

自治区市场监管局关于印发《内蒙古自治区食品经营许可和备案管理办法（试行）》《内蒙古自治区食品经营许可审查实施细则（试行）》的通知

各盟市及满洲里市、二连浩特市市场监管局：

现将《内蒙古自治区食品经营许可和备案管理办法（试行）》《内蒙古自治区食品经营许可审查实施细则（试行）》印发给你们，请遵照执行。

内蒙古自治区市场监督管理局

2025年3月12日

（此件主动公开）

内蒙古自治区食品经营许可和备案管理办法

（试行）

第一章 总 则

第一条（制定依据）为规范自治区行政区域内食品经营许可和备案工作，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《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，坚持以铸牢中华民族共同体意识为工作主线，结合自治区实际，制定本办法。

第二条（适用范围）自治区食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品，下同）的备案，以及相关监督检查工作，适用本办法。

根据《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理条例》实施的食品小作坊、小餐饮店、小食杂店和食品摊贩的备案、登记等，不适用本办法。

第三条（工作原则）食品经营许可和备案应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则，按照食品经营主体业态、食品经营项目，结合食品安全风险程度分类实施。

第四条（许可范围）在自治区从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。

下列情形不需要取得食品经营许可：

- （一）销售食用农产品；
- （二）仅销售预包装食品；
- （三）医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；
- （四）已经取得食品生产许可的食品生产者，在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的食品；
- （五）用餐人数不足30人的小型食堂（学校、托幼机构、养老机构、医疗机构、建筑工地除外）；
- （六）已经取得食品经营许可（餐饮服务）的，在该经营场所内设职工食堂的不需要再取得食品经营许可；
- （七）法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可的情形。

除上述情形外，还开展其他食品经营项目的，应当依法取得食品经营许可。

第五条（职责分工）内蒙古自治区市场监督管理局负责监督指导自治区内食品经营许可和备案管理工作；负责

利用自动设备跨省经营、跨省从事食品经营管理的报告管理工作。

旗县级以上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“行政审批部门”）负责辖区内食品经营许可的审查、发放、管理以及备案、食品经营相关报告事项的管理工作。

第六条（预包装备案的原则）仅销售预包装食品的，应当报所在地行政审批部门备案。

仅销售预包装食品的食品经营者在办理备案后，增加其他应当取得食品经营许可的食品经营项目的，应当依法取得食品经营许可；取得食品经营许可之日起备案自行失效。

食品经营者已经取得食品经营许可，增加预包装食品销售的，不需要另行备案。

已经取得食品生产许可的食品生产者在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的预包装食品的，不需要另行备案。医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品不需要备案，但是向医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的经营企业，应当取得食品经营许可或者进行备案。

第七条（一地一证原则）食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案。通过自动设备从事食品经营活动或者仅从事食品经营管理活动的，取得一个经营场所的食品经营许可或者进行备案后，即可在自治区行政区域内的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。

第八条（政务服务）行政审批部门应当加强食品经营许可和备案信息化建设，在行政机关网站公开食品经营许可和备案管理权限、办事指南等事项。

行政审批部门应当通过政务服务平台实施食品经营许可和备案全流程网上办理。

第二章申请与受理

第九条（申请主体）申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户、农民专业合作社（联合社）及其分支机构等，以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办食堂，应当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。

第十条（主体业态和标注事项）申请食品经营许可，应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出。

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，主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。

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）。

第十一条（经营项目和标注事项）食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类，经营者根据实际经营情况提出，可以复选。

食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。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。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、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当在经营项目后以括号标注。

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，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证中标注简单制售。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高情形进行归类。

第十二条（简单制售）食品销售经营者从事下列经营行为，可以申请简单制售经营项目：

- （一）即食食品解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的制售行为；
- （二）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；
- （三）加工制作果蔬拼盘。

已取得热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售经营项目的，不需要另行申请相应的仅简单制售经营项目。

第十三条（申请条件）申请食品经营许可，应当符合其主体业态、经营项目的食品安全要求，具备下列条件：

- （一）具有与经营食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、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；
- （二）具有与经营食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、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备或者设施；
- （三）有专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理机构和保证食品安全的规章制度；
- （四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
- （五）食品安全相关法律、法规规定的其他条件。

