

上海市连锁食品经营许可 便利化

- 申请材料提交要点

姚海燕

上海天祥质量技术服务有限公司

适用范围

本办法所称便利化，是指符合规定的**连锁食品经营企业**的门店在办理食品经营许可**新办、变更、延续**等事项时，市场监督管理部门提供的**精简申请材料、免于现场核查**等举措。

本办法适用于市场监督管理部门对注册在**本市的连锁食品经营企业总部**开展评审，并根据评审结果对其门店食品经营许可申请便利化审批以及相关的监督管理活动。

申请条件

四个统一

- 本市注册，使用同一商号（字号），具有统一的安全管理，包括如下
- 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

标准化

- 本市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

符合性

- 连锁食品经营企业总部依法从事食品经营活动
- 不符合申请条件：《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》/附件5《上海市连锁食品经营许可便利化管理实施细则》/第三条

申请材料常见问题： 扣紧范围、切实落地

1

文件没有可操作性：全文引用法律法规，没有结合企业自身；

2

文件所写与实际不匹配：申请的经营范围与提交的材料不匹配

3

文件覆盖面不够：总部层面（采购、仓储物流等）未覆盖

4

文件没有按照要求提交：章节内容缺失等

5

食安风险管理未纳入：央厨管理、水冰管理、不合格品报废流程及处理措施等

现场审核常见问题： 人、机、料、环、法，防范系统性风险

1

人：现场操作人员无法描述其工作内容

2

机：设备器具规划是否便于操作、符合要求、防范食安风险

3

料：冷链产品验收、有毒有害物品交叉污染

4

环：添加剂管理、异物管理（外纸箱）、环境管理（操作区面积小的门店）等

5

法：管理办法、现场操作与提交的材料出入较大

申请材料-1

评审申请书



申请材料-1

• 评审申请书

◆ 明确后续哪种类型门店涉及便利化审批，**许可证的经营范围**需确认好

附件 1

评审申请书

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			
<p>本单位自愿参加评审，承诺《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：</p> <p>（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；</p> <p>（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；</p> <p>（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。</p> <p>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。</p>			
申请人：（盖章）		委托代理人：（签字）	
年 月 日		年 月 日	

申请材料-2

- 证件



申请材料-2

- 食品企业总部营业执照复印件

- ◆ 企业总部营业执照

- ◆ 申请便利化许可的门店同一类型的营业执照、经营许可证

申请材料-3

- 食品安全管理体系报告



申请材料-3

- 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，

◆做好目录，明确页码

◆务必体现总部层面的管理内容

连锁食品经营企业 食品安全管理体系报告

- 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
- 九、企业主体责任
- 十、反食品浪费

1、基本情况

1.发展情况

1.1 成立时间、发展历程、经营理念等。

1.2 .大陆门店数量及本市门店数量和各区门店分布情况
(可以表格形式)

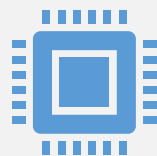
2.经营模式：经营项目《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》进行明确。

3.产品目录：按类别分类，并列举部分具体产品。

4.合法合规经营情况：监督抽检、食品安全事故、违法情况（国家企业信用信息公示网）



2. 食品安全组织架构



1. 公司整体部门架构（可对部门进行职能简述）



2. 独立的食品安全架构图



3. 食品安全岗位职责（负责人、食品安全总监、食品安全管理员）——要求附食安总监任命书或明确人员

3.原料采购和配送管理情况



1.采购模式及管理（全部集团直采/部分门店自采）



2.总部对供应商的管理机制：遴选、准入、评估、退出（食品、食品添加剂、食品相关产品、仓储物流）



3.总仓验收及贮存（若门店的验收及仓储在此体现，后面食品安全制度《6.进货查验和查验记录制度》可备注说明）



4.原料配送

4.食品加工操作规范

总部的加工行为：如中央厨房、工厂

4.1 需说明食品检验制度、问题食品召回和处理方案、关键环节操作规程等。

◆如无，备注说明

◆需体现食安风险控制措施：如食用冰、储存要求及时限、添加剂清单及使用限量、不合格品处置（特别是涉及返工）

5. 员工培训考核情况



1. 总部各职能部门的培训时长要求



2. 培训内容及考核办法

6. 食品安全自查自评情况



1. 责任部门:

