

淄博市张店区行政审批服务局文件

张行审字〔2023〕6号

淄博市张店区行政审批服务局 关于印发《张店区食品类新业态经营许可 （备案）工作规范（试行）》的通知

各镇（街道）便民服务中心、各相关科室：

现将《张店区食品类新业态经营许可（备案）工作规范》（试行）印发给你们，请认真执行。

淄博市张店区行政审批服务局

2023年3月2日



张店区食品类新业态经营许可（备案） 工作规范（试行）

为全方位支持食品类新业态健康发展，进一步规范利用自动售货设备从事食品经营行为，提升自动售货食品安全管理，根据《食品经营许可管理办法》和《食品经营许可审查通则（试行）》，结合我区实际，在张店区范围内探索实行食品类新业态许可（备案）新模式，制定本工作规范。

一、总则

（一）本规范所称食品类新业态经营活动是指通过自动设备现制现售、自动售货机销售、无人值守商店等模式从事食品经营活动。

（二）利用自动制售设备从事食品销售活动，须依法取得食品经营许可，利用无人售货商店从事预包装食品销售活动，应当依法进行备案，并依照食品经营许可或备案核定事项从事食品经营活动。

（三）新业态食品经营者可向区行政审批服务局、镇（街道）便民服务中心等部门申请食品经营许可或备案。同一食品经营者，在张店辖区内不同经营场所，申请新业态食品经营的，可以取得一个食品经营许可或备案，实施“一证多址”经营。

二、实施范围

（一）自动设备现制现售，是指在一个或多个场所，通过放

置一台或多台自动设备，对预先投放的食品原料自动完成加工、销售非预包装即食类鲜榨果汁、咖啡等现制饮品及冰淇淋（不含使用压力容器制作的自酿酒等饮品，下同）食品的食品经营者。新业态食品经营者不得使用自动设备现制现售食品安全风险较高的高危易腐食品及湿粉类制品，包括生食动物性海（水）产品，含奶油的冷加工糕点、沙拉，冷荤制品、非发酵豆制品（即时煮熟饮品除外），湿米粉、湿粉类淀粉制品等。

（二）自动售货机销售，是指无固定店铺、在预定地点利用扫码（投币等）自动给货机器从事自动售货机销售预包装食品（含特殊食品）的食品经营者。

（三）无人值守商店，指在不存在人工干预的情况下，采用物联网、人工智能、大数据等技术手段，全自动完成食品销售过程食品经营者。

三、申请食品经营许可或备案条件

（一）申请食品新业态食品经营许可（备案），应当先行取得营业执照、机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证等合法主体资格。食品经营许可（备案）以上述证照载明的主体作为申请人。

（二）申请自动制售设备销售食品经营许可，应当符合下列条件：

1. 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和仓储场所、食品原料运输设备和食品自动制售设备，保持周边场

所环境整洁，周围无虫害滋生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。自动制售设备应与周围环境相融合，美观协调；

2. 食品原料仓储（前端加工）场所、运输设备和自动制售设备具有与经营的食物品种、数量相适应的消毒、清洗、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、废弃物处理等设施或功能；自动制售设备不具备自动消毒、清洗、废弃物处理等功能的，经营者应当按照保证食品安全的时限定期进行人工消毒、清洗和废弃物处置；

3. 自动制售设备具有自动打印销售凭证功能，具有自动监控和记录食品原料存量、温湿度、消毒清洗、食品销售等数据信息，并即时上传至经营者管理终端，实现信息可追溯；

（三）申请无人售货商店仅销售预包装食品备案，应当符合下列条件：

1. 具有与经营的食物品种、数量相适应的食品销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

2. 具有与经营的食物品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

申请食品新业态食品经营许可（备案）除具备以上条件外还需具备以下条件：

1. 有食品安全管理人員和保證食品安全的規章制度；
2. 具有合理的经营場所布局、設施設備布置和工藝流程；
3. 食品安全相關法律、法規規定的其他食品安全條件。

四、辦理流程

（一）申請受理。新業態食品經營者，可通過區行政審批服務局、鎮（街道）便民服務中心現場提交申請，也可以在山東省政務服務網在線提交申請。

（二）現場核査。現場核査人員至少由 2 名執法人員組成，核査人員應當填寫現場核査表，制作現場踏勘評審報告，并經申請人簽字確認。

經營者申請許可（備案）時，除達到《食品經營許可管理辦法》、《食品安全法》規定的要求外，還需要達到以下要求：

1. 食品自動售貨經營者布點設備應遠離粉（灰）塵、垃圾場所等污染源，且布點設備應設置在擺放地物業可控的視頻監控範圍內；

2. 應具備與經營品種的數量、儲存條件、清洗處理相適應的室內固定場所、設施設備；

3. 對現制飲品售貨設備中與原料、成品直接接觸的容器、管道及其他機械設備需要移位清洗消毒的，應設立相應的室內場地及配備有效的清洗消毒保潔設施；

4. 應配備經過食品安全知識培訓的從業人員用於現制飲品售貨設備的日常清潔消毒維護。

（三）许可决定。根据申请材料、现场核查结果进行综合评定。符合条件的，作出准予许可或备案的决定；不符合条件的，应当及时作出不予许可或备案的决定，并告知申请人原因和理由。

（四）许可表述

1. 自动设备现制现售食品经营者，食品经营许可表述方式为主体业态：食品销售经营者（自动售货）；经营项目：根据实际情况确认，可包括热食类食品制售、自制饮品制售（不包括使用压力容器制作饮品）。