从事食品经营管理的，应当具备与其经营规模相适应的食品安全管理能力，建立健全食品安全管理制度，并按照规定配备食品安全管理人员，对其经营管理的食品安全负责。

第十四条（申请材料）申请食品经营许可，应当向申请人所在地行政审批部门提交下列材料：

- （一）食品经营许可申请书；
- （二）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件（能够实现网上核验的无需提供）；
- （三）与食品经营相适应的食品经营主要设备设施、经营布局、操作流程等文件（仅从事食品经营管理的食品经营者，无需提供主要设备设施、经营布局材料；仅从事食品销售类经营项目的无需提供操作流程）；
- （四）食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度目录清单（已在食品经营许可申请书体现的无需单独提供）。

利用自动设备从事食品经营的，申请人应提交每台自动设备的产品合格证明、具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

申请人委托代理人办理食品经营许可（申请、变更、延续、注销）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。

第十五条（集中用餐单位食堂）学校、托幼机构、养老机构、医疗机构、建筑工地、机关（企）事业单位等集中用餐单位的食堂应当以本单位为主体依法取得食品经营许可，落实食品安全主体责任，本办法另有规定的除外。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当在食堂所在地取得与承包内容相适应的食品经营许可，具有与所承包的食堂相适应的食品安全管理制度和能力，按照规定配备食品安全管理人员，并对食堂的食品安全负责。

集中用餐单位应当落实食品安全管理责任，按照规定配备食品安全管理人员，对承包方的食品经营活动进行监督管理，督促承包方落实食品安全管理制度。

第十六条（申请方式和材料要求）申请人可以通过线上或者线下的方式提出许可申请。

申请人应当如实向行政审批部门提交有关材料并反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。符合法律规定的可靠电子签名、电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。

申请材料中有复印件的，应当在提交的复印件上注明“此复印件与原件一致”，并签名或者盖章。

第十七条（申请材料的审查）行政审批部门收到申请人提出的食品经营许可申请后，应当根据下列情况分别作出处理：

（一）申请事项依法不需要取得食品经营许可的，应当即时告知申请人不受理。

（二）申请事项依法不属于市场监督管理部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请。

（三）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期。

（四）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者自收到申请材料之日起五个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容和合理的补正期限。申请人无正当理由逾期不予补正的，视为放弃行政许可申请，市场监督管理部门不需要作出不予受理的决定。市场监督管理部门逾期未告知申请人补正的，自收到申请材料之日起即为受理。

（五）申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营许可申请。

第十八条（受理文书）行政审批部门对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；当场作出许可决定并颁发许可证的，不需要出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

食品经营许可申请受理后至行政许可决定作出前，申请人书面要求撤回许可申请的，行政审批部门自收到撤回申请之日起终止办理。

第三章 审查与决定

第十九条（现场核查要求）行政审批部门应当对申请人提交的许可申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。

现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。核查人员应当出示有效证件，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在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

上级地方行政审批部门可以委托下级地方行政审批部门，对受理的食品经营许可申请进行现场核查。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起五个工作日内，完成对经营场所的现场核查。现场核查不合格且不具备整改条件的，应如实记录核查情况，并出具现场核查不合格的结论。通过现场整改能够符合条件的，应当允许现场整改；需要通过一定时限整改的，应当明确整改要求和整改时限，并报行政审批部门负责人同意，整改时限不计入许可时限。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。经复核仍不合格，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。

第二十条（不需要现场核查的情形）下列事项，不需要进行现场核查：

（一）预包装食品销售项目；

（二）餐饮服务管理项目；

（三）适用连锁食品经营许可（餐饮服务）便利化管理的门店办理食品经营许可的。

第二十一条（办理时限）行政审批部门应当自受理申请之日起十个工作日内作出是否准予行政许可的决定。不

实施现场核查的，应当自受理申请之日起七个工作日内作出是否准予行政许可的决定。

因特殊原因需要延长期限的，报行政审批部门负责人批准，可以延长五个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

第二十二条（审核要求）行政审批部门应当根据申请材料审查、现场核查等情况，对符合条件的，作出准予行政许可的决定，并自作出决定之日起五个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当作出不予许可的决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第二十三条（许可证有效期）食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为五年。

