

# 海南省市场监督管理局文件

琼市监规〔2024〕12号

## 海南省市场监督管理局 关于印发《海南省市场监督管理局食品 经营许可实施细则》的通知

各市、县、自治县市场监管局、营商环境建设局：

《海南省市场监督管理局食品经营许可实施细则》已经省市场监管局 2024 年第 13 次局务会议审议通过。现印发给你们，请遵照执行。



海南省市场监督管理局

2024 年 12 月 12 日

（此件主动公开）

# 海南省市场监督管理局 食品经营许可实施细则

## 第一章 总则

**第一条** 为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等法律法规规章的规定，结合本省实际，制定本细则。

**第二条** 本细则适用于海南省行政区域内，各级市场监督管理部门或地方人民政府确定的相关部门（以下统称为“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、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，经营校外托管机构的，以及高校食堂、中小学（含中职院校）食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂，应在主体业态后以括号标注。

高校食堂、中小学（含中职院校）食堂、托幼机构食堂应标注自营或承包，承包的还应标注承包企业名称。

**第四条** 食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。

食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售，应在经营项目

后以括号标注。

餐饮服务，包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等，其中半成品制售仅限中央厨房申请。

食品经营管理，包括食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

食品经营者从事冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应在经营项目后以括号标注。

食品经营者从事热食类食品制售、冷食类食品制售（冷荤类食品制售、冷加工糕点制售项目除外）、自制饮品制售，但仅从事解冻、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，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证副本所载的经营项目后标注简单制售。

**第五条** 申请人应根据实际经营情况申请一种主体业态，多项目经营的，按实际经营申请所有项目，并以主要经营项目确定申请的主体业态。

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对经营场所食品安全条件的现场核查。行政审批部门根据书面审查和现场核查实际情况调整确定其主体业态，并对核查通过的经营项目进行许可。

**第六条** 对预包装食品销售项目不需要进行现场核查，对食品经营管理类经营项目，可视情进行现场核查，对食品销售类可以通过远程视频方式现场核查。

**第七条** 现场核查应由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。核查人员应出示有效证件，填写食品经营许可现场核查表，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应注明拒签情况。

初次现场核查不符合条件且不具备整改条件的，核查人员应直接判定为现场核查不合格。经核查，通过现场整改能够符合条件的，应允许现场整改；需要通过一定时限整改的，应明确整改要求和整改时限，并报核查部门负责人同意。整改时限不得超过二十个工作日，整改时间不计入许可时限。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。经复核仍不符合条件，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。

因不可抗力原因，供电、供水等客观原因，或者申请人原因致使现场核查无法开展的，申请人可向行政审批部门申请中止现场核查。中止原因消除后，申请人应申请恢复现场核查。中止时间不计入许可时限。中止时间超过二十个工作日，申请人未申请恢复现场核查的，视为现场核查不合格，核查人员应在现场核查记录上注明原因。

**第八条** 行政审批部门可以根据申请人需求，在申请食品经营许可前提供事前查看现场，预先审核设备设施、经营布局、操作流程文件等事前服务。

## 第二章 许可审查通用要求

**第九条** 食品经营者应依法建立健全食品安全管理制度，明确食品安全主体责任，落实岗位责任制。食品安全管理制度包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度及食品安全追溯体系等。

食品经营企业、高校食堂、中小学（含中职院校）食堂、托幼机构食堂还应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，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、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案及食品经营过程控制制度等。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价以及退出机制等制度。有中央厨房、配送中心、门店的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应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。

**第十条** 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、集中用餐单位食堂应配备专职食品安全管理人员。

**第十一条** 食品经营者应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。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，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。

**第十二条** 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。食品经营区域与非食品经营区域分开设置，即食食品区域与非即食食品区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，防止交叉污染。

**第十三条** 食品经营者应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。

**第十四条** 食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。直接接触食品的设备或设施、工用具、餐饮具、容器等材质应无毒、无异味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

**第十五条** 无实体门店的互联网食品经营者应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，贮存场所视同经营场所。经营场所、人员及食品安全管理制度等均应符合本章通用要求。

无实体门店的互联网食品经营者不得申请散装熟食销售和餐饮服务类经营项目。

### **第三章 餐饮服务的许可审查要求**

**第十六条** 申请餐饮服务类经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

**第十七条** 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节相应条款的要求。

**第十八条** 中央厨房、集体用餐配送单位、校外托管机构、集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节至第六节的相应规定。

**第十九条** 申请简单制售餐饮服务类经营项目，应符合本章第八节的规定。

### **第一节 通用要求**

**第二十条** 餐饮服务场所应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应设置与制售的食品品种、数量相适应的初加工、切配、烹饪、制作以及餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。

