

北京市市场监督管理局关于印发 北京市食品经营许可审查细则的通知

京市监发〔2025〕40 号

市市场监管执法总队,各区市场监管局,北京经济技术开发区商务金融局、行政审批局、综合执法局,房山区燕山市场监管分局,市市场监管局机场分局、机关各处室、各事业单位:

为贯彻落实《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》,市市场监管局制定了《北京市食品经营许可审查细则》,现予印发,自 2025 年 8 月 1 日起实施。《北京市食品药品监督管理局关于印发〈北京市食品经营许可审查细则(试行)〉的通知》(京食药监〔2016〕33 号)同时废止。

北京市市场监督管理局

2025 年 7 月 1 日

北京市食品经营许可审查细则

第一章 总 则

第一条 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》(以下简称《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。

第二条 本细则适用于北京市各级市场监督管理部门或市、区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。

第三条 食品经营许可证载明的经营场所应在营业执照等主体资格证明文件标注的住所或经营场所范围内,集中用餐单位食堂除外。

餐饮服务经营者从事餐饮服务类经营项目,其营业执照应载明“餐饮服务”等经营范围。

第四条 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。

从事食品批发销售的,许可证主体业态后面应以括号标注“食品批发销售”。

从事中央厨房或集体用餐配送经营的,许可证主体业态后面应以括号标注“中央厨房”或“集体用餐配送”。

根据学校食堂、托幼机构食堂的经营形式,许可证主体业态后面应以括号标注“学校自营食堂”“学校承包食堂”“托幼机构自营食堂”“托幼机构承包食堂”。承包企业名称通过二维码标注和展示。

利用自动设备从事食品经营的,许可证主体业态后面应以括号标注“利用自动设备从事食品经营”。

第五条 申请食品经营许可,应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出。主体业态以主要经营项目确定,不可以复选;经营项目根据实际经营情况申报,可以复选。

无实体门店的互联网食品经营者不得申请食品制售项目以及散装熟食销售,利用自动设备从事食品经营的除外。

中小学食堂、托幼机构食堂、托育机构食堂不得申请冷荤类食品制售、冷加工糕点制售和生食类食品制售项目。

利用自动设备从事食品经营的,申请食品经营许可应当提交自动设备的产品合格证明和食品安全风险管控方案,不得申请冷荤类食品制售、冷加工糕点制售和生食类食品制售等高风险食品制售项目。取得食品经营许可证后,自动设备类型、加工品种和工艺发生变化,可能影响食品安全的,食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的行政审批部门报告。

第二章 食品安全管理制度及人员审查要求

第六条 食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度,并明确保证食品安全的相关规范要求。

申请散装食品销售项目的食品经营者,还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;销售直接入口散装食品的,应制定食品盛放容器、工用具、从业人员清洁卫生管理的相关措施。

申请餐饮服务类经营项目的食品经营者,还应根据实际情况建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度;使用食品添加剂的,应制定食品添加剂使用制度。

食品经营企业还应制定食品安全风险管控清单,建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制,建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、不合格食品和废弃物处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。利用自动设备从事食品经营的,还应建立食品安全自查及巡查、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。

开办中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及申请食品经营管理类经营项目的,还应根据实际建立供货商管理评

价制度及退出机制等。有中央厨房、配送中心、门店等的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

第七条 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、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总监、食品安全员等食品安全管理人员,明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理人员。

第三章 食品经营许可审查要求

第八条 行政审批部门按照食品经营主体业态、食品经营项目,结合食品安全风险高低,对食品经营许可申请进行分类审查,包括对申请材料的书面审查和经营场所食品安全条件的现场核查。

对食品销售类项目(散装熟食除外)、食品经营管理类经营项目不需要进行现场核查。

第九条 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,经申请人核对无误后,核查人员和申请人在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的,核查人员应注明拒签情况,可采取录音录像等方式记录,必要时邀请有关人员作为见证人。

经核查,通过现场整改能够符合要求的,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,并报行政审批部门负责人同意。整改时限不得超过十五个工作日。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,核查时间重新计算。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。

第十条 申请食品销售经营项目,应符合《食品经营许可现场核查表(食品销售核查要求)》(附件1)。

申请餐饮服务经营项目,应符合《食品经营许可现场核查表(餐饮服务核查要求)》(附件2)。

开办集中用餐单位食堂,应符合《食品经营许可现场核查表(集中用餐单位食堂核查要求)》(附件3)。

开办中央厨房,应符合《食品经营许可现场核查表(中央厨房核查要求)》(附件4)。

从事集体用餐配送经营,应符合《食品经营许可现场核查表(集体用餐配送单位核查要求)》(附件5)。

餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂申请食品销售类项目,无需核查《食品经营许可现场核查表(食品销售核查要求)》。