第二十四条（听证）行政审批部门认为食品经营许可申请涉及公共利益的重大事项，需要听证的，应当向社会公告并举行听证。

食品经营许可直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，行政审批部门在作出行政许可决定前，应当告知申请人、利害关系人享有要求听证的权利。申请人、利害关系人在被告知听证权利之日起五个工作日内提出听证申请的，行政审批部门应当在收到听证申请之日起二十个工作日内组织听证，并根据听证结果决定是否准予行政许可。听证期限不计算在行政许可审查期限之内。

第四章 许可证管理

第二十五条（许可证的效力）食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。食品经营许可证电子证书与纸质食品经营许可证具有同等法律效力。

食品经营许可证按照国家市场监督管理总局统一格式制作。

第二十六条（许可证载明的事项）食品经营许可证应当载明：经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、投诉举报电话、发证机关、发证日期，并赋有二维码。其中，经营场所、主体业态、经营项目属于许可事项，其他事项不属于许可事项。

食品经营者取得餐饮服务、食品经营管理经营项目的，销售预包装食品不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。

第二十七条（许可证编号）食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音首字母缩写）和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：一位为主体业态代码（“1”代表食品销售经营者，“2”代表餐饮服务经营者，“3”代表集中用餐单位食堂）、两位内蒙古自治区代码（15）、两位盟市代码、两位旗县(区)代码、六位顺序码、一位校验码。

第二十八条（许可证的管理和展示）食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品经营者应当在经营场所的显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。

通过网络从事食品经营的，应当在网站首页或经营活动的主页面显著位置公示有效的食品经营许可证电子证书。

利用自动设备从事食品经营的，应当在自动设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号。

第五章 变更、延续、补办与注销

第二十九条（变更申请）食品经营许可证载明的事项发生变化的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的行政审批部门申请变更食品经营许可。

食品经营者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当原食品经营许可证注销后重新申请食品经营许可。原食品经营许可证由食品经营者依照本办法规定申请注销或由行政审批部门依职权注销。

第三十条（变更材料）食品经营者申请变更食品经营许可的，应当提交下列申请材料：

- （一）食品经营许可变更申请书；
- （二）与变更食品经营许可事项有关的材料。

取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交，不发放纸质证书的地区可不提交。

第三十一条（延续申请及准予决定）食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满前九十个工作日至十五个工作日期间，向原发证的行政审批部门提出申请。

原发证的行政审批部门应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。在食品经营许可有效期届满前十五个工作日内提出延续许可申请的，原食品经营许可有效期届满后，食品经营者应当暂停食品经营活动，原发证的行政审批部门作出准予延续的决定后，方可继续开展食品经营活动。

食品经营许可有效期届满后提出延续申请的，不予受理，食品经营者应当重新申请食品经营许可。

第三十二条（延续材料）申请延续食品经营许可的，应当提交下列材料：

- （一）食品经营许可延续申请书；
- （二）与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交，不发放纸质证书的地区可不提交。

第三十三条（变更和延续同时申请）食品经营者在延续食品经营许可的同时提出变更申请的，可以同时提交变更和延续所需的材料。

第三十四条（变更或延续材料审查）原发证的行政审批部门应当对变更或者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

申请人的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影响食品安全的，原发证的行政审批部门应当就变化情况进行现场核查。

申请变更或者延续食品经营许可时，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或者未发生变化的，原发证的行政审批部门可不进行现场核查。对申请材料齐全、符合法定形式的，当场作出准予变更或者延续食品经营许可决定。

第三十五条（变更或延续决定）原发证的行政审批部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期为作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

原发证的行政审批部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证的行政审批部门应当作出不予变更或延续食品经营许可的书面决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三十六条（补办）食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证的行政审批部门申请补办，并提交下列材料：

- （一）食品经营许可证补办申请书；
- （二）书面遗失声明或者受损坏的食品经营许可证。

材料符合要求的，行政审批部门应当在受理后十个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

同时发放电子食品经营许可证的地区，原纸质许可证遗失或损坏的，可登录许可系统自行下载电子许可证，无需

申请补办流程。

第三十七条（依申请注销）食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向原发证的行政审批部门提交下列材料：

