

福建省市场监督管理局文件

闽市监规〔2026〕1号

福建省市场监管局关于印发《福建省 市场监督管理局食品经营许可 和备案实施细则》的通知

各设区市市场监管局，平潭综合实验区市场监管局、行政审批局，局机关各处室、各直属单位：

《福建省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》已经1月15日省市场监管局局长办公会议研究通过，现印发给你们，请结合实际，抓好贯彻落实。

福建省市场监督管理局

2026年1月22日

（此件主动公开）

福建省市场监督管理局食品经营许可 和备案实施细则

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可和备案工作，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》《福建省食品安全条例》《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、规章和上级政策文件的规定，结合本省实际，制定本实施细则。

第二条 福建省行政区域内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，以及相关监督检查等工作，适用本办法。

第三条 省市场监管部门指导全省食品经营许可和备案管理工作。

设区的市级市场监管部门依职责管理、指导本辖区食品经营许可和备案管理工作。

县级市场监管部门或地方人民政府确定的相关部门（以下统称为市场监管部门）实施食品经营许可和备案管理工作。

第四条 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。

市场监管部门应当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，对食品经营许可证申请进行分类审查。

第五条 本省行政区域内，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证。

下列情形不需要取得食品经营许可证：

（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）法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可证的情形。

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证。

第六条 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、托幼机构食堂还应当标注学校自营食堂、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）。

第七条 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、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。

餐饮服务经营者及集中用餐单位食堂提供给就餐者现场消费或通过外卖送餐方式向消费者提供预包装食品的，不需要在许可证上专门标注食品销售类经营项目。

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，应当取得相应的经营项目，并在食品经营许可证正本、副本中标注对应项目的简单制售。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，不需要另行申请对应的仅简单制售经营项目。

从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的不适用本条第四款规定。

第八条 食品销售经营者除主要经营预包装食品、散装食品

之外，还提供热食类、冷食类、生食类、自制饮品等制售的，应当符合相应的餐饮服务制售类许可审查要求，具体经营项目按餐饮服务对应的经营项目申请。

第九条 食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动，应当依法分别取得食品经营许可或进行备案。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，即可在本省级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。

经营场所地址应当在营业执照等主体资格证明文件所载明的地址范围内。同一经营场所内，在满足食品经营安全卫生等要求的前提下，多个食品经营者独立从事食品经营活动，应当分别申请食品经营许可或进行备案，其中每个食品经营者之间应当设置物理隔断。

对于无实体门店的食品经营者，其营业执照等合法主体资格证明文件所载明的住所地，视为其经营场所。仅以域名、网址办理营业执照的，不予办理食品经营许可或备案。

集中用餐单位申办食堂，应当以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人取得食品经营许可。经营场所地址与主体资格证明文件所载明的地址不一致或未在载明、备案的经营场所地址范围内的，其上级主管部门、前置审批部门或其他主管部门等出具场所使用说明确认的地址可以作为经营场所。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当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，按规定配备食品安全管理人员，对自行经营、委托经营、承包经营等形式的食品经营活动进行监督管理，督促食品安全管理制度落实。

第十条 推行食品经营许可“评审承诺制”。食品连锁经营企业自愿向省市场监管局申请，经评审符合条件的，通过省局门户网站公示并在食品经营许可系统标注，其在省内新开办直营门店，且门店经营项目未超出总部评估确认范围的，免于现场核查，直接发证。属地市场监管部门对适用“评审承诺制”开办的直营门店，应当自其取得食品经营许可之日起三十个工作日内，对其经营条件与承诺内容的一致性以及食品安全状况实施法定监督检查。发现实际情况与承诺内容不符的，应责令限期改正；涉及违反法律法规的，依法处理。

食品连锁经营企业申请评审，应当符合下列条件：（一）在福建省内取得食品经营许可，且经营项目应当包含“食品经营管理”；（二）在福建省内应当具备有10家（含10家）以上直营门店，并做到“四统一”（即：统一组织架构、统一经营管理、统一配送食品、统一承担食品安全责任）；（三）在福建省内所有餐饮门店通过“互联网+明厨亮灶”方式统一接入对应层级监管部门；（四）其直营门店经营项目、流程布局及设备设施相同或

