《食品经营许可审查通则》解读

|  |  |
| --- | --- |
| 标题：《食品经营许可审查通则》解读 | |
| 索引号：11100000MB0143028R/2024-915578 | 主题分类：政策解读 |
| 文号：无 | 所属机构：食品经营安全监督管理司 |
| 成文日期：2024年04月29日 | 发布日期：2024年04月29日 |

为深入贯彻党中央、国务院关于深化食品经营许可改革的部署，落实新修订的《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规要求，顺应食品经营领域新发展，进一步规范食品经营许可审查工作，推动落实食品安全主体责任，市场监管总局修订公布了《食品经营许可审查通则》（以下简称《通则》）。现就相关内容解读如下：

**一、《通则》修订的背景是什么？**

《食品经营许可审查通则（试行）》作为市场监督管理部门组织开展食品经营许可审查工作的重要指导性文件，自2015年实施以来，对规范食品经营许可审查工作发挥了重要作用。随着《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品经营许可和备案管理办法》相继修订，食品经营领域相关食品安全国家标准先后出台，食品经营新业态、新技术、新模式层出不穷，《食品经营许可审查通则（试行）》已不能完全适应食品经营行业发展现状。为贯彻落实现行法律法规的新要求，适应食品经营安全的新形势，解决食品经营安全领域的新问题，推动食品经营许可审查工作更加科学、合理、规范，有必要及时修订《通则》，科学设定许可准入门槛，严格规范许可审查条件，强化风险分级防控，落实食品经营者主体责任，以高水平安全促进行业高质量发展。

**二、《通则》修订的总体考虑是什么？**

市场监管总局坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面学习贯彻落实党的二十大精神，坚持以人民为中心的发展思想，严格落实食品安全“四个最严”要求，始终坚持问题导向、坚持源头管控，本着许可是第一道监管的理念，聚焦破解食品经营许可工作中的重点难点问题，进一步加强食品经营许可基础性制度建设，优化食品经营许可条件，实施分类许可,强化高风险严控，落实食品经营者主体责任，使食品经营许可条件的设置更加符合产业发展、符合安全要求、符合监管实际，不断提高食品安全依法、科学、严格监管水平，保障人民群众“舌尖上的安全”。

**三、《通则》修订主要内容是什么？**

《通则》共6章71条，分为总则、许可审查通用要求、餐饮服务的许可审查要求、食品销售的许可审查要求、其他类食品经营的许可审查要求、附则等。**一是落实食品安全“四个最严”，严格重点领域许可。**强调严格学校、托幼机构等集中用餐单位食堂许可审查要求，分别从申办许可主体、标注经营形式、层级对应原则、建立承包管理制度等方面作出规定。从在承包食堂所在地办理许可、风险防控能力、跨省经营、人员、制度等方面进一步严格食堂承包经营的许可审查要求。**二是回应社会呼声期盼，优化许可要求。**明确简单制售食品安全风险较低食品的，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容，并在食品经营许可证副本中标注，明晰设置专间或专用操作区的具体情形。**三是适应改革发展需求，完善新兴业态许可。**针对食品经营连锁企业总部、利用食品自动设备从事食品经营等新兴业态，重点从组织机构、人员、制度等方面提出许可审查要求，明确餐饮服务管理公司对其分公司、子公司以及绝对控股其他企业，食品经营连锁企业总部对其中央厨房、配送中心、门店等的食品安全管理责任，在保障食品安全的前提下促进新兴产业健康发展。**四是加强风险管控，强化主体责任落实。**将现行法律法规、部门规章和食品安全国家标准中有关人员制度、“三防”设施、温度控制等要求融入许可审查条件中，使其与现行法律法规标准相一致，进一步压实企业主体责任。

**四、《通则》对主体业态和经营项目标注做了哪些细化？**

《通则》对学校、托幼机构食堂强化分类许可管理，细化标注内容，明确学校、托幼机构食堂应标注学校自营食堂、学校承包食堂（含承包企业名称）、托幼机构自营食堂、托幼机构承包食堂（含承包企业名称）。