**第二十一条** 食品处理区应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，能防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染。

**第二十二条** 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面应平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。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。

**第二十三条** 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无

异味、不透水、防霉、光滑、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

**第二十四条** 食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制作，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙应小于 6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

**第二十五条** 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘堆积、散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物孳生和霉菌繁殖。水蒸汽较多区域的天花板应有适当坡度。

**第二十六条** 食品处理区内应设置足够数量的洗手设施。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。从业人员专用洗手消毒设施附近的显著位置，应标示洗手方法。



**第二十七条** 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，光泽和亮度应能满足食品制作需要，不应改变食品的正常感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

**第二十八条** 有初加工工序的，应根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。

应分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

**第二十九条** 食品加工用水应符合国家生活饮用水卫生标准。用于制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，应为预包装饮用水或通过符合相关规定的净水设备处理后或者煮沸的饮用水。

**第三十条** 应配备与经营规模相适应的能正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设施设备，容量和数量应能满足需要。

应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。餐用具保洁存放设施应与食品存放设施、清洁工用具等存放设施有明显的区分标识。

**第三十一条** 食品处理区应设置非手动带盖的专用废弃物存

放容器，能够防止污水渗漏和不良气味溢出，并易于清洁。废弃物存放容器应与食品容器应有明显的区分标识。

**第三十二条** 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。

**第三十三条** 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识。库房应设通风、防潮设施，保持干燥。库房的设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，利于空气流通，避免有害生物藏匿。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

**第三十四条** 烹饪区产生油烟的设备、工序上方，设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。

**第三十五条** 使用食品添加剂的，应设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样。

**第三十六条** 高校食堂、中小学（含中职院校）食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂、校外托管机构、中央厨房、集体用餐配送单位和一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

**第三十七条** 更衣场所应与食品处理区处于同一建筑物内，由非工作服更换为工作服的更衣场所应位于食品处理区入口处附

近。更衣设施的数量应满足需要。

**第三十八条** 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。

**第三十九条** 中央厨房、集体用餐配送单位应具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的，应提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

## **第二节 专间及专用操作区的许可审查要求**

**第四十条** 下列制作应分别设置相应的专间。

- （一）冷荤类食品制售。
- （二）冷加工糕点制售。
- （三）冷食类豆制品制售。
- （四）生食类食品制售。

（五）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（在封闭的自动设备中操作的除外）。

**第四十一条** 下列制作应设置专间或专用操作区。

- （一）备餐。
- （二）自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。
- （三）果蔬拼盘等的加工制作。

（四）加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）。

（五）对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应。

（六）调制供消费者直接食用的调味料。

#### **第四十二条 专间要求。**

（一）专间内无明沟，地漏带水封。应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。

（二）专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能够自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

（三）专间内设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。

（四）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。专间水龙头应采用非手动开启式。

（五）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

#### **第四十三条 专用操作区要求。**

（一）与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

（二）专用操作区内无明沟，地漏带水封。

（三）必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

（四）入口处设置洗手、干手、消毒设施。水龙头应采用非手动开启式。

### **第三节 中央厨房的许可审查要求**

#### **第四十四条 场所设置和面积要求。**

（一）食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。

（二）地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

（三）如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

（四）应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

#### **第四十五条 设施设备要求。**

（一）制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

（二）应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

（三）应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。相关信息应至少包括：食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

#### **第四十六条 运输设备要求。**

（一）应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

（二）运输车辆、容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。

（三）应根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

### **第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求**

#### **第四十七条 场所设置和面积要求。**

（一）食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。

（二）需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合本章第二节专间的要求。

（三）地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

（四）如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

（五）应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

#### **第四十八条 设施设备要求。**

（一）制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

（二）应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

（三）应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

（四）采用冷藏方式贮存的，应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。

（五）应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。相关信息应至少包括集体用餐配送单位信息、加工制作时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

#### **第四十九条 运输设备要求。**

（一）配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

（二）运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗、消毒。

（三）根据食物特点，配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 0℃ ~ 8℃，保温温度保持在 60℃ 以上。