- （一）食品经营许可注销申请书；
- （二）与注销食品经营许可有关的其他材料。

取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交，不发放纸质证书的地区可不提交。

第三十八条（依职权注销）有下列情形之一，原发证的行政审批部门应当依法办理食品经营许可注销手续：

- （一）食品经营许可有效期届满未申请延续的；
- （二）食品经营者主体资格依法终止的；
- （三）食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；
- （四）因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；
- （五）食品经营者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动，需要重新申请食品经营许可的；
- （六）法律法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

食品经营许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

第六章 仅销售预包装食品备案

第三十九条（备案条件）备案人应当取得营业执照等合法主体资格，并具备食品销售的经营条件。

第四十条（备案程序）拟从事仅销售预包装食品活动的，在办理市场主体登记注册时，可以一并进行仅销售预包装食品备案。已经取得合法主体资格的备案人从事仅销售预包装食品活动的，应当在开展销售活动之日起五个工作日内向所在地行政审批部门提交备案信息材料，备案信息材料需要主体资格证明文件复印件（即营业执照复印件）。材料齐全的，获得备案编号。备案人对所提供的备案信息的真实性、完整性负责。

利用自动设备仅销售预包装食品的，备案人应当提交每台设备的具体放置地点、备案编号的展示方法、食品安全风险管控方案等材料。

第四十一条（备案信息公开）行政审批部门应当在备案后五个工作日内将经营者名称、经营场所、经营种类、备案编号等相关备案信息向社会公开。

第四十二条（备案编号）备案实施唯一编号管理。备案编号由YB（“预”“备”的汉语拼音首字母缩写）和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：一位业态类型代码（1为批发、2为零售，批发兼零售的按批发标注为1）、两位内蒙古自治区代码（15）、两位盟市代码、两位旗县(区)代码、六位顺序码、一位校验码。

第四十三条（备案变更注销失效）备案信息发生变化的，备案人应当自发生变化之日起十五个工作日内向原备案的行政审批部门进行备案信息更新。信息更新后原备案号不变。

仅销售预包装食品经营者终止食品经营活动的，应当自经营活动终止之日起十五个工作日内向原备案的行政审批部门办理注销。办理注销后，备案编号自行失效。

食品经营者主体资格依法终止的，备案编号自行失效。

第七章 食品经营者报告

第四十四条（需报告的经营行为）食品经营者从事网络经营的，外设仓库（包括自有和租赁）的，或者集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地行政审批部门报告

。所在地行政审批部门应当在政务服务平台记录报告情况。

第四十五条（发生变化应报告的情形）发生下列情形的，食品经营者应当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：

- （一）食品经营者的主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的；
- （二）从事网络经营情况发生变化的；
- （三）外设仓库（包括自有和租赁）地址发生变化的；
- （四）集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的；
- （五）自动设备放置地点、数量发生变化的；
- （六）增加预包装食品销售的。

报告的内容包括主要设备设施、经营布局，操作流程变化情况，网址或地址变更情况，向学校、托幼机构供餐对象、数量变化情况，变化后自动设备放置地点、数量，是否增加预包装食品销售以及销售的预包装食品中是否含特殊食品、销售特殊食品的品种等情况。

第四十六条（食品展销会报告）食品展销会的举办者应当在展销会举办前十五个工作日内，向所在地市场监督管理部门报告。报告的内容包括展销会名称、地址、经营期限（起止日期）、食品安全管理制度、食品经营区域布局、经营项目、入场食品经营者主体信息核验情况、食品安全应急处置预案、联系人、联系方式等信息。法律、法规、规章或者县级以上地方人民政府有规定的，依照其规定。

食品展销会的举办者应当依法承担食品安全管理责任，核验并留存入场食品经营者的许可证或者备案情况等信息，明确入场食品经营者的食品安全义务和责任并督促落实，定期对其经营环境、条件进行检查，发现有食品安全违法行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级行政审批部门。

本条规定的展销会包括交易会、博览会、庙会等。

第四十七条（跨省利用自动设备经营食品的报告）利用自动设备跨省经营食品的食品经营者，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告。

报告的内容包括营业执照、食品经营许可证或者仅销售预包装食品备案编号、联系人、联系方式、自动设备放置地点、仓库、以及设备清洗消毒、食品安全风险管理制度等。

第四十八条（跨省从事食品经营管理的报告）跨省从事食品经营管理活动的食品经营者，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内分别向经营者所在地和从事经营管理活动所在地省级市场监督管理部门报告。

