

山东省市场监督管理局（山东省知识产权局）

ShanDong Administration for Market Regulation

请输入关键词查询

[网站首页](#)[新闻动态](#)[政务公开](#)[政策法规](#)[政务服务](#)[互动交流](#)[数据开放](#)

当前位置：[首页](#)>[政务公开](#)>[法规文件](#)>[规范性文件](#)

山东省市场监督管理局关于印发《山东省连锁食品经营企业许可便利化管理实施办法》的通知

时间：2025-01-06 15:41:38

【字体大小：[大](#) [中](#) [小](#)】

浏览次数：77次

山东省市场监督管理局关于印发 《山东省连锁食品经营企业许可便利化 管理实施办法》的通知

各市市场监督管理局、行政审批服务局：

《山东省连锁食品经营企业许可便利化管理实施办法》已经省市场监管局局务会研究通过，现印发给你们，请结合工作实际，抓好贯彻执行。

山东省市场监督管理局

2024年12月31日

(此件公开发布)

山东省连锁食品经营企业许可便利化 管理实施办法

第一条 为了进一步优化营商环境，促进食品经营企业连锁化、规模化、标准化发展，结合我省行政审批制度改革工作实际，根据《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》《市场监管部门优化营商环境重点举措（2024年版）》等规定，制定本办法。

第二条 本办法所称连锁食品经营企业（以下简称“连锁企业”），是指采用连锁经营方式，使用统一商号，具有统一的安全管理体系的食品经营企业，包括统一组织架构、统一经营管理、统一配送食品、统一承担食品安全主体责任。

本办法所称许可便利化，是指通过评审的连锁食品经营企业总部（以下简称“总部”），其直营门店在办理食品经营许可新办、变更、延续等事项时，食品经营许可部门提供的简化申请材料、免于现场核查、压缩审批时限等举措。

本办法所称连锁食品经营企业总部，包括符合《食品经营许可审查通则》对总部各相关要求的区域总部。

本办法所称直营门店，是指总部设立的分支机构或全资子公司属性的门店。

第三条 总部许可便利化管理实行评审制。

总部的评审、直营门店食品经营许可事项的便利化办理，以及相关的监督管理活动，适用本办法。

中央厨房、集体用餐配送单位或集中用餐单位食堂的许可，不适用本办法。

第四条 省市场监督管理局负责指导全省连锁企业许可便利化工作。

各市行政审批服务局会同同级市场监督管理局（以下统称“市级评审机关”）负责辖区内总部的评审工作。

各县（市、区）食品经营许可部门负责对通过评审的连锁企业的直营门店按照便利化措施实施许可。

各县（市、区）市场监督管理部门负责许可后的监督检查工作。

第五条 在本省注册的总部申请许可便利化评审，应当同时符合下列条件：

（一）总部已经取得含“食品销售连锁管理”或“餐饮服务连锁管理”的《食品经营许可证》，全省范围内已有10家及以上直营门店；

（二）直营门店具有相同或相似的主体业态、经营项目、经营模式，具有相似或者标准化的设施设备、经营布局、操作流程等，与总部使用统一商号。

第六条 总部或者门店存在以下情形之一的，不得申请评审：

- （一）近二年内发生过食品安全事故的；
- （二）近二年内因生产经营条件发生变化，未按规定处理，受到行政处罚的；
- （三）被列入经营异常名录或者严重违法失信企业名单的；
- （四）因违反食品安全法律法规规定，造成严重社会不良影响的；
- （五）因违反食品安全法律法规规定，被依法撤销食品经营许可，或受到责令停产停业、吊销许可证等处罚的；

(六) 法定代表人、直接负责的主管人员或其他直接责任人员因食品安全犯罪被追究刑事责任的。

第七条 申请许可便利化评审采取自愿原则。总部申请评审的，应当向所在地的市级行政审批服务局提出申请，并提交以下材料：

- (一) 评审申请书；
- (二) 总部及直营门店食品经营许可信息；
- (三) 食品安全管理体系报告，包括统一组织架构、统一经营管理、统一配送食品、统一承担食品安全主体责任等内容；
- (四) 门店的标准化设备设施、经营布局、操作流程等文件；
- (五) 食品安全管理制度；
- (六) 授权委托书及委托代理人身份证复印件。