《通则》进一步明确食品经营者从事解冻、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，不属于单独许可经营项目，需取得冷食类食品制售等相应经营项目，并在食品经营许可证副本中标注简单制售。

**五、学校、托幼机构等集中用餐单位食堂许可应具备哪些条件？**

《通则》明确学校、托幼机构等集中用餐单位食堂的许可审查，除了符合《通则》第二章和第三章第一节、第二节的要求外，根据自营和承包不同形式，审查内容也有所不同。

《通则》明确集中用餐单位开办食堂应以集中用餐单位为主体取得食品经营许可，并在第三十八条规定主体具体类型包括机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体。

《通则》明确集中用餐单位食堂应配备专职食品安全管理人员，对于集中用餐单位食堂承包经营的，除符合集中用餐单位申办食堂许可审查通用要求外，还应建立包括承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度（机制）、承包经营企业的食品安全义务和责任等内容的承包经营管理制度。

对于高校申请集中用餐单位食堂许可的，《通则》第四十条明确，由省级市场监督管理部门根据教育管理层级对应关系和食品经营主体业态、经营项目、食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定本行政区域内中央部属高校、省属高校和其他高校的食品经营许可和审查权限。

对于学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条规定申请变更食品经营许可，监管部门对经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应进行现场核查。除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及上述变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。

**六、承包经营企业许可应具备哪些条件？**

《通则》明确承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。“所在地”一般指所在县级行政辖区。

《通则》明确承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员，其经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。

此外，《通则》还强化对承包经营企业的信用管理，明确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。

**七、食品经营连锁企业总部许可应具备哪些条件？**

《通则》明确食品经营连锁企业总部应设置独立的食品安全管理部门和组织机构，根据其经营模式，配备食品安全专业技术人员和专职食品安全管理人员，具有相应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏条件等设备设施，具有中央厨房、配送中心、门店的选址、设备布局和工艺流程要求，建立食品安全追溯体系，具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房、配送中心、门店巡查、内控等制度等许可审查要求。

**八、餐饮服务管理企业许可应具备哪些条件？**

《通则》明确餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构，根据其经营模式，具备以下条件：

（一）具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。

（二）配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

（三）设立分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。

（四）设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。

承包集中用餐单位食堂的，还应符合第三章第六节有关承包经营企业相应条款的要求。

**九、利用自动设备从事食品经营许可应具备哪些条件？**

《通则》明确利用食品自动设备从事食品经营的，应建立食品安全自查和巡查、设备维护保养、进货查验记录等保证食品安全的管理制度，提交自动设备的产品合格证明，提供食品自动设备放置地点清单，展示便于消费者查看的食品经营许可证。食品自动设备直接接触食品及原料的材质和密闭性应符合要求，具有所需的冷藏冷冻或者热藏条件、洗消设施等。

**十、明确不得申请情形有哪些？**

供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂以及利用食品自动设备从事食品经营的，不得申请生食类食品制售项目，冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目，进一步严格高风险食品制售项目许可范围。

**十一、《通则》还在哪些方面进行了优化调整？**

《通则》还主要在以下3个方面进行了优化调整：一是强化人员和制度审查要求。落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，《通则》明确食品经营企业应配备相适应的食品安全管理人员，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等；中央厨房、集体用餐配送单位应配备专职食品安全管理人员，建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。二是强化细化“三防”特别是防鼠设施设备的审查条件。《通则》从排水管道出水口、防鼠板、门缝、天花板、与外界直接相通的通风口和换气窗等多处提出防控鼠类等有害生物侵入的设施设备条件。如：要求排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm，天花板具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施等。三是强化温度控制设施设备的审查。《通则》明确销售、贮存对温度有特殊要求的食品，在配备相应设施设备的同时，应建立定期校准、维护制度。集体用餐配送单位运输时冷藏温度由以前的保持在10℃以下调整为保持在0℃～8℃。