相近。

两年以内存在下列情形之一的，不符合申请条件：（一）食品连锁经营企业近两年内发生过食品安全事故的；（二）食品连锁经营企业总部或门店因违反相关规定，被撤销食品经营许可证的；（三）食品连锁经营企业因发生食品安全舆情事件，被市场监管总局通报的；（四）食品连锁经营企业被列入严重违法失信名单的；（五）食品连锁经营企业近两年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。

各地市场监管部门在监督检查、投诉举报处理等工作中发现已适用“评审承诺制”的连锁食品经营企业存在前款不符合申请条件情形之一的，应当向省市场监管局报告，经省市场监管局确认，该食品连锁经营企业两年内不再适用“评审承诺制”。

第十一条 从事仅销售预包装食品的经营者的，应当报经营场所所在地市场监管部门备案。已办理备案的仅销售预包装食品经营者，在原经营地址增加需取得食品经营许可的其他食品经营项目的，依法取得食品经营许可后，原有备案自行失效，无需单独办理备案注销手续。

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。

第十二条 食品展销会的举办者应当依法承担食品安全管

理责任，配备食品安全管理人员。

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县级市场监管部门报告展销会相关内容，包括展销会名称、地址、起止日期、食品经营区域布局图及各分区经营项目、展销会举办者食品安全管理制度及入场食品经营者主体信息核验情况、食品安全管理人员信息、联系人及联系方式等信息。

第十三条 利用自动设备跨省经营的，应当分别向经营者所在地和自动设备放置地所在地省级市场监管部门报告。

跨省从事食品经营管理活动的，应当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管部门报告。

向福建省市场监管部门报告的，应当在开展经营活动开始之日起的十个工作日内完成。

经营者报告的事项发生变动的，应当自变动之日起十个工作日内，向原报告的市场监管部门更新报告内容。

第十四条 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，应当在开展相关活动后的十个工作日内，通过食品经营许可和备案管理信息平台向所在地县级市场监管部门报告。

食品经营者在申请食品经营许可时，已确定将从事前款所列活动的，在许可申请表中一并填报相关情况，视同在开展活动时已履行首次报告义务。

第十五条 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管部门报告：

（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。

符合前款第一项、第五项情形的，县级以上地方市场监管部门应当在收到食品经营者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。

第十六条 县（市、区）市场监管部门可根据属地实际，对申请时可以同步提供“互联网+明厨亮灶”查验方式的小、微型餐饮服务单位实施远程现场核查。

第十七条 以下食品经营许可申请可免于现场核查：

（一）食品销售经营者新申请或变更食品经营项目为食品销售连锁管理的。

（二）食品销售经营者销售除散装熟食外的散装食品的。

（三）变更经营者名称、法定代表人（负责人）、住所或经营场所地址门牌号（实际经营场所未改变）等即时办理的。

（四）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。

（五）学校、托幼机构食堂变更经营形式，且声明经营条件未发生变化的。包括自营改为承包经营、承包经营改为自营以及承包经营企业发生变化的。

免于现场核查的，应当在取得许可后三十个工作日内实施法定监督检查。

第十八条 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。经核查，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，应当经市场监管部门负责人同意，明确整改要求并设定整改时限；整改时限不得超过二十个工作日。

第十九条 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。

第二十条 食品经营许可证遗失或损坏的，应当向原发证的行政许可部门申请补办，并提交以下材料：

（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。

在申请变更、延续、注销食品经营许可过程中，若纸质食品经营许可证遗失或损坏，申请人同时提交本条第二项规定的

材料。

第二十一条 对符合《食品经营许可和备案管理办法》第三十九条第一款第三项、第四项、第五项规定情形的，市场监管部门应当通过公示平台或政府网站等方式向社会公告，公告内容包括拟依职权注销的主体名称、食品经营许可证编号，拟作出依职权注销决定的事实、理由和依据，依职权注销的法律后果以及该市场主体依法享有的权利。公告期为三十日。公告期满无异议的，市场监管部门作出依职权注销决定，并向社会公示。

