

陕西省市场监督管理局文件

陕市监发〔2024〕490号

陕西省市场监督管理局关于印发《陕西省食品经营连锁企业许可便利化管理实施细则（试行）》的通知

各设区市、韩城市、杨凌示范区市场监管局：

《陕西省食品经营连锁企业许可便利化管理实施细则（试行）》已经省市场监督管理局第5次局务会议审议通过，现印发给你们，请认真遵照执行。

陕西省市场监督管理局

2024年11月2日

（此件公开发布）

规范性文件编号：40-35 [2024] 4号

陕西省食品经营连锁企业许可便利化管理 实施细则（试行）

第一条 为进一步优化营商环境，持续提升食品经营许可便利化水平，落实食品经营连锁企业总部主体责任，实行食品经营连锁企业总部统一办理经营许可事项，促进我省食品经营连锁企业规模化发展和食品安全标准化管理，推动企业诚信体系建设，根据陕西省委、省政府《关于推动民营经济高质量发展的若干意见》和陕西省市场监督管理局《关于印发贯彻落实〈陕西省深化“放管服”改革持续优化营商环境重点任务分工方案〉工作台账的通知》要求和《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》规定，制定本细则。

第二条 本细则所称便利化，是指在本省已取得食品经营连锁总部许可证的企业，通过进一步评审后，其连锁门店在办理食品经营许可新办、变更、延续等事项时，由总部通过省局食品经营连锁许可系统提出申请、线上提交简化申请材料、系统自动分送材料至门店所在地县级以上食品经营许可工作实施部门、免于现场核查、快速审批等举措。

本细则适用于市场监管部门对在本省取得食品经营连锁企业总部许可证的开展评审，并根据评审结果对其门店食品经营许

可申请实施便利化审批以及相关的监督管理活动。

第三条 省市场监管局负责全省食品经营连锁企业总部评审以及便利化审批的管理工作；组织评审并对评审结果进行管理。

市级市场监管部门指导食品经营连锁企业总部提出评审申请；对经评审符合条件的申请人提供食品经营许可便利化审批举措。

县级食品经营许可工作实施部门负责辖区内连锁门店许可、制证工作；县级以上市场监督管理部门负责辖区内连锁总部、连锁门店、仓储及配送中心食品安全的日常监管。

第四条 在本省已取得食品经营连锁总部许可证的企业，申请门店许可便利化的，应当同时符合下列条件：

（一）全省范围内食品经营企业连锁已有 10 家以上连锁门店或已有 3 家单体总面积在 1000 平方米以上的连锁门店，且已具有 1 年以上的连锁经营管理经验；

（二）使用统一字号（商号），具有统一的安全管理体系，包括实行统一的组织架构，统一经营管理，统一配送食品，统一承担食品安全责任；

（三）本省门店具有相似或者标准化的设施设备、布局流程、加工过程等；

（四）食品经营连锁企业总部及门店依法从事食品经营活动。

存在以下情形之一的，不符合申请条件：

（一）食品经营连锁企业总部或者门店近二年内发生过食品安全事故的；

（二）食品经营连锁企业总部或者门店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）食品经营连锁企业总部或者门店以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可，被依法撤销食品经营许可的；

（四）食品经营连锁企业总部被列入经营异常名录或者严重违法失信企业名单的。

第五条 评审采取自愿原则，食品经营连锁企业总部向所在地的市级市场监管部门提出申请，并提交以下材料：

（一）食品经营连锁企业许可便利化申请书；

（二）食品经营连锁企业总部营业执照、食品经营许可证复印件；

（三）食品安全管理体系报告，包括统一的组织架构，统一经营管理，统一配送食品、统一承担食品安全责任等内容；

（四）门店的标准化设施设备清单、经营布局、操作流程等文件；

（五）食品经营连锁企业食品安全管理制度。

第六条 市级市场监管部门收到食品经营连锁企业总部的评审申请后，应对申报的基本条件、申请材料的完整性等进行初审，初审符合要求的，报送省市场监管局。

省市场监管局组织评审组，根据评审规则，对通过初审的申

请材料进行评审。评审组成员人数一般不少于3人且应为单数，由市场监管部门工作人员以及其他有关领域人员组成。有关专业领域的人员，可以从专家库中选取，确保评审结果客观、准确、公正。

