

韶关市市场监督管理局

韶关市市场监督管理局关于印发贯彻落实 省局食品经营许可实施细则实施方案 (试行)的通知

各县(市、区)市场监管局:

现将《贯彻落实省局食品经营许可实施细则实施方案(试行)》印发给你们,请结合实际,认真贯彻落实。



贯彻落实省局食品经营许可实施细则实施方案（试行）

为全面深化行政审批制度改革，进一步提升政务服务水平，全力破解“照后准营”的老大难问题，根据《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》和《广东省食品药品监督管理局关于小餐饮监督管理的暂行办法》，结合我市实际，制定本实施方案（试行）。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届四中全会精神，深入落实韶关市优化营商环境的决策部署，以改革推动发展，以创新、提升、突破解决问题。在深化“马上办”服务模式改革的基础上，通过审批流程再造实现市场监管审批业务提速，进一步提升政务服务水平，全力打造便民高效优质服务平台。

二、实施范围和流程

本方案适用于食品安全风险较低的食品经营业态。

（一）仅申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），从事网络食品销售（实体餐饮店已办食品经营许可证）、食品自动售货销售，在申请人提交法定申请材料齐全即可当场发放许可证。

（二）新开办企业或个体户（申办营业执照者），如同时申请食品经营许可证（仅销售预包装食品），申请资料齐

全，可一并发放《营业执照》和《食品经营许可证》（仅销售预包装食品的经营业态）。

（三）申请食品经营许可变更、延续、补办事项，在申请人提交法定申请材料齐全和未改变经营场所、设备设施和布局的书面声明后，可当场发放许可证。

（四）如申请人自愿选择，在食品销售经营者（经营面积在 100 m² 以下，含 100 m²）、小餐饮（含饮品店、糕点店，不经营生食、冷食和裱花蛋糕，城区经营面积在 50 m² 以下，含 50 m²；农村经营面积在 100 m² 以下，含 100 m²）食品经营许可审批过程中试行“申请人承诺制”（上述可不进行现场核查的项目除外）。

符合范围选择“申请人承诺制”制度的，申请人在提交食品经营许可申请前，应分别按照《食品销售经营条件自查清单》或《小餐饮（含饮品店、糕点店）经营条件自查清单》和《“申请人承诺制”责任自查清单》的内容，自行对照是否符合条件，符合条件的，签署《申请人承诺书》，并按《广东省市场监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》要求提交申请材料。

申请人书面承诺符合许可条件并依法承担相应法律责任的，可以当场或者当天发放许可证。对于需要现场核查的许可事项，食品监管部门应当在发放许可证后三个月内组织完成现场核查，并将核查结果反馈许可审批部门。

经现场核查或经投诉举报核实，申请人在许可审批过程中存在主观故意弄虚作假行为的，由原许可审批部门根据

《行政许可法》第六十九条第五款撤销行政许可，申请人承担由于自主行为所造成的后果和相应的法律责任。

实行“申请人承诺制”制度的，后续现场核查的材料应当归并到许可申请资料中，按照档案管理的有关规定存档。

- 附件：1. 申请人承诺书；
2. 食品销售经营条件自查清单；
 3. 小餐饮经营条件自查清单；
 4. “申请人承诺制” 自查责任清单。

附件 1

申请人承诺书

本申请人已了解“申请人承诺制”责任，自愿选择“申请人承诺制”审批模式，并对照《食品销售经营条件自查清单》或《小餐饮经营条件自查清单》、《“申请人承诺制”责任自查清单》进行全面自查，结果符合相关要求，现就有关事宜郑重承诺如下：

一、此次申请的_____事项中所提交的所有文件、证件均真实、合法、有效。若该事项需要现场检查，所涉及需现场检查的各项条件均符合要求，检查中所提供的各种资料均真实、合法、有效，并愿意随时接受现场检查。

二、若所提交的资料存在虚假、违法、无效的事实，或该事项所涉及需现场检查的条件不符合要求，均属违约行为。本申请人将对此恶意造假行为所造成的后果承担相应的法律责任，并同意接受相应法规的处理。

申请人（公章）：

法定代表人（负责人）（签名）：

年 月 日

附件 2

食品销售经营条件自查清单

项 目	内 容	自查结果
1. 经营条件	是否具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。	☐ 是 ☐ 否
	经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	☐ 是 ☐ 否
	是否具有与经营的食物品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	☐ 是 ☐ 否
2. 食品标签等外观质量状况	拟经营的食物是否在保质期内。	☐ 是 ☐ 否
	拟经营的食物感官性状是否正常。	☐ 是 ☐ 否
	经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	☐ 是 ☐ 否
	拟经营的食物是否符合国家为防病等特殊需要的要求。	☐ 是 ☐ 否
	经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。	☐ 是 ☐ 否
	拟经营的食物标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	☐ 是 ☐ 否
	销售散装食物，是否在散装食物的容器、外包装上标明食物的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	☐ 是 ☐ 否
	经营食物标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。	☐ 是 ☐ 否
	经营场所设置或摆放的食物广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能。	☐ 是 ☐ 否
	经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食物的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	☐ 是 ☐ 否
	经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	☐ 是 ☐ 否
3. 从业人员管理	在岗从事接触直接入口食物工作的食物经营人员是否取得健康证明。	☐ 是 ☐ 否
4. 经营过程控制情况	是否按要求贮存食物。	☐ 是 ☐ 否
	是否定期拟经营库存食物，及时清理变质或者超过保质期的食物。	☐ 是 ☐ 否
	食物经营者是否按照食物标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食物。对经营过程有温度、湿度要求的食物的，是否有保	☐ 是 ☐ 否