1.1 范围: 总部各职能部门

1.2 自查办法: 内部自查、委托第三方



2. 自查及审核实施: 计划安排、频率



3. 自查内容



4. 整改行动计划表&复核部门验证

7.投诉的处理

1.投诉分类及相应处理方式

2.处理时效

3.定期汇总分析

8. 应急处置预案



1. 应急处置小组



2. 事件分类（采购、仓储、物流过程中涉及食源性疾病、食品污染等源于食品的事故（含重大食品安全风险））



3. 响应方式（部门、时间、流程）



4. 事后处理（需含产品安全性验证）及原因分析

9.企业主体责任



1.主体责任落实制度



2.明厨亮灶



3.责任险



4.其他

10.反食品浪费



1.经营过程中反食品浪费办法



2.宣传内容、宣传图位置

申请材料-4

- 门店的标准化设施设备清单、布局流程图



申请材料-4

- 门店的**标准化**设施设备清单、布局流程图

- ◆ 提交样板门店的设施设备清单和布局流程图
- ◆ 后续便利化许可门店的整体布局应和样板门店的功能间设置类似，功能间面积大小可不一致

申请材料-5

- 连锁食品经营企业食品安全管理制度



申请材料-5

- 连锁食品经营企业食品安全管理制度
- 务必体现门店的管理内容

- 1.从业人员健康管理制度和培训管理制度;
- 2.食品安全管理员制度;
- 3.食品安全自检自查与报告制度;
- 4.食品经营过程与控制制度;
- 5.场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度;
- 6.进货查验和查验记录制度;
- 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.定期清洗消毒空调及通风设施制度;
- 14.定期清洁卫生间制度;
- 15.临近保质期食品集中陈列和消费提示制度;
- 16.供应商管理制度;
- 17.管理制度;
- 18.消费者投诉管理制度
- 19.企业社会责任落实
- 20.反食品浪费

连锁食品经营企业食品安全管理制度

1.从业人员健康管理制度和培训管理制度	1.健康证 2.岗前检查（晨检） 3.个人卫生要求、手部清洗消毒、工作服 4.培训人员、时长、培训及考核内容等（如管理体系报告已涵盖，备注说明）
2.食品安全管理员制度	1.明确人员和直属部门 2.岗位职责和工作内容
3.食品安全自检自查与报告制度	1.具体工作流程（人、内容、时间和频次、纠偏整改、记录）， 2.门店自查表（可附表或文字）
4.食品经营过程与控制制度	见后页
5.场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度	1.分类及清洗消毒维修保养方式（涉及化学消毒的需建立化学品清单及使用方法） 2.频率 3.负责人、检查人
6.进货查验和查验记录制度	门店层面的商品验收 1.材料验收要求（资质、产品合格证证明）、商品验收要求、抽样比例等 2.记录（分类、内容、周期、分级） 3.降级收货或退回机制等异常处理及记录

4.食品加工操作规范

- 1.简单描述门店经营加工及销售过程
- 2.简单描述各产品操作SOP（按产品分类）
- 3.餐饮具清洗消毒（涉及化学消毒的需建立化学品清单及使用方法）
- 4.如涉及留样，需明确留样要求

◆ 注意提交文件与实际情况吻合，具有可操作性

◆ **需体现食安风险控制措施**：如食用冰、储存要求及时限、添加剂清单及使用限量、不合格品处置（特别是涉及返工）

连锁食品经营企业食品安全管理制度

7.主要食品和食用农产品安全信息追溯制度	1.追溯范围 2.负责人 3.时间及频次 4.记录及上传方式
8.食品贮存、运输管理制度	1.食品（原料、半成品、成品）及相关材料（包材、化学品）的贮存要求：仓库清洁卫生、效期检查、储存条件 2.上述产品的运输要求：卫生要求、温度、人员要求
9.废弃物处置制度	1.分类及定位 2.清理要求 3.收运处置单位要求 4.记录
10.食品安全信息公示制度	1.公示位置 2.公示内容（营业执照、许可证等） 3.有效性管理
11.食品安全突发事件应急处置方案 (门店层面)	1.应急处置小组 2.事件分类（食物中毒、设备故障、人员问题等） 3.响应方式（部门、时间、流程、） 4.事后处理（需含产品安全性验证）及原因分析
12.食品添加剂使用管理制度	1.使用清单及限量要求 2.五专管理

连锁食品经营企业食品安全管理制度

13.定期清洗消毒空调及通风设施制度	1.设备分类（专间/专区、公共区域） 2.清洗消毒办法及频率 3.记录
14.定期清洁卫生间制度	分类及相应清洁制度（清洁及检查人员，时间及频率、清洁消毒办法、卫生要求） （如无，备注说明）
15.临近保质期食品集中陈列和消费提示制度	1.临期标准 2.临期食品管理（标识、储存及售卖要求及处理）
16.供应商管理制度 （如果该内容包在管理体系3.原料采购，备注说明）	1.准入（资质、产品合格证证明） 2.评估（分类、内容、周期、分级） 3.退出机制
17.虫害管理制度	1.管理方式（自己/外包） 2.虫害管理人员要求 3.虫害分类及控制办法 4.现场虫害设施管理 5.检查及异常处置记录
18.消费者投诉管理制度 （如果该内容包在管理体系里.投诉的管理，备注说明）	1.投诉分类及相应处理方式 2.处理时效 3.定期汇总分析
19.企业社会责任落实 （如果该内容包在管理体系3.原料采购，备注说明）	1.主体责任落实制度 2.明厨亮灶
20.反食品浪费 （如果该内容包在管理体系3.原料采购，备注说明）	1.宣传方式（内容、位置）

感谢!