

安徽省市场监督管理局关于印发《安徽省食品 经营许可审查指南(试行)》的通知

皖市监餐饮〔2023〕1号

各市、省直管县（市）市场监督管理局：

《安徽省食品经营许可审查指南(试行)》已经省局局长办公会议审议通过，现印发给你们，请结合实际抓好贯彻落实。原省食品药品监督管理局《食品经营许可审查实施细则（试行）》（皖食药监食流〔2016〕46号）同时废止。

安徽省市场监督管理局

2023年10月31日

（主动公开）

安徽省食品经营许可审查指南(试行)

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可管理，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》《食品经营许可审查通则（试行）》等法律规章的规定，制定本指南。

第二条 本指南适用于安徽省行政区域内市场监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

第三条 市场监督管理部门按照食品经营主体业态、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：1.预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）；2.散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）；3.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）；4.

其他类食品销售；5.热食类食品制售；6.冷食类食品制售；7.生食类食品制售；8.糕点类食品制售(含裱花蛋糕,不含裱花蛋糕)；9.自制饮品制售(不含使用压力容器制作饮品、不含自酿白酒)；10.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 市场监督管理部门应当依据申请者的主要经营行为、经营场所区域设置、经营项目等事项确定申请者的主体业态；在审查中认为食品经营者申报的主体业态与实际经营不符的,有权予以纠正。

第七条 食品经营企业应当按规定配备专职或兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员,食品安全管理人员应当经过培训和考核。

中央厨房、集体用餐配送单位、特大型餐饮、学校食堂、托幼机构食堂应当配备专职食品安全管理人员。

从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。



第八条 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。

第九条 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（含外设仓库）。在经营场所外设有仓库（包括自有和租赁），应当在副本上的经营场所后以括号标注仓库名称和具体地址。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。

食品销售经营者租赁食品贮存场所，应当与食品贮存场所所有者签订协议，明确食品安全管理责任及食品贮存场所负责人、联系方式等信息。

第十条 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。



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。用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

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。

无实体门店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基本要求。

第十二条 互联网食品销售经营者不得从事特殊医学用途配方食品中特定全营养配方食品的销售。

无实体门店的互联网食品经营者不得从事所有食品制售项目以及散装熟食。

第十三条 食品经营许可审查，需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。现场核查时，核查人员不得少



于2名执法人员。核查人员应当填写《食品经营许可现场核查表》，制作《现场核查汇总表》，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，核查人员应当注明拒签情况。

以下事项的申请，可不进行现场核查：

（一）申请延续食品经营许可且申请人声明经营条件未发生变化的；

（二）申请变更经营者名称、法定代表人或负责人、地址门牌号改变但实际经营场所未改变的；

（三）申请注销的。

第三章 食品销售许可审查要求

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），许可审查除应当符合第二章和本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

第十五条 申请特殊食品销售（保健食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品），许可审查除应当符合第二章和本章第一节一般要求外，还应当符合本章第三节的相应规定。

第十六条 列入其他类食品销售的具体品种应当经国家市场监督管理总局批准后执行，并明确标注。国家另有规定的从其规定。

第十七条 销售转基因食品的经营者应当设立转基因食品销售专区，并在醒目位置标明“转基因食品销售专区（专柜）”字样。

第一节 一般要求

第十八条 食品销售经营者的食品经营场所和贮存场所应满足以下条件：

（一）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；

（二）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；

（三）应当与生活区分（隔）开；

（四）经营场所应布局合理，划分固定的食品陈列或贮存的位置和标识，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；



（五）贮存场所应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食物与非食物、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。

第十九条 食物销售经营者应当具有与销售的食品品种、数量相适应的设备或者设施。

（一）配有食物陈列或摆放设备或设施；

（二）申请销售有温度控制要求的食物，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食物贮存销售所需的温度等要求。

第二十条 食物销售者利用自动售货设备从事食物销售的，应当建立自动售货设备定期检查、维护制度，并与放置地点单位签订协议，明确食品安全管理责任。

自动售货设备应满足保证食物安全的温、湿度等相关要求。放置自动售货设备的地点应当具备符合食物贮存的必要条件，并在自动售货设备的明显位置公示经营者名称、住所、联系方式以及食物经营许可证（复印件或影印件）。

第二节 散装食物销售许可审查要求



第二十一条 散装食品应有明显的区域或有效的隔离措施，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有效的防护措施。