以上材料需加盖总部公章。

第八条 市级行政审批服务局收到总部的评审申请后，应当对申报的基本条件、申请材料等进行受理审查。符合要求的，应会同市级市场监督管理局组织评审；不符合要求的，应当告知原因。

第九条 市级评审机关组织评审组对受理的申请材料进行评审。评审组成员应当具备评审工作要求的素质和能力，人数不少于3人，其中应当包括食品安全监管人员，与申请人存在直接利害关系或者其他关系可能影响公正评审的，应当回避。

评审组对评审意见负责。评审实行组长负责制，组长应当由食品安全监管人员担任，负责组织书面评审、现场评审、协调评审进度、汇总评审意见、上报评审材料等工作。

第十条 评审组按照《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等规定和食品安全标准，以及本办法的要求，对申请材料进行书面评审。书面评审通过后，应当抽取1-2家已获证的实体直营门店进行现场评审。评审时间不超过10个工作日，企业补充材料时间不计入评审时限。

第十一条 市级行政审批服务局根据评审组出具的《连锁食品经营企业总部评审意见书》，作出评审结论，并通过省市场监督管理局官方网站公开评审通过的总部信息。许可便利化适用资格在全省范围内通用。

未通过评审的，连锁企业门店可以采用一般程序办理许可事项。

第十二条 县级食品经营许可部门在为门店新办食品经营许可时，对同时符合下列情形的，应当当场受理许可申请，免于现场核查，免于现场提交设备设施清单、经营布局、操作流程、管理制度等文件材料，三个工作日内作出许可决定并送达许可文书。

- (一) 总部经评审符合食品经营许可便利化条件，且该门店为总部的直营门店；
- (二) 按照总部申请评审时提交的主体业态、经营项目、标准化设施设备清单、经营布局、操作流程、食品安全管理制度等从事食品经营活动；
- (三) 由总部负责食品、食品添加剂和食品相关产品的采购配送；
- (四) 提交加盖总部公章的《直营门店许可便利化申请承诺书》。

第十三条 县级食品经营许可部门在为门店变更或延续食品经营许可时，应当当场受理许可申请，免于现场核查，直接作出许可决定。

与经评审的主体业态和经营项目等经营条件不一致的申请，不适用前款规定。

第十四条 县级食品经营许可部门根据本办法第十二条的规定作出许可决定的，应当在1个工作日内通报同级食品安全监管部门。食品安全监管部门在食品经营许可证核发后三十个工作日内，对门店开展首次食品安全监督检查。重点检查现场主体业态、经

营项目、设施设备、经营布局、操作流程等是否符合食品安全要求，以及与申请材料及承诺内容是否一致。

食品安全监管部门在首次监督检查中发现经营条件不符合食品安全要求，或者实际情况与提交的申请材料及承诺内容不符的，应当责令限期整改。责令期限内未整改或整改后仍不符合食品安全要求的，食品安全监管部门调查认定后，将调查材料及认定结论移送县级食品经营许可部门，县级食品经营许可部门依照法定程序、法定时限撤销许可并将结果反馈食品安全监管部门及便利化评审机关。

第十五条 已享受便利化审批举措的总部或者门店在自查中，或食品安全监管部门在监督检查、投诉举报处理等工作中发现存在以下情形之一的，总部应当主动申请取消便利化资格，或由市级评审机关依职权取消该连锁企业的许可便利化资格。

- (一) 总部不再符合本办法第五条情形的；
- (二) 总部或者门店发生本办法第六条情形的。

第十六条 总部主体业态、经营项目，或标准化的设备设施、经营布局、操作流程等发生重大变化的，总部应当重新申请评审。

第十七条 市级行政审批服务局应当会同市级市场监督管理局，每年对本市连锁食品经营许可便利化管理工作开展情况进行自查评估。

第十八条 市级行政审批服务局应当将总部评审有关材料及时归档，并加强总部评审档案管理工作。

第十九条 本办法相关用语的含义。

统一组织架构，是指连锁食品经营企业总部，应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构，配备专职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。

统一经营管理，是指具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房、配送中心管理、门店巡查、内控等食品安全管理制度，建立覆盖总部到门店全过程的风险管控体系。