	证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	
	食品经营者是否建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行拟经营评价。	☐ 是 ☐ 否
	食品经营者采购食品（食品添加剂），是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。	☐ 是 ☐ 否
	是否建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	☐ 是 ☐ 否
	食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	☐ 是 ☐ 否
5. 食品 贮存和 运输经 营者	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁。	☐ 是 ☐ 否
	容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	☐ 是 ☐ 否
	食品是否与有毒、有害物品一同贮存、运输。	☐ 是 ☐ 否

附件 3

小餐饮经营条件自查清单

项 目	内 容	自查结果
1. 选址	选择有给排水条件的地区，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 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	☐ 是； ☐ 否
2. 场所设置、布局、分隔和面积	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、半成品制作、成品加工、餐具与工用具（含容器）清洗消毒、原料存放、售卖等功能区。食品加工处理各功能区均在室内。	☐ 是； ☐ 否
	同时经营糕点类食品和自制饮品的，应分别设置相应的专用操作场所。	☐ 是； ☐ 否
	各功能区分区较为明确，基本按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。糕点成品存放场所（或区域）应与其他场所相对分开。	☐ 是； ☐ 否
3. 食品处理区地面、墙壁、天花板与给排水	地面平整、光滑、无裂缝。粗加工、餐饮具与工用具清洗消毒等场所有给排水系统。天花板不渗水，无脱落、破损。	☐ 是； ☐ 否
	墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，粗加工、半成品制作、餐具与用具清洗消毒等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	☐ 是； ☐ 否
4. 清洗、清洁、保洁设施	根据加工品种和规模，设一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。	☐ 是； ☐ 否
	配备能正常运转的餐具与工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。	☐ 是； ☐ 否
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。	☐ 是； ☐ 否
	食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池（容器）分开专用，并以明显标识标明其用途。	☐ 是； ☐ 否
	除清洁工用具专用水池（容器）外，其它水池容量不得小于 0.08 立方米。	☐ 是； ☐ 否
	设专供存放消毒后餐具、工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。	☐ 是； ☐ 否
5. 设备、工具和容器	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	☐ 是； ☐ 否
6. 食品贮存场所与设施	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）存放场所（区域）明显分开。	☐ 是； ☐ 否
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	☐ 是； ☐ 否
	食品贮存场所以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。	☐ 是； ☐ 否
	有专用的食品添加剂存放设施。	☐ 是； ☐ 否

7. 通风排烟与采光照明设施	热加工场所配置机械排风装置。	☐ 是； ☐ 否
	加工经营场所光源不改变所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。	☐ 是； ☐ 否
8. 卫生防护设施	食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	☐ 是； ☐ 否
	与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于 1cm 的金属隔栅或网罩。 食品贮存场所装有防鼠（如设不低于 60cm 的防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。	☐ 是； ☐ 否
9. 专用操作场所	地面无明沟，地漏带水封。	☐ 是； ☐ 否
10. 食品用水	食品清洗、加工用水应符合生活饮用水标准。	☐ 是； ☐ 否
	接触直接入口食品（包括自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。	☐ 是； ☐ 否
11. 其它	食品处理区内不得设置厕所。	☐ 是； ☐ 否

附件 4

“申请人承诺制” 责任自查清单

序号	自查内容	对应法律条款	自查结果
1	清晰了解《食品安全法》关于食品经营的有关规定，保证依法开展食品经营活动，诚信自律，保证食品安全。	《食品安全法》第 4 条：食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。	☐ 是 ☐ 否
2	清晰了解申办食品经营许可的有关条件，并按照《食品销售经营条件自查清单》《小餐饮经营条件自查清单》进行自查，保证完全符合许可要求，所提交的材料真实、合法、有效。	《食品安全法》第 35 条第一款：国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品，不需要取得许可。 《行政许可法》第 31 条：申请人申请行政许可，应当如实向行政机关提交有关材料和反映真实情况，并对其申请材料实质内容的真实性负责。	☐ 是 ☐ 否
3	清晰了解“申请人承诺制”制度，如在事后检查过程中发现经营者承诺的条件与事实不符，将对此恶意造假行为所造成的后果承担相应的法律责任。	《行政许可法》第 79 条：被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得行政许可的，行政机关应当依法给予行政处罚；取得的行政许可属于直接关系公共安全、人身健康、生命财产安全事项的，申请人在三年内不得再次申请该行政许可；构成犯罪的，依法追究刑事责任。 《行政许可法》第 80 条：被许可人有下列行为之一的，行政机关应当依法给予行政处罚；构成犯罪的，依法追究刑事责任…（三）向负责监督检查的行政机关隐瞒有关情况、提供虚假材料或者拒绝提供反映其活动情况的真实材料的。 《食品经营许可管理办法》第 47 条：被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证食品药品监督管理部门撤销许可，并处 1 万元以上 3 万元以下罚款。被许可人在 3 年内不得再次申请食品经营许可。 《广东省食品药品监督管理局食品药品安全“黑名单”管理规定》第 4 条：县级以上食品药品监督管理局应当按照本规定的要求，将严重违反食品药品管理法律法规，符合“黑名单”情形的食品药品生产经营者及责任人员的相关信息，通过政务网站等方式向社会公布。 《广东省食品药品监督管理局食品药品安全“黑名单”管理规定》第 9 条：符合下列情形之一的食品药品生产经营者纳入“黑名单”…（四）在申办相关行政许可中存在隐瞒真实情况，提供虚假材料或者采取欺骗等其他不正当手段取得食品药品行政许可或批准证明文件受到行政处罚的。	☐ 是 ☐ 否