第七条 评审组按照《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》《陕西省食品经营许可审查细则》等规定和食品安全标准，对申请材料进行评审，形成资料评审报告，并对通过资料评审的企业组织开展现场评审。

第八条 评审组根据评审情况，出具《食品经营连锁企业总部评审意见书》。省市场监管局对评审组出具的评审意见进行审议，作出是否符合食品经营许可便利化条件的评审结果。

评审结果不影响食品经营连锁企业门店采用一般程序办理许可事项。

第九条 经评审符合食品经营许可便利化条件的食品经营连锁企业门店新办食品经营许可时，符合下列情形的，县级食品经营许可工作实施部门自收到系统分送的门店许可申请信息之日起，3个工作日内办结。

（一）连锁门店主体业态与食品经营连锁企业总部主体业态一致，经营项目不超过企业总部许可项目；

（二）设施设备、布局流程等各项指标、参数条件不低于食品经营连锁企业总部许可时提交的设施设备清单、布局流程相关标准；

（三）连锁门店按照食品经营连锁企业总部申请许可时提交的食品安全管理制度从事食品经营活动。

第十条 经评审符合食品经营许可便利化条件的食品经营连锁企业，其门店在申请变更或延续食品经营许可时，县级食品经营许可工作实施部门收到系统分送的门店许可申请信息后，当日办结。

与食品经营连锁企业总部的主体业态不一致和超过总部许可经营项目的变更申请，不适用前款规定。

第十一条 辖区市场监管局在连锁门店取得《食品经营许可证》后 30 个工作日内，对连锁门店开展首次食品安全监督检查，重点检查现场布局流程、设施设备是否符合食品安全要求，以及与连锁总部申请许可时递交的材料内容是否一致。

辖区市场监管局对首次监督检查中发现连锁门店的食品经营条件不符合要求，或者提交的申请材料与实际不符的，应当依据相关规定进行处理。

第十二条 省市场监管局应当适时对已通过便利化审批的食品经营连锁企业总部的质量管理体系及运行情况实施体系检查和评估。定期或不定期组织对本市食品经营连锁许可管理工作进行监督检查。

第十三条 县级以上市场监管部门在日常监督检查、投诉举报处理等工作中发现已享受便利化审批措施的食品经营连锁企业存在以下情形的，应逐级报告至省市场监管局。经省市场监管局

确认，该连锁企业 2 年内不再适用便利化审批措施，其连锁门店按照一般性食品经营许可规定的程序办理食品经营许可证。

（一）食品经营连锁企业总部或者门店因违反相关规定，被撤销《食品经营许可证》的；

（二）食品经营连锁企业总部或者门店因存在食品安全严重违法行为，受到行政处罚或被追究刑事责任的；

（三）食品经营连锁企业总部或者一年内三个以上门店因食品经营条件发生变化，未按规定处理，受到从重行政处罚的；

（四）食品经营连锁企业总部被列入严重违法失信企业名单的。

第十四条 本细则自 2024 年 10 月 1 日起施行，有效期至 2026 年 10 月 1 日。

- 附件：
1. 食品经营连锁企业许可便利化申请书
 2. 食品经营连锁企业食品安全管理体系报告（模板）
 3. 食品经营连锁企业食品安全管理制度（目录）
 4. 食品经营连锁企业许可便利化评审意见书
 5. 陕西省食品销售连锁企业许可便利化管理现场核查表
 6. 陕西省餐饮服务连锁企业许可便利化管理现场核查表

附件 1

食品经营连锁企业许可便利化申请书

企业名称			
统一社会信用代码			
法定代表人			
住 所			
联 系 人		联系电话	
评审场所基本情况			
名 称	统一社会信用代码	地 址	
申请评审内容			
主体业态			
经营项目			