对符合《食品经营许可和备案管理办法》第三十九条第一款第一、二项规定情形的，以及仅销售预包装食品备案人主体资格依法终止的情况，市场监管部门直接依职权注销食品经营许可或仅销售预包装食品备案，无需进行公告程序。

第二十二条 备案人应当在显著位置悬挂、摆放纸质备案信息采集表或展示电子版的备案信息。

第二十三条 利用自动设备仅销售预包装食品的经营者，应当以登记的住所为经营场所备案，并逐一填报自动设备的摆放地址。

第二十四条 市场监管部门应当按照市场监管总局规定的食品经营许可证正本、副本式样，负责本行政区域内食品经营许可证的印制和发放等管理工作。

第二十五条 因违反法律法规规定，食品生产经营者被吊销许可证、食品生产加工小作坊或者小餐饮登记证书，被注销食品

摊贩信息登记公示卡的，其负责人、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不得申请食品经营许可或者仅销售预包装食品备案，不得从事食品经营管理工作、担任食品经营企业食品安全管理人员。

第二十六条 食品经营许可和仅销售预包装食品经营者备案的具体流程、办结时限、文书格式按照市场监管总局《食品经营许可和备案管理办法》和本细则附件等执行。

有关报告事项的文书格式按照本细则附件等执行。

省市场监管部门可根据工作需要，对许可、备案和报告事项文书进行调整，调整后的文书应当向社会公示。

本实施细则未作规定的食品经营许可与备案管理事项，依照市场监管总局《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》及相关法律、法规、规章的规定执行。

第二十七条 福建省食品生产加工小作坊、食品摊贩和小餐饮监督管理按照《福建省食品摊贩登记管理办法（试行）》《福建省食品生产加工小作坊登记管理办法》《福建省小餐饮登记管理办法（试行）》执行。

第二十八条 从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的非食品生产经营者备案参照仅销售预包装食品备案管理。

第二十九条 省市场监管部门负责统筹建设全省统一的食品经营许可和备案管理信息平台。

经营主体所在地市场监管部门应当通过平台，将跨县级行政

区域的经营情况信息即时推送至经营行为所在地市场监管部门。

经营行为事项所在地市场监管部门应当根据推送信息，协助开展日常监督管理。

第二章 许可审查通用要求

第三十条 食品经营者应当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当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。

食品经营企业还应当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、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当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当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当建立相应的食品安全管理制度。

第三十一条 食品经营企业应当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、集中用餐单位食堂等应当配备专职食品安全管理人员。

第三十二条 食品经营者应当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，应当距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

第三十三条 食品经营场所布局、流程应当合理，符合食品安全要求。

第三十四条 食品经营者应当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。

第三十五条 食品经营者采购和使用食品相关产品，应当建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应当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，还应当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、餐饮具等材质应当无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

第三十六条 无实体门店的互联网食品经营者应当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当符合本章通用要求。

第三十七条 中央厨房、集体用餐配送单位应当具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，应当设置相应的检验室，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，应当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

第三十八条 餐饮服务场所应当选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应当设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其他场所均应当设在室内。场所内禁止设立圈养、宰杀活的畜禽类动物的区域。

餐饮服务提供者应当保障消费者对食品安全的知情权和监督权，按照《福建省食品安全条例》第二十九条“将食品加工制

作过程向消费者公开”的规定，在经营场所布局时，选用“互联网+明厨亮灶”网络展示等方式，安装展示食品加工制作关键过程的设备设施。

第三十九条 食品处理区应当按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

第四十条 食品处理区地面的铺设材料应当无毒、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当使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应当小于10mm。