报告的内容包括从事食品经营管理活动的经营者名称、食品经营许可证编号、联系人、联系方式、食品安全管理制度等。申请餐饮服务管理经营项目的，还应报告餐饮服务管理委托方、餐饮服务管理制度等。

第八章监督检查和管理

第四十九条（监督检查及信用信息公示）市场监督管理部门应当依据法律、法规规定的职责，对食品经营者的许可和备案事项进行监督检查。

市场监督管理部门应当将食品经营许可颁发、备案情况、监督检查、违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法通过国家企业信用信息公示系统向社会公示；对有不良信用记录、信用风险高的食品经营者应当增加监督检查频次，并按照规定实施联合惩戒。

第五十条（未现场核查的证后监督检查）行政审批部门未现场核查即作出许可决定的，市场监督管理部门应当自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。现场核查发现实际情况与申请材料内容不

相符的，或不符合食品安全要求的，食品经营者应当立即采取整改措施，经整改仍不相符的，行政审批部门依法撤销食品经营许可决定。

第五十一条（接到报告后的监督检查）市场监督管理部门应当在收到食品经营者关于主要设备设施、经营布局、操作流程等较大变化可能影响食品安全的报告、自动设备放置地点、数量发生变化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是否与报告内容相符，食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第五十二条（文书档案及电子档案的归档）行政审批部门应当建立食品经营许可和备案的档案管理制度，将办理食品经营许可和备案的有关材料、发证情况及时归档。

第五十三条（定期或不定期监督检查）自治区市场监督管理局可以定期或者不定期组织对本行政区域内食品经营许可和备案管理工作进行监督检查。

第五十四条 违反食品经营许可管理规定的，依照《食品经营许可管理和备案管理办法》等相关规定处理。

第九章附 则

第五十五条（实施衔接）本办法实施前已取得食品经营许可或备案，在有效期内继续有效，需变更、延续、注销或补证的，按照本办法办理。

第五十六条 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释和调整，并向社会公布。

第五十七条（实施时间及有效期）本办法自印发之日起施行，有效期2年。《内蒙古自治区食品经营许可管理实施办法（试行）》同时废止。

内蒙古自治区食品经营许可审查实施细则

（试行）

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》等规定，坚持以铸牢中华民族共同体意识为工作主线，结合自治区实际，制定本细则。

第二条本细则适用于旗县级以上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，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。

食品销售经营者，包括商场超市、便利店、食品贸易商、食品自动售货销售商、网络食品销售商、食品批发商。

以店铺形式零售食品的，按照商场超市、便利店归类。经营场所仅作为经营管理场所的，按照食品贸易商归类。

餐饮服务经营者，包括普通餐饮（特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、饮品店）以及中央厨房、集体用餐配送单位。

集中用餐单位食堂，包括托幼机构食堂、中小学校食堂（含中等职业学校食堂）、高等教育学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂、机关企事业单位食堂、其他单位食堂等。

食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，食品销售经营者从事简单制售的，或者学校、托幼机构食堂，应在主体业态后以括号标注。

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）。

第五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（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、散装食品和预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）、特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）、其他类食品销售。

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（不含使用压力容器制作饮品、不含自酿酒品）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。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、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。

食品销售经营者从事解冻、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，应取得相应的经营项目，并在食品经营许可证副本中标注简单制售。

第六条申请者应根据实际经营情况申报一种主体业态，多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

第七条自治区行政审批部门负责指导自治区行政区域内食品经营许可审查工作。

盟市、旗县(市、区)行政审批部门负责本辖区内的食品经营许可审查工作。

集体用餐配送单位、中央厨房、中央部属高校和省属高校的集中用餐单位食堂的食品经营许可由盟市级行政审批部门受理和审批。其他高校的集中用餐单位食堂的食品经营许可由旗县(市、区)级行政审批部门受理和审批。

第八条小餐饮店、小食杂店等适用于《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理条例》，其审查不适用本实施细则。

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、食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票制度、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。

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。

申请销售散装食品的，应在食品安全管理制度中专门制定关于散装食品的食品安全管理内容，如散装食品的包装形式、贮存和运输的措施。

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、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，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场所。食品经营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25米以上。