第二十二条 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》或其他合法的生产资质证明文件复印件，且需要在复印件上加盖印章。

第二十三条 申请散装熟食制品销售的，应当配备与其销售的食品品种相适应的洗涤消毒设施：

- （一）配有洗手、消毒以及处理废弃物的设备或者设施；
- （二）洗手消毒设备或设施附近应当配有相应的清洗、消毒用品，鼓励配备干手设施；
- （三）员工洗手消毒设施应当有洗手消毒方法标识。

第三节 特殊食品销售审查要求

第二十四条 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，并设立提示牌，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货专区的空间大小而定。

第二十五条 申请保健食品销售的，其进货查验和查验记录制度中应体现以下内容：

- （一）保健食品生产企业和供货者的营业执照复印件；
- （二）食品生产许可或经营许可证文件复印件；
- （三）保健食品批准证书复印件和企业产品质量标准复印件；
- （四）保健食品出厂检验合格报告复印件。进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明复印件。

第四章 餐饮服务许可审查要求

第二十六条 申请热食类食品制售的，应当符合第二章和本章第一节一般要求。

第二十七条 申请冷食类食品、生食类食品、糕点类食品、自制饮品制售的，除符合第二章和本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二至四节的相应规定。

第二十八条 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至四节的相应规定外，还应当符合本章第五、六节的规定。



第二十九条 食品经营者在其经营场所内申请食品制售项目的，应参照本章相关标准进行审查。

第一节 一般要求

第三十条 餐饮服务经营者、单位食堂应当制定食品添加剂使用和自制饮料、自制糕点、自制调味料、自制火锅底料的公示制度。

餐饮服务经营场所应当选择有给排水条件的地点，设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、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。

加工经营场所应与经营的食品品种、数量相适应。

第三十一条 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，符合生进熟出单一流向的要求。无法避免流程交叉时，应采取分时段运送或加以无污染覆盖等措施，并建立相应的制度，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第三十二条 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，与外界相通的门和可开启的窗能有效通风、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。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。

第三十三条 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。用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。制作食用冰的，用水应当经过净化设施处理。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

第三十四条 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等设施，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品分开清洗。清洗水池等设施数量或容器与加工食品数量相适应。应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不应污染食品及其加工制作过程。

烹调场所应当配置排风和调温装置，产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。



第三十五条 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，避免交叉污染。存放消毒后餐用具的保洁设施应专用、结构密闭、易于清洁，有明显标识。

第三十六条 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，提倡采用色标管理，存放区域分开设置。

第三十七条 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监测装置。

第三十八条 更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

第三十九条 餐饮服务场所内设置卫生间的，应当具有独立排风系统，采用水冲式，并在出口附近设置洗手、消毒、干手设施；应当具有定期清洁卫生间的制度。食品处理区内不得设置卫生间。



第四十条 餐饮服务经营者应当保持就餐场所的空气流通，具有定期清洗消毒空调及通风设施的制度。

第四十一条 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）设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、温度监测装置和与专间面积相适应的空气消毒设施。废弃物容器盖子应当为非手动开启式；

（三）大型以上餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间。其他食品经营者应当在专间入口处设置洗手、消毒、干手、更衣设施。专间内（含预进间或入口处）的水龙头开关应为非手动式。直接接触成品的用水，应经过水净化设施处理。

第四十二条 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，需冷藏的设专用冷藏设施；

（三）入口处设置洗手、消毒、干手设施；

（四）直接接触成品的用水，应经过水净化设施处理。



第四十三条 对由食品生产者、中央厨房等配送半成品或成品的门店，如制售仅需简单处理加工的（如再加热、拆封、摆盘、调制调味等），市场监督管理部门可以参照本章要求，适当减少相应流程的许可审查条件。

第四十四条 鼓励餐饮服务经营者通过透明玻璃隔断或视频等方式，将食品处理区环境、加工过程、清洗消毒、食品原料贮存等重点环节展示给消费者。

第二节 冷食类、生食类食品制售许可审查要求

第四十五条 申请现场制售冷食类、生食类食品的应当按《餐饮服务食品安全操作规范》设立相应的制作专间。

备餐；现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料可在专间也可在专用操作场所内进行。

专间应当符合第四十一条的要求，专用操作场所应当符合第四十二条的要求。

第三节 糕点类食品制售许可审查要求

第四十六条 申请现场制作糕点类食品应当设置专用操作场所，专用操作场所应当符合第四十二条的要求。制作裱花类糕点



还应当设立单独的裱花专间，裱花专间应符合第四十一条的要求。

第四节 自制饮品制售许可审查要求

第四十七条 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四十二条的要求。

设施设备应选用易拆卸、易清洗、易消毒的产品。

第四十八条 餐饮服务中提供自酿酒（自泡酒、发酵酒）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检测机构出具的对成品安全性的检验合格报告；应具有合理的工艺流程和必要的设备布局；应建立加工经营各环节的食品安全管理制度。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。