承诺申明

本单位自愿参加评审，承诺《食品经营连锁企业许可便利化申请书》中所填内容及申请资料均真实、合法、有效；承诺通过市场监管部门提供的便利化审批举措取得《食品经营许可证》的门店符合以下要求：

（一）采取与评审申请内容一致的主体业态、经营项目从事食品经营；

（二）设施设备、布局流程等各项指标、参数条件不低于申请评审时提交的设施设备清单、布局流程图相关标准；

（三）按照申请评审时提交的安全管理制度从事食品经营活动。

以上承诺如有不实，本单位愿意承担相应的法律责任及后果。

申请人：（盖章）

委托代理人：（签字）

年 月 日

年 月 日

省市场监管局评审结果

陕西省市场监督管理局（盖章）

年 月 日

附件 2

食品经营连锁企业食品安全管理体系报告 (模板)

- 一、基本情况
- 二、食品安全管理组织架构
- 三、原料采购和配送管理情况
- 四、食品加工操作规范
- 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

_____ (盖章)
年 月 日

附件 3

食品经营连锁企业食品安全管理制度 (目录)

1. 从业人员健康检查管理制度和培训管理制度;
2. 食品安全管理人员培训和考核制度;
3. 食品安全自查制度;
4. 日管控、周排查、月调度工作制度;
5. 库房、配送中心、门店检查巡查制度;
6. 经营场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度;
7. 直接接触食品的工具、容器和包装材料的管理规定;
8. 冷藏冷冻食品温度记录制度;
9. 原料供货商管理评价制度以及退出机制;
10. 食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度;
11. 食品销售过程控制规定;
12. 食品贮存过程控制规定;
13. 食品配送过程控制规定;
14. 散装食品贮存、销售管理规定;
15. 临近保质期食品管理规定;
16. 食品委托生产规定;
17. 食品委托贮存、配送管理规定;
18. 食品安全追溯制度;
19. 废弃物处置制度;
20. 食品安全事故处置方案;
21. 不合格食品处置制度;
22. 问题食品召回及处置规定;
23. 食品安全监管部门监督检查结果处理规定;
24. 消费者食品安全投诉处理规定;

25. 食品安全與情處置規定。

附件 4

食品经营连锁企业许可便利化评审意见书

企业名称： _____

主体业态： _____

经营项目： _____

现场核查库房： _____

现场核查门店： _____

评审内容	评审依据（标准）	是否符合
1. 企业基本情况	《陕西省食品经营连锁企业许可便利化管理实施细则（试行）》第五条	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
2. 提交的食品经营连锁企业食品安全管理体系报告	统一的组织架构，统一经营管理，统一配送食品、统一承担食品安全责任等内容。	<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		<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	《陕西省食品销售连锁企业许可便利化管理现场核查表》或《陕西省餐饮服务连锁企业许可便利化管理现场核查表》	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
5. 提交的布局流程		<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		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

7. 库房与贮存管理		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
8. 抽查 3 家门店是否与提交的标准化设施设备清单、布局流程图相似或一致	《陕西省食品经营许可现场核查表(食品销售)》或《陕西省食品经营许可证现场核查表(餐饮服务经营者)》	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

注：以上评审内容全部为“符合”的，评审意见为“通过”。

评审意见：通过 不通过

评审组人员签名：

年 月 日

本评审表一式二份，评审组及市级市场监管局各一份。

附件 5

陕西省食品销售连锁企业许可便利化管理 现场核查表

企业名称：

核查日期： 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称：

经营场所：

主体业态：食品销售经营者（含食品批发销售 含利用自动设备从事食品经营）

经营项目：食品销售：

散装食品销售（含散装熟食销售）

散装食品和预包装食品销售（含散装熟食销售）

餐饮服务：

热食类食品制售（仅简单制售）

冷食类食品制售（含冷加工糕点制售 含冷荤

类

食品制售仅简单制售）

生食类食品制售

自制饮品制售（仅简单制售）

食品经营管理

食品销售连锁管理

餐饮服务连锁管理

餐饮服务管理

陕西省食品销售连锁企业许可便利化管理 现场核查表使用说明

1. 本核查表适用于对申请或变更食品连锁经营总部《食品经营许可证》的食品经营者进行现场核查记录评价。

2. 每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”，对因实际情况不适用的条款可以“合理缺项”。评价意见为“符合”或“合理缺项”的，在“核查记录”栏填写“符合”或“合理缺项”，评价意见为“不符合”的，在“核查记录”栏进行问题描述。

