防尘、清洁。

1. 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应有明显的区分，分开定位存放。
2. 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）具应保障食品安全。
3. 用水应符合国家规定的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，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或者煮沸的饮用水。
4. 食品库房不得存放非食品物质（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。

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，并满足温湿度需求。

库房内或食品贮存场所应设置足够数量的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地，以利于空气流通及物品搬运，避免虫害藏匿。

1. 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷藏、冷冻库设有可正确显示内部温度的测温装置。
2. 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。
3. 更衣场所与食品处理区应处于同一建筑内，宜位于食品处理区入口处。更衣设施的数量应满足需要。

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。

1. 食品处理区内不得设置办公室、卫生间。

非食品处理区设置卫生间的，卫生间内应设置独立排风装置，卫生间排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，其出口不应与食品处理区直接连通，附近应设置洗手、消毒、烘干设施。

普通餐饮、集中用餐单位食堂的就餐区应设置洗手、干手设施。

1. 就餐区空气流通，保持空气清新、无异味。设置防蝇设施。采用木炭及燃气方式供餐的，应设置机械排风设施。宜鼓励设置客用洗手烘干设施。鼓励餐厅设置空气净化设施。
2. 特大型餐饮、大型餐饮、学校食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、医院食堂、养老食堂和建筑工地食堂应配备留样专用容器和冷藏设施。

第二节 食品制售专间及专用操作场所许可审查要求

1. 中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装（餐）、分切等，应设置操作专间（在封闭的自动设备中操作的除外）。

制售冷荤类食品、冷加工糕点、生食类食品等，应设置相应操作专间。制售过程中有分餐操作的，应设置符合专间要求的分餐间。

生食水产品的前处理（分割、去鳞、去内脏等），可设置专用操作场所，也可在生食类专间内进行。在专间内，需设置有独立隔断的区域，不得与生食类食品的分切、调制调味、摆盘等专用操作区域混用。

1. 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）专间内设有调温设施、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为非手动开启式。

（三）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

1. 现场制作现榨果蔬汁，需要集中备餐或售饭的，应设置专用操作场所。

冷食类食品中仅加工制作植物性冷食类食品，或仅有简单制售的，可设置专用操作场所。

1. 专用操作场所要求：

（一）与其他场所相对独立，防止人员交叉、物品混用。

（二）食堂备餐或售饭专用场所内无明沟，地漏带水封,设置洗手消毒设施。

第三节 中央厨房审查要求

1. 中央厨房场所设置、布局、设备实施等，应符合《中央厨房布局设置与管理规范》（DB11/T1968）中的相关要求，还应符合本章第一节、第三节的规定，按照附件1-3《食品经营许可现场核查表（中央厨房）》进行现场核查。
2. 食品处理区的面积不得小于300m2，不得从事冷食类食品制售、生食类食品制售。
3. 应合理划分食品处理区、辅助区和其他区域。

食品处理区应设置在室内，面积和空间应与加工制作食品的品种、数量相适应。

辅助区与食品处理区应分隔。

其他区域的设置不应污染食品处理区。其中，污水处理设施、锅炉房等应远离食品处理区，废弃物集中放置场所应与食品处理区分隔或设置在室外，隔油池应设置在室外。

1. 根据加工制作需要，食品处理区内可设置库房、加工制作（初加工、切配、热加工、冷却、包装等）、清洗消毒、保洁等功能间。按照清洁程度要求，各功能间应划分成一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区。

用于食品清洗、切配、包装等操作的一体化自动设备应设置在准清洁区。

1. 应根据不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品）分别设置加工制作间，进行初加工和切配。同一类型食品原料的初加工间和切配间可合并设置，按照准清洁操作区管理，初加工和切配区域分离。
2. 应设置独立的清洗消毒（保洁）间，清洗消毒与保洁区域分离。鼓励在初加工间、切配间、热加工间内分别设置清洗消毒（保洁）间。
3. 根据加工制作品种，动物性食品初加工间内应分别设置畜禽产品和水产品的加工区域。水产原料需要宰杀、刮鳞去皮或去除内脏的，应单独设置水产品初加工间。
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。墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。食品处理区的排水管下垂至地面后应直接接入地下的排水管道，接入口应为密闭硬连接。排水管道不应暴露于地面。

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）。不同功能区之间如设置门应能立即自动关闭。

食品处理区的天花板（吊顶）应距离地面2.5m以上，使用易于观察清洁状况的材料建造。

1. 加工操作场所入口处设置风淋装置及工作鞋（靴）底清洁消毒等设施。
2. 根据加工工艺，中央厨房应设置原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设备。
3. 热加工易腐食品、直接入口食品的冷却、分切、包装，制作后续无需高温制作即可食用的，应采用自动设备或在专间内完成，专间符合本章第二节相关规定。制作复合调味料应采用自动罐装设备或在专间内进行。