## **第五节 校外托管机构的许可审查要求**

**第五十条** 需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，符合本章第二节的相应条款要求。

**第五十一条** 不得申请生食类食品制售项目，不得申请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。

## **第六节 集中用餐单位食堂的许可审查要求**

**第五十二条** 中小学（含中职院校）食堂、托幼机构食堂及其他需要集中备餐的集中用餐单位食堂，应设置备餐间或专用操作区，符合本章第二节的相应条款要求。

**第五十三条** 集中用餐单位开办食堂的，应以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作为申请人取得食品经营许可。

**第五十四条** 中小学（含中职院校）食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目，不得申请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。

## **第七节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求**

**第五十五条** 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，除符合通用要求外，还应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度包括但不限于以下内容：

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，定期对承包经营企业食品安

全进行检查的规定,发现食品安全违法行为及时制止并立即报告,发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。

**第五十六条** 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,行政审批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变更经营形式,自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的,应在变化后十个工作日内向原发证的行政审批部门报告。行政审批部门或市场监管部门应在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查,重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

**第五十七条** 营业执照标注的住所或主要经营场所在海南省外的承包经营企业,在海南省承包经营集中用餐单位食堂的,应在食堂所在县级以上行政区域取得食品经营许可。

承包经营企业的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。

**第五十八条** 下列情形,集中用餐单位食堂承包经营企业应向海南省级市场监督管理部门报告,并对提交材料的真实性负责。

(一)营业执照标注的住所或主要经营场所在海南省外的承包经营企业,在海南省承包经营集中用餐单位食堂的。

(二)营业执照标注的住所或主要经营场所在海南省的承包经



营企业，到海南省外承包经营集中用餐单位食堂的。

报告内容应包括：承包经营企业的名称、统一社会信用代码、食品经营许可证编号、经营项目等；拟经营的集中用餐单位食堂名称、统一社会信用代码、食品经营许可证编号、经营项目、经营场所等。

相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

**第五十九条** 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。

**第六十条** 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

## **第八节 简单制售的许可审查要求**

**第六十一条** 进行热食类食品制售（简单制售）的，场所应符合第二十条的要求，应设置与经营食品品种相适应的食品处理区，配备基本的餐用具、工具及清洗消毒设备设施。根据制作流程，可不设置初加工区、切配区、烹饪区等场所，可简化或不设置原料贮存、清洗水池等设备设施。

**第六十二条** 进行冷食类食品制售（简单制售）、自制饮品制售（简单制售）的，应符合第六十一条的要求，根据制作流程需设置专用操作区的，专用操作区应与其他场所相对独立。

## **第四章 食品销售的许可审查要求**

**第六十三条** 申请散装食品销售（不含散装熟食）的，应符合第二章和本章第一节许可审查要求。

申请散装食品销售（含散装熟食）的，除符合第二章和本章第一节要求外，还应符合本章第二节许可审查要求。

### **第一节 散装食品销售的许可审查要求**

**第六十四条** 食品销售场所和食品贮存场所应保持环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、排气、采光、照明条件，并避免日光直接照射。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。

食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。

**第六十五条** 散装食品销售场所应有明显的区域或分隔措施，防止交叉污染。食品经营区域应与非食品经营区域分开设置，生食区域应与熟食区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开，直接入口散装食品与生鲜畜禽、水产品应有一定距离的分离。

食品贮存应设专门区域，其场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，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 10cm 以上。食品与非食品、生食与熟食应有适当的分隔措施，有固定的存放位置和明显的区分标识。

**第六十六条** 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻或加热、保温设施设备。设施设备应设有有效的温度控制装置及内部温度监测指示装置，确保食品贮存销售所需温度湿度需求。温度控制、监测设备及温度记录应置于冷藏库或冷冻库外部便于操作的地方，并建立定期校准、维护制度。

**第六十七条** 销售裸装散装食品、在零售时对预包装食品包

装进行完全拆除并重新分装后销售的，应配有防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品，配备无毒、清洁的容器、工具夹取及售卖。散装食品售货工用具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜或专用的存放容器内，并配备相适应的清洗消毒设备设施。

销售不易于挑拣异物或易引起交叉污染的散装食品，应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食品的工用具。