3. 核查评价意见的确定标准：不符合项为 0 项，为合格；关键项不符合项目数为 0 项，重点项不符合项 ≤ 2 ，一般项不符合项 ≤ 2 为基本合格需整改；其余为不合格。

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格

5. 核查人员应如实填写本表，根据核查表内容填写核查报告，并将核查记录表和核查报告扫描件上传至食品经营许可管理信息系统。

陕西省食品销售连锁企业许可便利化管理现场核查表

序号	核查项目	核查内容	核查标准	风险程度	结果判定	问题描述
1	主体资格与申请条件	1.1 主体资格	(1) 已经取得食品销售连锁企业总部食品经营许可证。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
		1.2 申请条件	(1) 有 5 家以上连锁门店或已有 3 家单体食品区面积在 1000 平方米以上的连锁门店,且具有 1 年以上的连锁经营管理经验。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
		1.3 无违法记录	(1) 连锁总部与连锁门店两年内未因食品安全问题受到从重处罚。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2	食品安全管理机构	2.1 有食品安全管理机构 and 食品安全管理人员, 职责明确	(1) 设有独立的食品安全管理部门和组织机构。 (2) 明确总部承担所有连锁门店食品安全管理责任, 企业主要负责人对食品安全工作全面负责, 连锁门店负责人是该店食品安全的直接责任人。 (3) 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并明确岗位职责。 (4) 建立总部食品安全风险管控清单。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
3	食品安全管理制度	3.1 制定并执行保证食品安全的规章制度	制定与企业实际经营状况相适应的保证食品安全的规章制度; 形成书面文件且为最新版本; 内容符合法律法规; 能体现全程管理、全面管理、重点管理、责任管理的要求; 能严格执行, 保留相应记录。 (1) 从业人员健康检查管理制度和培训管理制度; (2) 食品安全管理人员培训和考核制度; (3) 食品安全自查制度; (4) 日管控、周排查、月调度工作制度; (5) 库房、配送中心、门店检查巡查制度; (6) 经营场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度;	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

	食品安全管理制度	3.1 制定并执行保证食品安全的规章制度	<ul style="list-style-type: none"> (7) 直接接触食品的工具、容器和包装材料的管理规定; (8) 冷藏冷冻食品温度记录制度; (9) 原料供货商管理评价制度以及退出机制; (10) 食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度; (11) 食品销售过程控制规定; (12) 食品贮存过程控制规定; (13) 食品配送过程控制规定; (14) 散装食品贮存、销售管理规定; (15) 临近保质期食品管理规定; (16) 食品委托生产规定; (17) 食品委托贮存、配送管理规定; (18) 食品安全追溯制度; (19) 废弃物处置制度; (20) 食品安全事故处置方案; (21) 不合格食品处置制度; (22) 问题食品召回及处置规定; (23) 食品安全监管部门监督检查结果处理规定; (24) 消费者食品安全投诉处理规定; (25) 食品安全舆情处置规定; (26) 配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程要求。 			
--	----------	----------------------	--	--	--	--

