附件1

**广东省食品药品监督管理局关于50㎡  
（含50㎡）以下小餐饮审批改备案  
试点工作规定**

为贯彻落实《国务院关于在更大范围推进“证照分离”改革试点工作的意见》（国发〔2017〕45号）和《关于印发〈中国（广东）自由贸易试验区开展“证照分离”改革试点方案〉和〈广东省复制推广“证照分离”改革试点具体做法的工作方案〉的通知》（粤机编办发〔2017〕186号）工作部署，确保在中国（广东）自由贸易试验区（以下简称广东自贸试验区）和复制推广“证照分离”改革试点具体做法的区域，对50㎡（含50㎡）以下小餐饮服务提供者（以下简称小餐饮）准入由审批改为备案制度工作有序推进，现就广东小餐饮备案及监管工作作出以下规定：

一、高度重视，认真组织开展小餐饮审批改备案工作

复制推广上海改革试点成熟经验，在广东自贸试验区和复制推广“证照分离”改革试点具体做法的区域实施小餐饮准入审批改为备案制度工作是落实简政放权、放管结合、优化服务、减少重复监管的重要举措，有利于减轻企业负担，激发市场活力。各相关市食品药品监督管理部门要统一思想，按照国务院和省政府部署，认真组织开展相关工作。

广东自贸试验区和复制推广“证照分离”改革试点具体做法的区域承担实施小餐饮备案工作，由县级以上食品药品监管部门负责。

省级食品药品监管部门负责组织监督和指导小餐饮审批改备案工作。

二、明确备案要求，规范推进备案工作

（一）备案实施区域。

小餐饮备案实施区域是广东自贸试验区内和复制推广“证照分离”改革试点具体做法的区域。具体以省政府相关公告为准。

（二）备案的对象。

经营面积在50㎡（含50㎡）以下的餐饮服务提供者。

备案小餐饮不得经营生食类食品制售项目和自酿酒。

（三）实施备案管理的小餐饮应当具备以下条件：

1.加工经营场所选择有给排水条件地点，粗加工、切配制作、餐用具洗消、原料存放、食品售卖等功能分区应当明确，设置在室内，流程布局基本合理，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持25m；场所内不得设置圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域；食品处理区内不得设置厕所；

2.进行冷食类食品制售和裱花蛋糕制售的，应当设置专间。专间内无明沟，地漏带水封；食品传递窗口为开闭式，其他窗口封闭，专间墙裙铺设到顶，专间门能自动闭合；专间内设独立空调设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施；入口设置洗手、消毒、更衣设施；

3.经营糕点类食品和自制饮品制作的，应当分别设置专用操作场所；

4.食品处理区地面、墙壁、天花板应采用不易积垢的耐用材料。地面应不透水、易于清洗、防滑，有排水系统。墙壁应有1.5m以上不吸水、浅色、易清洗的浅色材料制成的墙裙；

5.厨房内至少应设原料清洗水池1个，餐具、工用具清洗水池各1个，使用容器代替水池的，应设置固定的有给排水设施的操作台；设置专供存放消毒后餐具、共用具的保洁设施；各类水池、保洁设施应以明显标识标明其用途；

6.配备与所经营的食品品种相适应的食品存放架（柜）及冷藏冷冻设施，确保非食品、食品原料、半成品、成品能分开存放，标识清晰；

7.接触食品的设备、工具、容器和保障材料等符合食品安全标准，配备符合食品安全要求、易于清洁并与经营食品品种相适应的加工设施；烹饪区域应当配置符合要求的排风装置；

8.与外界相通的门、窗应当有空气幕或纱窗、纱帘等防虫、防尘设施；与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩；食品贮存场所装有防鼠、防尘、防虫设施；

9.食品清洗、加工用水应符合生活饮用水标准；接触直接入口食品（包括自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水；

10.设有专职或兼职食品安全管理人员，从事直接接触入口食品工作的人员具有有效健康证明。

（四）备案内容。

**1.开业备案**

（1）《小餐饮备案登记（取消）表》；

（2）合法使用经营场所的证明材料，自有房产的提供产权证明，租赁场所经营的还需提供租赁协议;

（3）负责人身份证明；

（4）与食品经营相适应的设备设施布局、操作流程等文件;

（5）承诺书。

委托他人办理的，还需提交委托书和被委托人身份证复印件。

申请人对其提交的材料的合法性、真实性、有效性负责。申请人提交相关材料后，即可开展相关经营活动，备案实施机关不再对备案材料进行核准或许可。

**2.备案事项变更**

（1）《小餐饮备案登记（取消）表》；

（2）原备案凭据。

凡备案凭据载明的事项发生改变的，应当取消旧的备案凭据，重新申请备案。

小餐饮停业时，应当自停业当日起五日内向备案机关报告，由备案实施机关办理取消手续。

（五）备案凭据。

备案实施机关收到申请人备案材料后，应当当场向申请人出具备案凭据，不对有效期作出规定。

（六）备案凭据编码规则。

备案凭据编码规则为：粤小餐饮备+2位省行政区划代码+2位市行政区划代码+4位年份+6位流水号。

（七）备案凭据格式。

详见附件1。

（八）备案信息公示。

备案信息生成当天由备案系统自动将备案信息推送至省局公众外网，用于公示和查询。

（九）备案系统。

由省局统一开发。

三、突出自律自查，落实食品经营主体责任

经备案的小餐饮是食品安全第一责任人，应当依法从事食品经营活动，自觉遵守食品安全管理制度，对其经营的食品安全负责，不得加工经营法律法规禁止生产经营的食品。

经备案的小餐饮应当严格落实主体责任，留存备案凭据，及时公示备案凭据和从业人员健康证明等文件，并按照规定定期开展自查；要按照备案的经营项目从事经营活动；要认真落实食品的采购、运输和贮存要求，从有资质的食品供应商或市场采购食品；规范从业人员加工制作行为，做到严格清洗消毒餐用具，生熟食品、工用具分开使用；加强对经营环境卫生状况的检查，定期维护食品加工、贮存、陈列等设施，积极防范食品安全风险隐患。