专间入口处应设立二次更衣室。冷却间应保证食品能够快速冷凉。

1. 冷却间、包装间和易腐食品的加工间（热加工除外）应配备空气消毒设施、温控设施及温度指示装置。清洁操作区内的温控设施应独立。
2. 中央厨房的工用具，采用自动化设备进行清洗消毒，采用物理方式进行再次消毒。

因材质等原因只能采用化学消毒方式的，应分别设置用于洗涤、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。

1. 制作后续无需高温制作即可食用的半成品的用水，应为净化水。
2. 应配置相应的设备设施，为配送食品的容器（或包装）标注产品加工制作信息，包括单位名称、地址、联系方式、品种名称、成分或配料表、加工日期或时间、保质期、保存条件、食用方法等。
3. 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。
4. 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。设置微生物检验室的，应与理化检验室分开。检验室应采用独立通风设施，配备相应的仪器设备以及标准物质。微生物检验室应设有空气消毒设施。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和专职检验人员。

实验室设置及检测项目参见附件3。

（三）按品种和批次对食品原料及产品进行检验。

1. 配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员，对易腐食品留样。

第四节 集体用餐配送单位许可审查要求

1. 集体用餐配送单位场所设置、布局、设备设施等，应符合《集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》（DB11/T 1923）中的相关要求，还应符合本章第一节、第四节的规定，按照附件1-4《食品经营许可现场核查表（集体用餐配送单位）》进行现场核查。
2. 集体用餐配送单位食品处理区的面积不得小于150m2，不得进行散装食品销售、冷荤类食品制售、生食类食品制售。
3. 宿舍、食堂、卫生间、职工娱乐设施等生活区应与食品处理区保持适当距离或分隔。

食品处理区应设置在室内且独立分隔，根据清洁程度的不同分为一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区。

1. 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。墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。食品处理区的排水管下垂至地面后应直接接入地下的排水管道，接入口应为密闭硬连接。排水管道不应暴露于地面。

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）。不同功能区之间如设置门应能立即自动关闭。

高温高湿食品处理区的天花板应距地面2.5m以上。

1. 易腐食品加工区域（烹饪区除外）应设置空调通风系统等通风温控设施及空气消毒设施。应配备环境温度计，定时监测环境温度。
2. 集体用餐配送单位的餐用具，采用自动化设备进行清洗消毒，配备热风消毒库（设施），采用物理方式进行再次消毒。

因材质等原因只能采用化学消毒方式的，应分别设置用于洗涤、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。

1. 直接入口食品的冷却和分装（餐）、分切等操作应在冷却间、分装（餐）间等专间内进行（在封闭的一体化自动设备中操作的除外），专间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。

食品处理区总面积1000m2以上的，分装（餐）间设置独立的二次更衣间。

1. 冷链食品应配备速冷设备和具有温度控制功能的专用成品库房。库房面积及空间应满足成品贮存周转的需要，制冷设备的性能参数应能满足成品冷藏的质量要求。
2. 应配置相应的食品包装设备设施，为配送食品的容器（或包装）标注产品加工制作信息，包括加工单位、加工日期及时间、保存条件、保存期限、食用方法等。
3. 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。

1. 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。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

1. 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，申请许可时应提交相关委托协议等证明文件。
2. 配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第五节 集中用餐单位食堂许可审查要求

1. 申请开办学校食堂、托幼机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂的集中用餐单位食堂在许可现场核查时应提交办学许可、医疗机构许可证、建筑工程施工许可等相关证明。
2. 集中用餐单位食堂，应符合本章第一节、第五节要求，按照附件1-2《食品经营许可现场核查表(适用于食品制售项目一般要求)》进行现场核查。
3. 中小学食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、养老食堂、工地食堂原则上不得进行冷荤类食品制售、生食类食品制售。有涉外、民族特色或其他特殊需要的，报市局批准。
4. 供餐人数小于100人，集中用餐单位食堂食品处理区面积不小于30m2，其中建筑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。
5. 学校食堂、托幼机构食堂、养老食堂、医疗机构食堂的餐用具，采用自动化设备进行清洗消毒，采用物理方式进行再次消毒。鼓励其他类型的集中用餐单位食堂采用相同方式进行清洗消毒。
6. 集中用餐单位食堂需要分餐操作的，需设置分餐间，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，需设置备餐售饭场所，应符合本章第二节专用操作场所的有关规定。

1. 学校食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂、医疗机构食堂和养老食堂应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第六节 简单制售许可审查要求