4	食品安全追溯	4.1 建立食品安全追溯体系	<p>(1) 食品安全追溯体系符合企业实际并具有可操作性。</p> <p>(2) 采用信息化手段采集、留存相关经营信息，建立信息化追溯体系。</p> <p>(3) 建立食品采购管理台帐。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）。</p> <p>(4) 建立食品配送管理台帐。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。</p> <p>(5) 鼓励企业采用信息化追溯体系覆盖所有经营的食物。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
5	门店及人员管理	5.1 门店管理	<p>(1) 总部对门店选址及设备布局有要求。</p> <p>(2) 总部对门店的设备或者设施有要求，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。</p> <p>(3) 连锁门店建立的食品安全管理制度、规定与连锁总部要求相符。</p> <p>(4) 连锁门店的人员、场所、设施设备、过程管理等符合连锁总部要求。</p> <p>(5) 连锁企业总部与连锁门店建立采供配送和食品安全网络管理系统，对食品原辅料的采供、储运及使用情况全程纳入电子化管理</p> <p>(6) 总部食品安全管理人员定期组织对所有连锁门店进行食品安全巡查并记录。</p> <p>(7) 建立连锁门店食品安全管理档案，档案内容包括：许可证或备案证明、食品安全监管部门各类监督检查记录、监督抽检情况、食品安全投诉举报、食品安全事故及处置情况等。</p> <p>(8) 总部定期收集汇总市场监管部门对各门店日常监督检查发现的问题，并进行分析，采取相关措施。</p> <p>(9) 总部定期收集市场监管部门对各门店监督抽检情况以及对不合格产品处置情况，并进行指导或参与处置工作。</p> <p>(10) 总部定期收集各门店食品安全相关投诉举报情况、食品安全舆情及处理情况，并进行指导或参与处置工作。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

		5.2 人员培训与健康管 理	(1) 总部对门店有年度培训计划, 明确有关法律、法规和相关知识的培 训内容及培训时间; 门店有培训记录。 (2) 总部建立门店食品安全管理人员培训档案。 (3) 从事接触直接入口食品工作的人员每年进行健康检查, 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	
6	库房与贮 存管理	6.1 设置与 环境	(1) 总部对库房选址及设备布局有具体要求。 (2) 总部对库房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。 (3) 设有统一采供配送的仓储库房。贮存库房或周转库房与经营品种、数 量相适应, 为密闭场所。库房内外环境整洁, 地面平整, 易于清洁维护, 顶棚无渗漏, 顶墙连接紧密, 内墙壁防霉无破损脱落, 避免日光直接照射, 有通风换气设施, 通风排气良好。门窗及相关设施结构严密无变形、能正 常运转并能有效防止虫害、动物侵入和藏匿。 (4) 配备与贮存的食物品种、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, 并定期校准、维护。 (5) 灭鼠剂、杀虫剂等有毒有害物品不得与食品同库存放。	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	
		6.2 库房布 局	(1) 食品和非食品分类分区存放。库房内布局合理, 设有验收、发货、退 货、清洁用具存放的专用区域。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	
		6.3 贮存要 求	(1) 按照保证食品安全的要求和符合产品自身存放的要求贮存食品, 做到 先进先出。贮存的食物应分批、分垛、分类码放, 标识清楚。食品与非食 品、生食与熟食有适当有效的分隔措施, 固定的存放位置和标识。散装和	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺	

		自行简易包装的植物性食品、动物性食品和水产品分类存放。散装食品，应当在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。存放食品距离地面、墙壁满足10cm。		项	
	6.4 库房管理	<p>(1) 实行电子台帐管理，配备有电脑、打印设备。实施索证索票，建立出入库台帐，保存相关记录。</p> <p>(2) 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品并按规定保存相应记录。</p> <p>(3) 总部定期对仓储配送中心进行巡查并记录。</p> <p>(4) 总部定期收集汇总市场监管部门对仓储配送中心日常监督检查发现的问题，并进行分析，采取相关措施。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

注：核查内容共12项，其中：关键项4项，重点项7项，一般项1项。“***”为关键项，“**”为重点项，“*”为一般项。

附件 6

陕西省餐饮服务连锁企业许可便利化管理 现场核查表

企业名称：

核查日期： 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称:

经营场所:

主体业态: 餐饮服务经营者

经营项目: 食品销售:

散装食品销售 (含

散装熟食销售)

散装食品和预包装食品销售 (含散装熟食销售)

餐饮服务:

热食类食品制售 (

仅简单制售)

冷食类食品制售 (

含冷加工糕点制售 含冷荤

类

食品制售 仅简单制售)

生食类食品制售

自制饮品制售 (仅

简单制售)