2. 自动售货设备销售食品经营者，按照预包装食品经营备案办理。混合业态的按其主营内容确定一种主体业态，并在经营项目中具体明确标注。

3. 无人值守商店食品经营者，食品经营许可表述方式为主体业态：食品销售经营者（自动售货）；经营项目：根据实际情况确认，如“自动食品销售”。仅销售预包装食品的无人值守商店，按照预包装食品经营备案办理。

（五）许可变更。食品经营者调整新业态食品经营许可或备案事项的，应当自调整或变更之日起 10 个工作日内，向审批机关申请变更。经批准后 5 个工作日内，经营者应将变更信息向所在地市场监督管理部门报备。

五、申请食品经营许可或备案提交材料规范

（一）申请自动制售设备销售食品经营许可，应当提交下列

材料:

1. 食品经营许可申请书;
2. 营业执照或者其他主体资格证明文件;
3. 设备资质情况: 设备合格证明、制售品种、工艺流程、关键参数(如温度、加工时间)等;
4. 食品原料仓储(前端加工)及清洗消毒场所布局和设施设备布置简图;
5. 自动制售设备放置地理位置图和方圆 25 米空间布局图;
6. 与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程平面布置简图(标明面积、方向、名称)。
7. 申请人委托代理人办理食品经营许可申请的, 代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

(二) 申请无人售货商店仅销售预包装食品备案, 应当提交下列材料:

1. 《仅销售预包装食品备案》申请表;
2. 仅从事预包装食品销售者自我申明;
3. 申请人委托他人办理食品经营许可申请的, 代理人应当提交授权委托书以及代理人身份证明文件。

六、许可审查其他要求

(一) 许可审查基本要求

1. 食品经营者应当建立保证食品安全的管理制度, 包括: 从业人员健康管理制度、食品安全自检自查与报告制度、索证索

票制度、进货查验和记录制度、食品召回及停止经营制度、从业人员培训管理制度、食品安全管理员制度、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、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品或原料运输与投放管理制度、食品安全突发事件应急处置方案、食品添加剂使用公示制度（不使用食品添加剂的无需提交）等。

2. 从事接触直接入口食品或原料及清洗消毒工作的人员应当接受健康检查，并取得健康证明，方可上岗。

3. 食品经营者应当具有与经营的食品或原料品种、数量相适应的食品经营和贮存场所（含外设仓库）。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。

4. 食品经营者应当根据经营项目、品种、规模，设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

5. 食品经营者应当提供其使用的直接接触食品或原料的设备或设施、工具、容器和包装材料等产品合格证明材料。上述产品应当安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀、可承受反复清洗和消毒，易于清洁和保养。

6. 食品或原料贮存场所（包括外设仓库）应符合以下要求：

（1）环境整洁，地面硬化，通风良好，保持干燥，并避免日光直射；

(2) 应设专门区域，固定存放位置，明确标识，不得与有毒有害物品同库存放；

(3) 仓库、货架的设计应满足食品安全、卫生要求及先进先出的操作原则；食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施；食品冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品严格分开存放，避免交叉污染，并有明确的标识；

(4) 贮存的食物或原料应当与墙壁、地面保持 10cm 以上距离；

(5) 场所、设施、设备能够满足常温、冷藏、冷冻、热藏等不同温湿度要求。冷藏库（柜）温度为 0℃~8℃，冷冻库（柜）温度应低于-12℃，热柜的温度达到 60℃以上。冷藏、冷冻或热藏设备应在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计，以及必要的湿度指示装置。

7. 食品经营者在经营场所外设置仓库的，申请时应当注明仓库的详细地址。与经营地址不属于同一个许可辖区的，受理许可申请的行政审批服务部门应当移交仓库所在地行政审批服务部门进行现场核查。

8. 实行连锁方式经营的企业，在申请食品经营许可时，应当填报连锁企业总部的地址和联系方式。提供经营过程中由总部统一保存的进货查验记录等材料目录。

9. 食品经营者运输运输工具应符合以下要求：

(1) 使用符合安全标准的专用运输工具，运输车厢的内仓

应抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒；

（2）配备与经营食品或原料品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，不得运输可能对食品安全有不良影响的货物；

（3）食品或原料运输应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密闭包装；

（4）冷藏食品或原料运输车辆应保障运输时食品或原料中心温度保持在 0℃~8℃。加热保温食品运输车辆应保障运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。

（二）自动制售设备销售食品经营许可审查专项要求

1. 应提交自动制售设备的生产厂家合法资质证明、产品合格证明、具体设置地点信息；

2. 放置自动制售设备的地点应当具备食品制售的必要条件，并在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式；

3. 自动制售设备应满足保证食品安全的温度、湿度等相关要求；

4. 建立自动制售设备定期检查、维护，避免食品超过保质期的制度；

5. 从事食品原料添加及清洗消毒工作的人员应当接受健康检查，并取得健康证明，方可上岗；

6. 建立自动制售设备定期消毒、清洗制度；

7. 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准，自制饮

品的用水，应当经过加装水净化设施处理；

8. 检查机器设备实际运行情况，由经营者现场介绍每类机器设备概况及自动制售工艺流程；

9. 进行现制现售操作，现场演示制作成品与书面介绍的工艺流程、温度等关键数据一致，以及设备密闭能有效防尘、防蝇、防鼠、防虫等。

七、监督检查

责任科室定期与监管部门沟通协调，搭建好审管联动平台，定期梳理食品新业态发展建设情况，及时发现堵点难点，优化完善食品经营发展规范。审批、踏勘等环节严格依照相关法规及本规范执行，保证食品新业态发展健康可持续。

八、附则

本工作规范张店区行政审批服务局负责解释，自印发之日起施行。

区行政审批服务局办公室

2023 年 3 月 29 日印发