1. 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。单纯经营简单制售的，应设置（与加工经营食品品种相适应的）食品处理区，食品处理区内可设售卖区。
2. 可不设置初加工场所，可简化或不设置原料清洗水池。
3. 根据加工制作流程，可不设置切配场所和烹饪场所。

第七节 美食城审查要求

1. 美食城应符合本章第一节、第七节的规定，场所设置、布局、设备设施等，还应符合《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》（DB11/T 1789）中的相关要求。按照附件1-6《食品经营许可现场核查表（适用于美食城项目要求）》进行现场核查。
2. 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。
3. 美食城鼓励设置独立隔间的统一初加工场所。初加工场所的设置符合本章第一节的有关规定。

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相对独立的初加工间。

1. 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。

餐用具采用自动化设备进行清洗消毒，采用物理方式进行再次消毒。

1. 外卖取餐区应与加工制作区分离，并标识明显。
2. 食品制售过程中的关键部位和重要环节应通过明厨亮灶方式进行展示。每个档口、专间、餐（饮）具清洗消毒间、初加工间等部位应安装摄像头。有堂食的，在店堂展示；没有堂食的，在取餐间展示；上线经营的，要在网络平台公开展示。
3. 制定与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度并形成书面材料；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、送餐统一进行的内容。
4. 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

1. 连锁企业总部、餐饮服务管理公司应设置独立的食品安全管理部门。
2. 连锁企业总部、餐饮服务管理公司根据其经营模式，应相应具备以下条件：
3. 建立食品追溯系统。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

1. 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，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。
2. 利用自动设备从事食品经营，应符合本章第二节的要求，按照附件1-10《食品经营许可现场核查表（适用于利用自动售货设备从事食品经营活动要求）》进行现场核查。

同时经营其他经营项目的，还应按照相应的核查表进行现场核查。

1. 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。
2. 设备放置在无淋雨、阳光直射的场所，或有挡雨、遮阳等防护设施。
3. 设备放置场所安装摄像设施或自动制售设备自带摄像功能，满足远程监控、调查取证需要，拍摄数据至少保留15天。
4. 自动设备应提交自动设备的产品合格证明。直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。自动售货设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。
5. 食品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。
6. 所经营的食品或食品原料应存放于专用包装或容器中。接触食品的包装材料符合食品安全标准和卫生要求。
7. 现场制售食品的，食品制售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。
8. 用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品的水应符合直接饮用水标准。
9. 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

1. 本细则下列用语的含义：

（一）食品销售经营者：指仅从事食品销售类经营项目，或者以食品销售类经营项目为主，餐饮服务（食品制售）类经营项目为辅，且食品销售区域面积超过食品经营面积70%的食品经营者。

（二）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。商场超市的食品经营区域面积不小于200m2。

（三）食杂店，指以柜台式或与自选式相结合方式销售酒、饮料、休闲食品为主，独立、传统的无明显品牌形象的，以零售为主的一种经营形式。食杂店的食品经营区域面积小于200 m2。

（四）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。便利店的食品经营区域面积小于200 m2。

（五）食品贸易商：指无实体店铺，经营场所仅作为经营管理场所，向其他食品生产经营者或消费者销售食品的一种经营形式。

（六）普通餐饮：指有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者（用餐者）提供服务性劳动的经营方式。其中特大型餐饮：加工经营场所使用面积为3000m2以上；大型餐饮：加工经营场所使用面积为500～3000m2（不含500m2，含3000m2）；中型餐饮：加工经营场所使用面积为150～500m2（不含150m2，含500m2）；小型餐饮：加工经营场所使用面积为20～150m2（不含20m2，含150m2）；微型餐饮：加工经营场所使用面积为6～20m2（含6m2，含20m2）。美食城：指在同一经营场所内，依法取得营业执照和食品经营许可证，经营场所使用面积不低于300平米，且不少于5个档口。通过档口形式进行加工制作，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。

（七）养老食堂：以特定群体老年人为主要服务对象的食堂，包括养老机构食堂、社区内养老食堂等。

（八）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。

（九）食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹饪和备（分）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。

（十）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。

（十一）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。

（十二）分餐操作：指加工制作的成品先行存放于容器内，经再次分装后提供给消费者的行为。

（十三）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。

（十四）餐用具：餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

1. 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，分为重点项和一般项，其中重点项是对食品安全有重大影响的项目，其余项目为一般项。
2. 北京市市场监督管理局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。
3. 本细则由北京市市场监督管理局负责解释和调整，并向社会公布。
4. 本细则自2023年12月1日起施行，《北京市食品经营许可审查细则（试行）》同时废止。

附件：1.食品经营许可现场核查表及核查意见表

2.食品加工经营场所布局要求

3.实验室设置及检测项目指导原则