食品经营管理

食品销售连锁管理

餐饮服务连锁管理

餐饮服务管理

陕西省餐饮服务连锁企业许可便利化管理 现场核查表使用说明

1. 本核查表适用于对申请或变更食品连锁经营总部《食品经营许可证》的食品经营者进行现场核查记录评价。

2. 每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”，对因实际情况不适用的条款可以“合理缺项”。评价意见为“符合”或“合理缺项”的，在“核查记录”栏填写“符合”或“合理缺项”，评价意见为“不符合”的，在“核查记录”栏进行问题描述。

3. 核查评价意见的确定标准：不符合项为 0 项，为合格；关键项不符合项目数为 0 项，重点项不符合项 ≤ 2 ，一般项不符合项 ≤ 2 为基本合格需整改；其余为不合格。

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格

5. 核查人员应如实填写本表，根据核查表内容填写核查报告，并将核查记录表和核查报告扫描件上传至食品经营许可管理信息系统。

陕西省餐饮服务连锁企业许可便利化管理现场核查表

序号	核查项目	核查内容	核查标准	风险程度	结果判定	问题描述
1	主体资格与申请条件	1.1 主体资格	已经取得餐饮服务连锁企业总部食品经营许可证。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		1.2 申请条件	(1) 有 10 家以上连锁门店或已有 3 家单体食品区面积在 1000 平方米以上的连锁门店,且具有 1 年以上的连锁经营管理经验。 (2) 经营过程中连锁总部及所有门店做到“统一字号(商号)、统一的安全管理体系、统一的组织架构、统一经营管理、统一配送食品、统一承担食品安全责任”。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		1.3 无违法记录	连锁总部与连锁门店两年内未因食品安全问题受到从重处罚。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
2	食品安全管理机构	2.1 有食品安全管理机构和食品安全管理人员,职责明确	(1) 设有独立的食品安全管理部门和组织机构。 (2) 明确总部承担所有连锁门店食品安全管理责任,企业主要负责人对食品安全工作全面负责,连锁门店负责人是该店食品安全的直接责任人。 (3) 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并明确岗位职责。 (4) 建立总部食品安全风险管控清单。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
3	食品安全管理制度	3.1 制定并执行保证食	制定与企业实际经营状况相适应的保证食品安全的规章制度;形成书面文件且为最新版本;内容符合法律法规;能体现全程管理、全面管理、重点管理、责任管理的要求;能严格执行,保留相应记录。 (1) 从业人员健康检查管理制度和培训管理制度; (2) 食品安全管理人员培训和考核制度;	**		

	食品安全管理制度	<p>品安全的规章制度</p> <p>3.1 制定并执行保证食品安全的规章制度</p>	<p>(3) 食品安全自查制度;</p> <p>(4) 日管控、周排查、月调度工作制度;</p> <p>(5) 库房、配送中心、门店检查巡查制度;</p> <p>(6) 经营场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度;</p> <p>(7) 直接接触食品的工具、容器和包装材料的管理规定;</p> <p>(8) 冷藏冷冻食品温度记录制度;</p> <p>(9) 原料供货商管理评价制度以及退出机制;</p> <p>(10) 食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度;</p> <p>(11) 食品过程控制规定(采购、贮存、加工、配送);</p> <p>(12) 食品委托生产规定;</p> <p>(13) 食品委托贮存、配送管理规定;</p> <p>(14) 食品安全追溯制度;</p> <p>(15) 废弃物处置制度;</p> <p>(16) 食品安全事故处置方案;</p> <p>(17) 不合格食品处置制度;</p> <p>(18) 问题食品召回及处置规定;</p> <p>(19) 食品安全监管部门监督检查结果处理规定;</p> <p>(20) 消费者食品安全投诉处理规定;</p> <p>(21) 食品安全舆情处置规定。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
4	食品安全追溯	<p>4.1 建立食品安全追溯体系</p>	<p>(1) 食品安全追溯体系符合企业实际并具有可操作性。</p> <p>(2) 采用信息化手段采集、留存相关经营信息，建立信息化追溯体系： 包含食品采购管理台帐(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))和食品配送管理台帐(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)</p> <p>(3) 鼓励企业采用信息化追溯体系覆盖所有经营食品。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
5			<p>(1) 总部对门店选址及设备布局有要求。</p> <p>(2) 总部对门店的设备或者设施有要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照</p>	*		