利用自动设备从事食品经营(仅销售预包装食品除外),应取得食品经营许可,并符合《食品经营许可现场核查表(利用自动设备从事食品经营核查要求)》(附件6)。

第十一条 食品处理区的墙面、地面、天花板等使用新型涂覆

或铺设材料,行政审批部门无法判断是否符合《食品经营许可现场核查表》相关核查要求的,可以根据申请人提供的涂覆或铺设材料无毒、无异味、防水、易于清洁等证明资料做出判断。

第十二条 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售,中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的(在封闭的自动设备中操作的除外),应设置相应的专间。鼓励从事分餐操作的餐饮服务提供者设置相应分餐操作专间。

从事备餐、现榨果蔬汁自制饮品制售(在封闭的自动设备中操作的除外)、植物性冷食类食品制售,调制供消费者直接食用的调味料,食品销售经营者销售散装熟食时有分切、分装等简单处理行为的,应设置专用操作区。

第十三条 食品经营者从事拆封、解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售(生食类食品制售项目,冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目的除外),应取得相应食品经营项目许可。行政审批部门应在食品经营许可证标注“简单制售”(自制饮品制售除外)。简单制售不属于单独许可经营项目。食品经营者已取得热食类食品制售、冷食类食品制售、半成品制售经营项目的,无需另行申请相应的简单制售。

餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂对预包装即食食品或中央厨房的即食食品成品拆封后即组合摆盘供消费者食用的,应在

专用操作区中进行,可按照冷食类食品简单制售归类、审查。

从事简单制售的,根据操作流程,可适当简化设备设施、专门区域等审查内容,可不设置初加工场所、切配场所和烹饪场所,可依据实际减少或不设置原料清洗水池、餐用具清洗消毒水池。

自制饮品制售可参照前款规定执行。

第十四条 食品销售经营者同时从事冷荤类食品制售、散装熟食销售的,可以在冷荤专间内对散装熟食进行分切、分装,无需另设散装熟食简单处理专用操作区。

第十五条 由食品经营企业建立,具有独立场所和设施设备,集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给其他食品经营者,供其进一步加工制作后提供给消费者的,参照中央厨房标准进行审查。

第四章 其他食品经营要求

第十六条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营(以下简称承包经营)食堂的,应按照《审查通则》第四十一条要求建立承包经营管理制度。

集中用餐单位食堂经营形式、承包经营企业发生变化的,应按照《审查通则》第四十二条的要求,申请变更食品经营许可或者进行报告。

第十七条 承包集中用餐单位食堂的经营企业应在本市取得

经营项目包括餐饮服务管理的食品经营许可。

被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。

第十八条 连锁企业总部、餐饮服务管理企业应分别符合《审查通则》第五章第一节、第二节规定的要求。

第五章 附 则

第十九条 本细则下列用语的含义

(一)食品销售经营者:指从事食品销售类、食品销售连锁管理经营项目,或者以食品销售类经营项目为主,餐饮服务类经营项目为辅,且食品销售区域面积超过食品经营面积 70%的食品经营者。食品销售区域包括预包装食品、散装食品、食用农产品销售区域及对应的贮存区域。

(二)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。

(三)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。

(四)自动设备:指由一组或多组内置功能组件组成的整体设备,设备外部带有防护装置,设备内部相对密闭。从事食品制售活动的自动设备应避免外界接触到设备内部、食品原料、半成品及包材,拿取成品之前设备闭环运行,全流程自动操作完成。

(五)利用自动设备从事食品经营:指设置在固定地点,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工参与制作销售食品的经营活动,不包括利用非固定的移动售货设备从事经营活动。

第二十条 本细则由北京市市场监督管理局负责解释。

第二十一条 本细则自 2025 年 8 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(食品销售核查要求)(略)

2.食品经营许可现场核查表(餐饮服务核查要求)(略)

3.食品经营许可现场核查表(集中用餐单位食堂核查要求)(略)

4.食品经营许可现场核查表(中央厨房核查要求)(略)

5.食品经营许可现场核查表(集体用餐配送单位核查要求)(略)

6.食品经营许可现场核查表(利用自动设备从事食品经营核查要求)(略)

7.食品经营许可现场核查表(核查意见)(略)

(注:附件请登录北京市市场监督管理局网站查询)