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。

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。

第十六条中央厨房、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。

第三章餐饮服务的许可审查要求

第一节通用要求

第十七条餐饮服务场所应当选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应设置与制作经营的食品品种、数量、供应方式相适应的粗（初）加工（含清洗、醒发）切配、烹调以及餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等，并根据申请的食品经营项目，设置必要的制作专间及专用操作场所。

烹饪场所加工食品如果采用煤炭等为主要燃料的，炉灶不得采用内扒灰式，避免粉尘污染食品。

除中央厨房、集体用餐配送单位外，餐饮服务场所中必须包含就餐区。

食品处理区与食品经营场所面积比例，根据经营品种、数量及食品安全风险高低等因素确定。

第十八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。

第十九条食品制售活动宜将制售过程中的关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

第二十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。

第二十一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、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所(包括粗（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。

第二十二条食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形、不吸水的材料制成，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。

以炭火、酒精以及其他燃料为加热源的火锅店、涮锅店或烧烤店，就餐场所必须采取机械通风等有效措施，保持良好的通风。

第二十三条 天花板应当采用无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐高温的材料涂覆或装修。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。天花板宜距离地面2.5m以上。

第二十四条 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。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。

冷冻（藏）库房使用防爆灯。

第二十五条 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。从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

第二十六条 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，操作场所应当根据加工品种和规模分别设动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池。各类水池以明显标识标明其用途，且数量及容量与加工食品数量相适应。

第二十七条 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。

第二十八条 食品经营者应当配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备并专用。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，并有明显的区分标识。

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。

第二十九条 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，废弃物存放容器边缘应低于操作台。

第三十条 原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具、设备应当有明显的区分标识，分开放置和使用，避免交叉污染。

第三十一条 使用直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应当具有产品合格证明，工具、容器等宜采用不锈钢、玻璃等稳定性较强的器具。

第三十二条 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。冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

冷冻、冷藏柜（库）应设有正确指示内部温度的测温装置。

第三十三条 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。

第三十四条 有与经营项目、经营规模和更衣人数相适应的更衣场所、更衣设施和照明，与加工经营场所应当处于同一建筑物内，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。

集体用餐配送单位、中央厨房的更衣场所应设置在工作人员进入操作场所入口处。

第三十五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。

第二节专间及专用操作区的许可审查要求

第三十六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。各类专间应符合本细则要求，各类专间面积见附件3。

第三十七条从事备餐，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。

第三十八条 专间要求

（一）专间内应无明沟，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）专间入口处应当设置独立的洗手、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。

第三十九条 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。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第四十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，具体标准详见附件3。

（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。

第四十一条设施设备要求

（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。

第四十二条运输设备要求

(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。

第四十三条 中央厨房应当配备留样专用容器和冷藏设施, 以及留样管理人员。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第四十四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, 具体比例详见附件3。

(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。根据加工制作工艺及品种等实际情况, 可不设空调及工用具清洗消毒设施。

(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) 采用冷藏方式储存的, 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°C — 8°C , 保温温度保持在 60°C 以上。

第四十七条集体用餐配送单位应当配备留样专用容器和冷藏设施, 以及留样管理人员。

第五节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第四十八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, 符合本章第二节的相应条款要求。

第四十九条集中用餐单位食堂食品处理区面积不小于 30m^2 , 其中建筑工地食堂食品处理区面积不小于 20m^2 。

第五十条 集中用餐单位开办食堂的在申请许可时应当提交开办者的法人登记证、统一社会信用代码证、组织机构代码证、营业执照等主体证明文件, 并以载明的主体作为申请人取得食品经营许可, 同时应当提交开办者制定的食堂食品安全管理的有关制度。

申请开办学校食堂、托幼机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂的, 还应提交办学许可证、医疗机构执业许可证、建筑工程施工许可证等相关证明文件。

第五十一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。

第五十二条学校食堂（含托幼机构食堂）、养老机构食堂、医疗机构食堂、供餐人数超过100人的建筑工地食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。鼓励学校食堂配备相应的检验设备和人员，对其经营的食物及其原料实施安全检测。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第五十三条集中用餐单位引入社会经营企业承包或委托经营（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。

第五十四条学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营改为自营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《内蒙古自治区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《内蒙古自治区食品经营许可和备案管理办法》第四十五条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营改为自营的、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。行政审批部门应在收到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。