门店及人员管理	5.1 门店管理	<p>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。</p> <p>(3) 连锁门店建立的食品安全管理制度、规定与连锁总部要求相符。</p> <p>(4) 连锁门店的人员、场所、设施设备、过程管理等符合连锁总部要求。</p> <p>(5) 连锁企业总部与连锁门店建立采供配送和食品安全网络管理系统，对食品原辅料的采供、储运及使用情况全程纳入电子化管理</p> <p>(6) 总部食品安全管理人员定期组织对所有连锁门店进行食品安全巡查并记录。</p> <p>(7) 建立连锁门店食品安全管理档案，档案内容包括：许可证或备案证明、食品安全监管部门各类监督检查记录、监督抽检情况、食品安全投诉举报、食品安全事故及处置情况等。</p> <p>(8) 总部定期收集汇总市场监管部门对各门店日常监督检查发现的问题，并进行分析，采取相关措施。</p> <p>(9) 总部定期收集市场监管部门对各门店监督抽检情况以及对不合格产品处置情况，并进行指导或参与处置工作。</p> <p>(10) 总部定期收集各门店食品安全相关投诉举报情况、食品安全舆情及处理情况，并进行指导或参与处置工作。</p>		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	5.2 人员培训与健康管理	<p>(1) 总部对门店有年度培训计划，明确有关法律、法规和相关知识的培训内容 及培训时间；门店有培训记录。</p> <p>(2) 总部建立门店食品安全管理人员培训档案。</p> <p>(3) 从事接触直接入口食品工作的人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	5.3 门店要求	<p>门店应符合《食品经营许可证现场核查表（餐饮服务）》相关要求》要求</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

6	库房与贮存管理	6.1 设置与环境	<p>(1) 总部对库房选址及设备布局有具体要求。</p> <p>(2) 总部对库房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。</p> <p>(3) 设有统一采供配送的仓储库房。贮存库房或周转库房与经营品种、数量相适应,为密闭场所。库房内外环境整洁,地面平整,易于清洁维护,顶棚无渗漏,顶墙连接紧密,内墙壁防霉无破损脱落,避免日光直接照射,有通风换气设施,通风排气良好。门窗及相关设施结构严密无变形、能正常运转并能有效防止虫害、动物侵入和藏匿。</p> <p>(4) 配备与贮存的食物品种、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,并定期校准、维护。</p> <p>(5) 灭鼠剂、杀虫剂等有毒有害物品不得与食品同库存放。</p>	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		6.2 库房布局	<p>(1) 食品和非食品分类分区存放。库房内布局合理,设有验收、发货、退货、清洁用具存放的专用区域。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		6.3 贮存要求	<p>按照保证食品安全的要求和符合产品自身存放的要求贮存食品,做到先进先出。贮存的食物应分批、分垛、分类码放,标识清楚。食品与非食品、生食与熟食有适当有效的分隔措施,固定的存放位置和标识。散装和自行简易包装的植物性食品、动物性食品和水产品分类存放。散装食品,应当在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。存放食品距离地面、墙壁满足10cm。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

		6.4 库房管理	<p>(1) 实行电子台帐管理，配备有电脑、打印设备。实施索证索票，建立出入库台账，保存相关记录。</p> <p>(2) 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品并按规定保存相应记录。</p> <p>(3) 总部定期对仓储配送中心进行巡查并记录。</p> <p>(4) 总部定期收集汇总市场监管部门对仓储配送中心日常监督检查发现的问题，并进行分析，采取相关措施。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
--	--	----------	--	----	--	--

注：核查内容共 13 项，其中：关键项 5 项，重点项 6 项，一般项 2 项。“***”为关键项，“**”为重点项，“*”为一般项。