发酵酒许可标准参照相关酒类生产许可标准。

第四十九条 餐饮服务经营者经营鲜奶吧还应当符合下列要求：

（一）加工经营区与生活区隔离；具有合理的工艺流程和必要的设备布局；

（二）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；



（三）配备乳品储存所需的冷藏（保温）设施设备，产品温度宜保持在 0-4℃；

（四）发酵菌种应为保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其它由国务院卫生行政部门批准使用的菌种；

（五）具有执行的乳及乳制品食品安全标准；

（六）具有加工经营各环节的食品安全管理制度；

（七）设置加工和灌装的专用操作场所，符合第四十二条的要求，并安装空气消毒设施；

（八）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第五节 中央厨房审查要求

第五十条 餐饮服务经营者内设中央厨房的，应当具备下列条件：

（一）场所设置、布局、分隔和面积要求：

- 1.食品处理区面积应当与加工食品的品种和数量相适应；
- 2.食品冷却、包装间应按照四十一条的规定设立分装专间；
- 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冷藏或保温专用运输车辆，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、设备和经专业培训的检验人员；

3.配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员；

(四) 配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样本；

(五) 中央厨房加工制作的食品成品或半成品仅限配送本单位门店使用。

第六节 集体用餐配送单位许可审查要求

第五十一条 场所设置、设施设备、布局、分隔和面积要求：

(一) 食品处理区面积应当与最大供餐人数相适应；

(二) 餐用具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）；

(三) 按照四十六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，有良好的给排水系统；

（五）配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样本。

第五十二条 储存与运输设备要求：

（一）采用冷藏方式储存的，应当配备冷却设备；

（二）配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器；

（三）运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒；

（四）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 8℃ 以下。加热保温食品运输车辆应保证运输时食品中心温度在 60℃ 以上。

第五十三条 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；配备与检验项目相适应的检验设施、设备和经专业培训的检验人员；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

第五十四条 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。

第五十五条 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四十二条的规定。

第五十六条 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。

第五十七条 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售冷食类、生食类、裱花蛋糕类食品（生食瓜果、腌菜等除外）。

第六章 附 则

第五十八条 食品销售经营者，包括批发、零售以及批零兼营，在主体业态后以括号标注。

第五十九条 餐饮服务经营者，包括特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、小餐饮、集体用餐配送单位、中央厨房，在主体业态后以括号标注。

单位食堂，包括学校（含托幼机构）食堂、机关企事业单位食堂、养老机构食堂、工地食堂、其他食堂，在主体业态后以括号标注。



第六十条 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、卫生间、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卫生间、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。

第六十一条 餐饮服务经营相关名词解释：

（一）热食类食品，指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹调工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹调方式加工而成的食品等；

（二）冷食类食品，指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等；

（三）生食类食品，一般特指生食水产品；

（四）糕点类食品，指以粮、糖、油、蛋、奶等为主要原料经焙烤等工艺现场加工而成的食品，含裱花蛋糕等；



（五）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。鲜奶吧，是指以生鲜乳为原料，经杀菌、发酵等工艺制作的巴氏杀菌乳、发酵乳，并提供现场饮用、出售的经营场所；

（六）其他类食品，指区域性销售食品、民族特色食品、地方特色食品等；

（七）小餐饮：指加工经营场所使用面积在 50m²（含 50m²）以下；

（八）中央厨房，指由餐饮单位建立的、具有独立场所及设施设备、集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者；

（九）集体用餐配送单位，指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者；

（十）单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

第六十二条 各市级市场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、地方特色食品等制定许可审查条件，报省市场监督管理局审核发布。列入其他类食品销售和其他类食

品制售的具体品种由省局报国家市场监督管理总局批准后执行，并在经营项目中明确标注。

第六十三条 本指南由省市场监督管理局负责解释。

第六十四条 本指南自发布之日起施行。