第五十五条实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或委托经营。

第五十六条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。

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。

相关报告情况记入政务服务平台。

第五十七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。

第五十八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

第五十九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。

第六十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。

第六十一条中央厨房、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。

第四章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第六十二条食品经营场所和食品贮存场所（包括外设仓库）应当环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面、墙面、顶面应采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应闭合严密；地面应做到硬化，平坦并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品销售场所和食品贮存场所应当与生

活区分（隔）开。

第六十三条销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。销售水产品的区域应当与其他食品经营区明显区分或隔离；销售冷鲜或冷冻水产品的，应当有与经营规模相适应的冷藏或冷冻贮存设备。销售鲜活水产品的，应当配备有上下水的蓄养池，水池周围墙壁贴瓷砖或其他不透水、容易清洗的材料。

销售冷鲜畜禽产品的，应当配备符合生鲜食品保鲜温度要求的陈列设备，陈列设备应当保持清洁，无积水和污渍。

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。

第六十四条食品贮存场所（包括外设仓库）应符合以下要求：

- （一）整洁，地面硬化，有良好的通风，保持干燥，并避免日光直射；
- （二）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；
- （三）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、生食与熟食应当有明显的分隔措施；食品冷藏、冷冻贮藏做到原料、半成品、成品严格分开存放，避免交叉污染，并有明确的标识；
- （四）贮存的食物应当与墙壁、地面保持10cm以上距离，防止虫害藏匿并利于空气流通；
- （五）场所、设施能够满足常温、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）温度低于-18℃，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。

第六十五条销售、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。

第二节 散装食品销售的许可审查要求

第六十六条申请散装食品销售应当配备与其销售的食品品种相适应的洗涤消毒设施。

第六十七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，且该保洁柜及容器具有符合食品安全标准的产品合格证明。从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明，并配备相应的工作服、帽、口罩、手套等。

第六十八条以散装形式销售的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。

第六十九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。

第七十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。

第七十一条销售直接入口的散装熟食应有专门销售区域；摆放熟食的专用设备设施具有防止消费者直接接触熟食、保证熟食应有温度的功能；销售应配备无毒、清洁的容器、包装袋和夹取工具等。

供消费者直接品尝的样品应当与销售的散装食品明显区分，并标明“可品尝”等字样。

申请销售散装熟食制品的，申请时还应当提交与挂钩生产单位的合作协议（合同），提交生产单位的《食品生产许可证》、登记证等资质凭证复印件。

第七十二条申请销售需冷藏冷冻或热藏散装食品的，需配备冷藏冷冻或热藏设备，设备应当保证食品贮存销售符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

第七十三条食品批发商申请批发散装食品的，应当提交散装食品取得《食品生产许可证》的证明。销售进口散装食品，应当提交出入境检验检疫部门出具的有关证明，同时提交散装食品的包装形式，贮存和运输措施的书面说明。

第七十四条食品经营者贮存、销售散装食品的，应当在贮存位置以及销售散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

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

第七十五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物安全管理部门和组织机构。

第七十六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物安全专业技术人员，建立保证食物安全的规章制度。
- （二）配备与经营规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的专职食物安全总监、专职食物安全全员等食物安全管理人员。
- （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）建立食物安全追溯体系。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。

第七十七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

第七十八条餐饮服务管理企业应设置独立的食物安全管理部门和组织机构。

第七十九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物安全专业技术人员、食物安全管理能力，建立保证食物安全的规章制度。
- （二）配备专职食物安全总监、专职食物安全员等食物安全管理人员。食物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、食物安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食物安全管理能力。
- （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、食物安全管理、品牌管理等制度。

第八十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。

第八十一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

第八十二条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，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。

第八十三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。

第八十四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。固定地点应符合本细则第十一条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