统一配送食品，是指总部建立了食品安全追溯体系，统一采购配送食品、食品添加剂及食品相关产品。

统一承担食品安全主体责任，是指总部制定了食品安全突发事件应急处置方案，负责所属中央厨房、配送中心和门店应急处置工作，并承担食品安全管理责任。

第二十条 本办法自2025年2月1日起施行，有效期至2030年1月31日。

- 附件：1. 连锁食品经营企业总部许可便利化评审申请书
2. 连锁食品经营企业食品安全管理体系报告（模板）
3. 连锁食品经营企业食品安全管理制度（参考目录）
4. 连锁食品经营企业总部许可便利化评审意见书
5. 直营门店许可便利化申请承诺书

附件1

连锁食品经营企业总部许可便利化评审申请书

总部名称	
统一社会信用代码	
食品经营许可证编号	
法定代表人	
住 所	

主体业态						
经营项目		(含“食品销售连锁管理”或“餐饮服务连锁管理”。)				
委托代理人				联系电话		
申请评审内容						
主体业态						
经营项目		(不得超出已取得食品经营许可证的直营门店经营项目。)				
直营门店信息						
(直营门店具有相同或相似的主体业态、经营项目，且与评审总部的主体业态一致，不少于10家。)						
名称	统一社会信用代码	经营场所	法定代表人或负责人	食品经营许可证编号	主体业态	经营项目
食品经营设施设备						
名称	数量 (非必填)		位置 (非必填)		备注 (非必填)	

承诺申明

本单位自愿参加评审，承诺符合《山东省连锁食品经营企业许可便利化管理实施办法》的各项要求，《评审申请书》中所填内容及申请资料均真实、合法、有效；承诺通过便利化许可取得《食品经营许可证》的直营门店符合以下要求：

（一）符合《食品安全法》及其实施条例、《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等法律法规规章等要求，达到许可条件且取得《食品经营许可证》后方从事食品经营活动，守法诚信经营。

（二）与评审申请的主体业态一致，并在评审申请的经营项目内从事食品经营活动；

（三）设施设备、经营布局、操作流程等各项指标、参数条件不低于申请评审时提交的设施设备清单、经营布局图、操作流程图等相关标准；

（四）按照申请评审时提交的安全管理制度从事食品经营活动；

（五）由总部负责食品、食品添加剂和食品相关产品采购配送。

以上承诺如有不实，本单位自愿取消便利化评审资格，承担相应的法律责任及后果。

申请人（总部）：（盖章）

委托代理人：（签字）

年 月 日

年 月 日

附件2

连锁食品经营企业食品安全管理体系报告 (模板)

- 一、企业概况（旗下品牌字号、现有门店数量及分布等）。
- 二、统一食品安全组织管理架构（包括食品安全管理体系（参考《办法》第二条）、加强食品质量追溯和检测等具体质量安全规范等）。
- 三、具体管理措施（包括原料管理、证照管理、配送管理、门店验收等相关措施等）。
- 四、食品加工现场操作规范。
- 五、员工培训考核情况。
- 六、食品安全自查自评情况。
- 七、投诉的处理。

八、应急处置预案。

九、其他。

连锁食品经营企业总部（盖章）

年 月 日

附件3

连锁食品经营企业食品安全管理制度 (参考目录)

1. 从业人员健康管理制度和培训管理制度；
2. 食品安全管理人员培训考核制度；
3. 食品安全自查制度；
4. 食品经营过程控制制度；
5. 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
6. 进货查验记录制度；
7. 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；
8. 食品贮存、运输管理制度；
9. 废弃物处置制度；
10. 食品安全信息公示制度；
11. 食品安全突发事件应急处置方案；
12. 食品添加剂使用管理制度；

13. 卫生间清洁制度；
14. 临近保质期食品集中陈列和消费提示制度；
15. 供应商管理制度；
16. 有害生物防治制度；
17. 消费者投诉处理制度；
18. 日管控、周排查、月调度制度。

附件4

连锁食品经营企业总部许可便利化评审 意见书

总部名称：_____

评审主体业态：_____

评审经营项目：_____

现场核查门店：_____

评审项目	序号	评审内容	是否符合
一、通用内容			
	1	企业基本情况是否符合《山东省连锁食品经营企业许可便利化管理实施办法》第五条、第六条。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2	提交的连锁食品经营企业食品安全管理体系报告是否符合《山东省连锁食品经营企业许可便利化管理实施办法》第二条。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3	提交的保证食品安全的管理制度是否符合《食品经营许可和备案管理办法》。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4	提交的食物加工、清洗消毒设施设备是否符合《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