四、强化服务意识，加强对备案小餐饮监督管理

（一）提前介入，督促合法经营。

县级以上食品药品监管部门要增强服务意识，在当地街道办事处、居（村）委的协助下，逐户排摸和梳理辖区小餐饮经营户情况，通过上门走访或组织从业人员培训等有效形式，有针对性地宣传食品经营和备案等相关法律法规政策，使小餐饮经营者熟悉政策，按要求办理备案，依法依规经营，并积极提前介入，协助其设计和优化餐饮加工布局流程，降低食品安全风险。

（二）改进监管方式，强化事中事后监管。

县级以上食品药品监管部门要按照《食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规的有关规定，改进监管方式，将监管网格化与“双随机”有机结合，在地方政府的统一领导下，加强对小餐饮的综合治理，加大对小餐饮事中事后的监管力度，落实日常监督检查，依法取缔未经许可和备案的餐饮经营活动，依法及时纠正和查处小餐饮违法行为，切实保障餐饮服务场所食品安全。

县级以上食品药品监管部门要切实加强与同级工商、环境保护、消防、城市管理等部门的信息共享和联动，定期向有关部门通报辖区小餐饮备案的情况，并及时向社会公示。

（三）完善退出机制，确保食品安全

经备案的小餐饮日常监督检查和量化分级等监督管理参照国家和省级相关法律法规执行。

经备案的小餐饮食品安全违法行为的查处应按照《食品安全法》和《广东省食品安全条例》等法律法规的相关规定实施。

经备案的小餐饮出现下列情形的，由备案机关取消备案，并将其列入“黑名单”。

1.以欺骗手段获取备案凭据并查证属实；

2.经营法律法规禁止生产经营的食品，情节严重，尚不构成犯罪的；

3.十二个月内累计三次因违反食品安全相关规定受到责令停止经营以外行政处罚的；

4.违反市场管理、环境保护、消防安全、市容环境卫生管理等法律法规规定，根据相关部门的处理结果的函告或通报，依法应当取消的。

五、实施期限

本规定自2018年7月1日起实施，有效期三年，必要时，根据省政府有关试点工作要求及时予以调整。

小餐饮备案凭据

根据《广东省食品药品监督管理局关于50平米小餐饮审批改备案试点工作规定》，下述小餐饮已在我局备案，备案信息如下：

|  |  |
| --- | --- |
| **备案号** | 粤44522018000012 |
| **备案者名称** | 张记小餐饮店 |
| **经营场所** | 广州市天河区天园路12号 |
| **负责人姓名** | 张三 |
| **经营项目** | 冷食类食品制售、自制饮品 |
| **是否含**  **网络经营** | □是 □否 |
| **联系电话** | 13953223151 |

备案部门（盖章）

2018年5月16日

小餐饮备案登记（取消）表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 小餐饮名称 |  | | |
| 负责人姓名 |  | 经营场所  使用面积（㎡） |  |
| 经营场所地址 |  | | |
| 经营场所性质 | □自有房产 □租赁场地 | | |
| 经营项目 | □ 热食类食品制售  □ 糕点类食品制售（□不含裱花类糕点 □含裱花类糕点）  □ 自制饮品制售（不含自酿酒）  □ 冷食类食品制售（□含烧卤熟肉，□不含烧卤熟肉） | | |
| 备 注 | 是否含网络经营：□是，□否； | | |
| 办理事项 | □ 开业备案 □取消备案 | | |
| **保证申明**  申请人承诺，本登记表中所填内容及所附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。  申请人签字（盖章）： 委托代理人签字：  年 月 日 年 月 日 | | | |
| 经办人意见：  经办人： 年 月 日 | | | |
| 《小餐饮备案凭据》备案号： | | | |

承诺书（样式）

一、保证严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规定，自觉接受政府监管部门和社会公众的监督，做到依法诚信经营，确保所经营食品的安全。不经营法律法规禁止生产经营的食品和备案经营项目外的食品。

二、保证食品加工经营条件符合备案条件要求，与所经营的食品品种、规模相适应。

三、保证接触直接入口食品的人员持有有效的健康证明，从事食品加工经营活动时穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生。

四、保证从有资质的市场或食品生产经营者购进食品原料及食品相关产品，并索取留存供货商许可证、货物检验检疫证明等文件，确保食品原料、食品添加剂及食品相关产品来源清晰、符合有关食品安全标准和要求；保证食品添加剂的使用符合国家标准。

五、保证用于食品加工的餐饮具、容器应按生熟分开使用，用后洗净保持清洁。食品原料、半成品、成品以及生、熟食品要开存放，防止交叉污染。