设备放置场所安装摄像设施或自动设备自带摄像功能，满足远程监控、调查取证需要，拍摄数据至少保留15天。

第八十五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。

第八十六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。

第八十七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。

第八十八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。

第八十九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。

第九十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

第九十一条本细则下列用语的含义：

（一）商场超市，指采取柜台销售和开架销售相结合的方式销售食品，实行统一管理，分区销售，集中收款，经营方式以零售为主的一种经营形式。

商场超市按照经营面积划分为大中小型，具体划分标准为：

小型商场超市（经营面积200平方米-1999平方米）；

中型商场超市（经营面积2000平方米-5999平方米）；

大型商场超市（经营面积6000平方米以上）。

（二）便利店，指以自选式或与柜台式相结合方式销售食品，收银台统一结算货款，经营方式以零售为主的一种经营形式。便利店的食品销售区域经营面积在50平方米以上，200平方米以下（不含200平方米）。

（三）食品贸易商，指主要经营方式是以向其他从事食品批发或食品零售的食品生产经营者批量销售食品的一种经营形式（包括委托生产保健食品的企业）。

（四）食品自动售货销售商、网络食品销售商，指经营者不通过店铺销售，由食品经营者通过自动售货机、互联

网方式销售预包装食品或者带非定量包装的散装食品，以零售为主的一种经营形式。

（五）食品贮存场所，指经营者以自有或租赁食品贮存、冷藏冷冻场所的方式，通过自主或租赁经营的一种方式的一种经营形式。

（六）食品批发商，指向生产企业、代理商或其他经营者购进食品，批量售给零售商、生产企业或其他组织，一般不直接服务于终端消费者的经营者。

（七）餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄等），指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。

特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在3000m²以上（不含3000m²），或者就餐座位数在1000座以上（不含1000座）的餐馆。

大型餐馆：指加工经营场所使用面积在500～3000m²（不含500m²，含3000m²），或者就餐座位数在250～1000座（不含250座，含1000座）的餐馆。

中型餐馆：指加工经营场所使用面积在150～500m²（不含150m²，含500m²），或者就餐座位数在75～250座（不含75座，含250座）的餐馆。

小型餐馆：指加工经营场所使用面积在50m²～150m²（含150m²），或者就餐座位数在75座以下（含75座）的餐馆。

（八）饮品店，指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的餐饮服务提供者，含冰激凌等甜品。

（九）集中用餐单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

（十）集体用餐配送单位，指主要服务于集体用餐单位，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

（十一）中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

（十二）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、就餐区和辅助区。

（十三）食品经营场所，指与餐饮服务直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐区，其面积为使用面积。

（十四）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）的区域。

（十五）就餐区，指供消费者就餐的区域。

（十六）散装食品，指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

（十七）预包装食品（不含冷藏冷冻食品），指预先定量包装或者制作在包装材料或者容器中的食品；预包装食品（含冷藏冷冻食品），指食品标签贮存条件标明需冷藏或冷冻的预包装食品。

（十八）热食类食品，指食品原料经过粗（初）加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食品，含热加工糕点、汉堡，以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。

（十九）冷食类食品，指最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括解冻、切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，含生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食品等。

（二十）生食类食品，一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）。

（二十一）冷加工糕点，指在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点。

（二十二）半成品，指原料经初步或者部分加工制作后，尚需进一步加工制作的非直接入口食品，不包括储存的已加工成成品的食品；

（二十三）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

第九十二条 本细则实施前已取得食品经营许可或备案，在有效期内继续有效，需变更、延续、注销或补证的，按照本细则办理。

第九十三条 本细则由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释和调整，并向社会公布。

第九十四条 本细则印发之日起施行，有效期2年。《内蒙古自治区食品经营许可（食品销售）审查细则（试行）》《内蒙古自治区食品经营许可（餐饮服务）审查细则（试行）》同时废止。

附件：1.《食品经营许可证》主体业态及标注事项

2.《食品经营许可证》经营项目及标注事项

3.食品经营场所布局要求

4.食品经营许可现场核查表（普通餐饮类经营项目）

5.食品经营许可现场核查表（中央厨房）

6.食品经营许可现场核查表（集体用餐配送单位）

7.食品经营许可现场核查表（集中用餐单位食堂）

8.食品经营许可现场核查表（集中用餐单位食堂承包经营）

9.食品经营者许可现场核查表（食品销售类）

一图读懂：《内蒙古自治区食品经营许可和备案管理办法（试行）》

文字解读：《内蒙古自治区食品经营许可和备案管理办法（试行）》

一图读懂：《内蒙古自治区食品经营许可审查实施细则（试行）》

文字解读：《内蒙古自治区食品经营许可审查实施细则（试行）》