	5	提交的标准化设施设备、经营布局、操作流程是否符合《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6	食品安全管理机构及管理人员情况是否符合《食品经营许可和备案管理办法》。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	7	抽查门店是否与提交的标准化设施设备、经营布局、操作流程相似或一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
二、食品销售（经营项目涉及时填写）			
1.食品安全自查	1.1	具有食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	1.2	按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	1.3	经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取措施整改。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项
2.食品安全追溯体系	2.1	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
3.食品经营许可证	3.1	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3.2	未发现法律法规规定的禁止性行为：①伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证。②超出许可经营项目范围开展销售活动。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
4.场所及布局	4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4.2	具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4.3	保持场所环境整洁卫生。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4.4	具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
5.设施设备	5.1	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	5.2	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

			合理 缺项
	5.3	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
6.禁止 销售的 食品	6.1	未发现法律法规禁止销售的食物： (一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； (二) 致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品； (三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂； (四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品； (五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； (六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂； (七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； (八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； (九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂； (十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂； (十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂； (十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； (十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
7.食 品安 全管 理制 度	7.1	具有食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	7.2	对职工开展食品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
8.人 员管 理	8.1	主要负责人落实食品安全管理制度，对本单位的食品安全工作全面负责。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	8.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	8.3	食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	8.4	食品安全管理人员接受食品安全监管部门监督检查考核。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	8.5	具有从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	8.6	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	8.7	患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，未从事接触直接入口食品的工作。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合

			合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	8.8	未发现法律法规规定的禁止从业行为：①被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。②因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，从事食品销售管理工作，担任食品销售企业食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
9.标 签、 说 明 书	9.1	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	9.2	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全标准规定的其他事项。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	9.3	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	9.4	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	9.5	未发现法律法规规定的禁止行为：①标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能；②食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符；③对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能；④进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
10. 温 度	10.1	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合

全程控制			合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	10.2	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	10.3	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
11. 购销过程控制	11.1	查验食品供货者的许可证（或者备案信息）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	11.2	查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件，记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	11.3	具有食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	11.4	记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	11.5	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	11.6	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	11.7	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合
	11.8	包装或分装食品的包装材料或者容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不

		符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
11.9	包装或分装的食品，未更改原有的生产日期，未延长保质期。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
11.10	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
11.11	普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
11.12	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
11.13	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
11.14	未向未成年人销售酒。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
11.15	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
11.16	未发现利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传；未发现编造、散布虚假食品安全信息。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
12. 贮存过程控制 12.1	经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，向发证地市场监管部门报告。外设仓库地址发生变化的，在变化后10个工作日内向市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
12.2	贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
12.3	在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不

			符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	12.4	按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	12.6	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	12.7	委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
13. 运输 过程 控制	13.1	运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	13.2	未发现食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	13.3	委托运输食品的，选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求运输食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
14. 食品 召回	14.1	销售者发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为需要召回的，配合生产者立即召回。由于食品销售者的原因造成其经营的食品有上述情形的，由食品销售者召回。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	14.2	对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	14.3	对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时向消费者明示补救措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	14.4	食品召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不

			符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
15. 委托 生产	15.1	委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	15.2	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
16. 食品 安全 事故 处置	16.1	具有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	16.2	定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
17. 现场 制售 过程 控制	17.1	具有与制售食品品种和规模相适应的加工制作和销售环境、设施设备和工艺流程。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	17.2	建立并执行原料、配料及添加剂管理制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	17.3	现场制售食品应当达到要求的温度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	17.4	加工制作用水是否符合国家规定的标准。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 缺项
	17.5	建立并执行人员卫生健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/>

			合理 缺项
	17.6	现场制售食品要求在容器、包装上标明食品的名称、制作日期、保质期等内容。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	17.7	留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	17.8	应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
18. 柜台 出租 者义 务	18.1	审查入场食品经营者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息），明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	18.2	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
	18.3	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不 符合 <input type="checkbox"/> 合理 缺项
三、餐饮服务（经营项目涉及时填写）			
1.餐 饮服 务提 供者 资质			