

# 江西省市场监督管理局文件

赣市监规〔2024〕11号

## 省市场监管局关于印发《江西省食品经营许可 审查细则》的通知

各市、县（区）市场监管局、行政审批局：

《江西省食品经营许可审查细则》已经省市场监管局局长办公会审议通过，现印发给你们，请认真抓好落实。



江西省市场监督管理局

2024年10月25日

（此件公开发布）

# 江西省食品经营许可审查细则

## 第一章 总 则

**第一条** 为规范食品经营许可审查工作,根据市场监管总局公布的《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,制定本细则。

**第二条** 本细则适用于本省行政区域内,县级以上负责许可和备案工作的市场监督管理部门或地方人民政府确定的行政许可审批部门(以下统称“行政审批部门”)对食品经营许可申请的审查。

**第三条** 行政审批部门按照食品经营主体业态、食品经营项目和食品经营规模,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。

**第四条** 食品经营许可审查包括对申请材料的书面审查和现场核查。现场核查按本细则实施,现场核查结果实行综合判定。

## 第二章 许可审查通用要求

**第五条** 食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度,并明确保证食品安全的相关规范要求。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。

食品经营企业还应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、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。利用自动售货设备从事食品销售的还应建立自动售货设备定期检查、维护制度。

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

**第六条** 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、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理人员。

**第七条** 食品经营者应具有与经营的食物品种、数量相适应的食品经营场所。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

污染源 25 米以上。

**第八条** 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。

**第九条** 食品经营者应根据经营项目、经营品种和规模，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、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

**第十一条** 无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营的食物类别、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所；不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

贮存场所、人员及保证食品安全的各项制度和规范等均应符合本章通用要求。

### **第三章 餐饮服务的许可审查要求**

#### **第一节 通用要求**

**第十二条** 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，应设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐

用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。

**第十三条** 食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

**第十四条** 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。需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

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、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。食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，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、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，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。

天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、

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散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。

食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要，不应改变食品的感官色泽。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采取防护措施。

**第十五条** 食品处理区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，标示简明易懂的洗手方法。

**第十六条** 食品处理区内的操作场所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。

**第十七条** 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

**第十八条** 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的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。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

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。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。

**第十九条** 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

**第二十条** 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开放置和使用，并有明显的区分标识。

**第二十一条** 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。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

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。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

应设专柜（位）贮存食品添加剂，标示“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

**第二十二条** 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应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，应设置机械排风排汽装置。与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

**第二十三条** 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，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。

**第二十四条** 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间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。卫生间的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。

**第二十五条** 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。

**第二十六条** 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、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。

## 第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

### **第二十七条 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。

专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。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。

（二）专间内应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。

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

（四）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

### **第二十八条 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) 入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。

**第二十九条** 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，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、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。

**第三十条** 从事备餐，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），果蔬拼盘等的制作，仅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、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。

**第三十一条** 申请自制饮品制作应设置专用操作区。在封闭的自动设备中操作和现调、冲泡、分装饮品可不设置专用操作区。

### 第三节 中央厨房的许可审查要求

**第三十二条** 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，面积原则上不小于 300 平方米。切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 15%。清洗消毒区面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%。各专间面积 $\geq$ 10 m<sup>2</sup>，并满足生产加工需要。

(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。

### **第三十三条 设施设备要求**

(一) 制作场所入口处设置有独立洗手(非手动式水龙头)、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间、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。

### **第三十四条 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

### 第三十五条 场所设置和面积要求

(一) 集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。面积原则上不小于 400 m<sup>2</sup>。400 m<sup>2</sup>~800 m<sup>2</sup> (不含 400 m<sup>2</sup>, 含 800 m<sup>2</sup>), 面积与单班最大生产份数之比为 1:4; 800 m<sup>2</sup>~1500 m<sup>2</sup> (不含 800 m<sup>2</sup>, 含 1500 m<sup>2</sup>), 面积与单班最大生产份数之比为 1:6; 面积大于 1500 m<sup>2</sup>的, 其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。

烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 15%, 分餐间面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%, 清洗消毒区面积 $\geq$ 食品处理区 10%。各专间面积 $\geq$ 10 m<sup>2</sup>, 并满足生产加工需要。

(二) 集体用餐配送单位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。

### 第三十六条 设施设备要求

(一) 制作场所入口处设置有独立洗手(非手动式水龙头)、

消毒、干手、更衣设施的通过式预进间、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。

### **第三十七条 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）运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。

（三）应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 集中用餐单位食堂的许可审查要求**

**第三十八条** 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。符合本章第二节的相应条款要求。

**第三十九条** 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、民办非企业单位登记证

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。食品经营主体业态为：集中用餐单位食堂，食品经营项目为：餐饮服务。其中学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注学校自营食堂、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）。

**第四十条** 供餐对象为中小学生的学校食堂、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。

## 第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

**第四十一条** 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证情况、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。

**第四十二条** 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，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市场监督管理部门报告。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。

**第四十三条** 承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地县级行政区域内取得食品经营许可。食品经营主体业态为：餐饮服务经营者，食品经营项目为：餐饮服务、食品经营管理（包括：餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理），经营项目可以复选。

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。

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。

相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

**第四十四条** 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。

**第四十五条** 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

## 第七节 其他

**第四十六条** 申请热食类制售经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

**第四十七条** 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。

**第四十八条** 中央厨房、集体用餐配送单位、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。

**第四十九条** 简单制售食品安全风险较低食品的（生食类食品制售项目，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的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

## 第四章 食品销售的许可审查要求

### 第一节 通用要求

**第五十条** 食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有

良好的通风、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。

**第五十一条** 销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。

散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

**第五十二条** 食品贮存应设专门区域，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。食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

**第五十三条** 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设施设备。冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。

**第五十四条** 直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防腐、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。散装食品售货工具应放入防尘、

防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。

接触直接入口与非直接入口散装食品的设备、工具、容器，应能明显区分。

**第五十五条** 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，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。

## **第二节 散装熟食销售的许可审查要求**

**第五十六条** 申请散装熟食销售的，除符合第二章通用要求和本章第一节通用要求外，还应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。

**第五十七条** 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，符合第三章第二节的相应条款要求。

## **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**

**第五十八条** 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业

总部应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

**第五十九条** 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，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。

（三）具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。

（四）建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，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。

（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）具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。

（七）具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、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。

**第六十条** 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部，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

**第六十一条** 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。

**第六十二条** 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）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。

**第六十三条** 承包集中用餐单位食堂的，还应符合第三章

第六节相应条款的要求。

**第六十四条** 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 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

**第六十五条** 利用食品自动设备从事食品经营的食品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、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。

**第六十六条** 食品自动设备应设置在固定地点，并在设备上展示便于消费者直接查看的食品经营许可证或备案凭证。固定地点应符合本通则第八条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

**第六十七条** 利用食品自动设备从事食品经营的，应提交自动设备的产品合格证明，食品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。食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

**第六十八条** 食品自动设备应具备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。

**第六十九条** 食品自动设备具备食品制售功能的，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。

**第七十条** 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。

**第七十一条** 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。

**第七十二条** 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

**第七十三条** 本细则由江西省市场监督管理局负责解释。

**第七十四条** 本细则自 2024 年 11 月 1 日起实施。

---

抄送： 驻局纪检监察组、食品经营处、特殊食品处。

---

江西省市场监督管理局办公室

2024 年 10 月 25 日印发

---