销售直接入口裸装散装食品的，从业人员应具有健康证明，并配有洗手、消毒的设备设施和员工洗手消毒的方法标示。

## **第二节 散装熟食销售的许可审查要求**

**第六十八条** 销售散装熟食的，应制定关于散装熟食的食品安全管理制度，应有销售专间、专区或专柜，配备具有防尘、防蚊蝇、防虫鼠及保温或冷藏功能的设备设施，设置可开闭式食品传递窗口；配备符合食品安全标准的工用具、容器和包装材料等。

**第六十九条** 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应符合简单制售（第三章第八节）的许可审查相关要求。对散装熟食进行分切、摆盘、调制调味的，应申请冷食类食品制售（含冷荤类食品制售）项目。

## **第五章 其他类食品经营的许可审查要求**

### **第一节 连锁企业总部的许可审查要求**

**第七十条** 食品经营连锁企业总部应设置独立的食物安全管理

理部门和组织机构。

**第七十一条** 食品经营连锁企业总部根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）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专职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员及专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。

（二）建立食品安全追溯体系。对其管理或服务的食品经营主体实施统一采购配送管理的，应建立食品采购、配送管理台帐，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。

（三）具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库和设备设施（根据企业自身条件由企业自我建立或由第三方公司提供均可）。

（四）具有与配送食品品种和数量相适应运输工具、保温、冷藏（冻）设备设施（根据企业自身条件由企业自我建立或由第三方公司提供均可）。

（五）具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查，内控等制度。

（六）具有中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程要求。

（七）具有中央厨房、配送中心、门店的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及

处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。

**第七十二条** 食品经营连锁企业总部除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

## **第二节 餐饮服务管理企业的许可审查要求**

**第七十三条** 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。

**第七十四条** 餐饮服务管理企业根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）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专职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员及专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。食品安全管理人员应具备从事三年以上实体店餐饮服务管理经验。

（二）设立分公司的，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。

（三）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。

**第七十五条** 承包集中用餐单位食堂的，应符合第三章第七节相应条款的要求。

**第七十六条** 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

## **第三节 利用自动设备从事食品经营的许可审查要求**

**第七十七条** 利用自动设备从事食品经营的经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、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、从业人员健康管理、食品安全应急处置预案以及食品安全风险管控方案等制度。

利用食品自动设备从事食品销售的，应建立查验食品供货者的食品生产经营许可证、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。

利用食品自动设备从事食品制售的，应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。

**第七十八条** 应在自动设备上展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。自动设备放置地点应符合第十一条的要求。应提供自动设备放置地点清单。

**第七十九条** 利用自动设备从事食品经营的经营者应提交自动设备的产品合格证明。自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂、虫、蚊等有害生物侵入。

**第八十条** 自动设备应具备所经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。

**第八十一条** 具有食品制售功能的自动设备，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

**第八十二条** 仅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，不得申请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。

**第八十三条** 利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

## **第六章 附则**

**第八十四条** 本细则用语的含义：

（一）校外托管机构：指自然人、法人以及非法人组织开办的，受学生监护人委托，为学生在学校以外提供就餐、休息、临时看护等课后托管服务的机构。

（二）利用自动设备从事食品经营：指设置在固定经营场所，无人工参与，完全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值守或参与制作销售的经营活动，不包括利用非固定的移动售货设备从事经营活动。

（三）餐饮服务场所：指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等其他非直接处理食品的区域。

（四）食品处理区：指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区（包括专间、专用操作区）、准清洁操作区（包括烹饪区、餐用具保洁区）、一般操作区（包括初加工区、切配区、餐用具清洗消毒区、食品库房等）。

（五）就餐区：指供消费者就餐的区域。

（六）备餐：指将菜肴成品整理、放置至特定区域，以便直

接向消费者提供的操作。

（七）分餐：指将加工制作的食品成品分装至特定容器内，然后提供给消费者的行为。

（八）初加工：对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、去除不可食用部分的加工操作。

（九）餐用具：餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

**第八十五条** 海南省市场监督管理局应根据本细则制定现场核查表，核查人员根据现场核查表规定的核查内容、评价标准，结合现场核查实际情况作出核查结论。

**第八十六条** 海南省市场监督管理局可以对本地区的民族特色食品、地方特色食品另行制定许可条件和审查规范。

**第八十七条** 本细则由海南省市场监督管理局负责解释和调整，并向社会公布。

**第八十八条** 本细则自 2025 年 1 月 15 日起施行，有效期五年。2015 年 10 月 26 日原海南省食品药品监督管理局印发的《海南省食品药品监督管理局食品经营许可实施细则（试行）》同时废止。