食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、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（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应当铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙或铺设其他耐冲洗的材质的墙。食品处理区的门、窗应当闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应当易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应当光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应当安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应当小于6mm。防蝇胶帘应当覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，重叠部分不少于2cm或相邻胶帘条采用磁吸等方式闭合。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应当加装不小于16目（孔径小于1.58mm）的防虫筛网。

天花板涂覆或装修的材料应当无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，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当不吸水、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当能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸气较多区域的天花板有适当坡度。

食品处理区应当有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应当能满足食品制作需要，不应当改变食品的感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。

第四十一条 食品处理区应当设置足够数量的洗手设施；洗手设施应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应当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，应当标示洗手方法。

第四十二条 有初加工工序的，食品处理区内的操作场所应当根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应当分别设置。

应当分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

第四十三条 食品制作使用水应当符合国家生活饮用水卫

生标准。食品加工制作用水的管道系统应当与非饮用水（如循环热水、冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。自备水源及其供水设施应当符合有关规定。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

第四十四条 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应当能满足需要。

应当分别设置餐用具、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，应当配备计量工具或测试器具（试纸），分别设置清洗、消毒设施设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应当设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应当采用不易积垢、易于清洁的材料制成，应当有有效防护措施（覆盖、隔离等）防止二次污染。清洁工用具等存放设施应当与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

第四十五条 食品处理区应当设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应当与食品容器有明显的区分标识。

第四十六条 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应当分开并有明显的区分标识。

第四十七条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应当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。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应当分设存放区域并有明显的区分标识；库房应当设通风、防潮设施。

冷冻、冷藏柜（库）应当设有可正确指示内部温度的测温装置。

学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、可以容纳集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应当配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第四十八条 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应当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，应当设置机械排风排汽装置。

第四十九条 更衣区与食品处理区应当处于同一建筑内，应当位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要。

第五十条 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应当与食品处理区直接连通。卫生间应当设置独立的排风装置，排风口不应当直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应当与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应当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

第五十一条 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），应当分别设置相应的专间。不得在专间内从事初加工、烹饪等非清洁操作区的加工制作活动。

第五十二条 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，应当设置专间或专用操作区。不得在专用操作区内从事初加工、烹饪等非清洁操作区的加工制作活动。

第五十三条 专间要求

（一）专间内无明沟，地漏带水封。应当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。专间的墙裙应当铺设到墙顶。

专间的门、窗应当闭合严密、无变形、无破损。专间的门应当坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应当专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

（二）专间内应当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当为非手动开启式。

（三）专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应当采用非手动开启式。

（四）应当配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第五十四条 专用操作区要求

（一）与其他场所相对独立，专区专用，应当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，应当设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

（四）入口处应当设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应当采用非手动开启式。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第五十五条 场所设置和面积要求

（一）食品处理区面积应当与制作食品的品种和数量相适应，面积不小于 500 平方米。切配烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积 15%；清洗消毒区面积 \geq 食品处理区面积 10%（餐用具委托第三方清洗消毒的不适用）；各专间面积 $\geq 10\text{ m}^2$ ，并满足生产加工需要。

（二）地面应当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、地面设置应当易于清洁。

(三)如设置窗台,其结构应当能避免灰尘积存且易于清洗。

(四)应当设有冷却和分装、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。

第五十六条 设施设备要求

(一)制作场所入口处应当设置更衣场所、风淋或风幕装置。

(二)应当根据制作工艺,配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

(三)应当配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。包装或容器上应当标注中央厨房名称、许可证号、经营地址、食品名称、加工时间、保存条件、保存期限等,必要时标注门店加工方式。

第五十七条 运输设备要求

(一)应当配备封闭式专用食品运输车辆,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当便于清洗、消毒。具备清洗消毒的设备和条件,可于每次配送前对清洁运输车辆的车厢和配送容器进行清洗消毒,不得将食品与有毒有害物品混装配送。

(三)应当根据食物特点,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。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第五十八条 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，面积不小于 1000 m²。切配烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积 20%；清洗消毒区面积 \geq 食品处理区面积 10%（餐用具委托第三方清洗消毒的不适用）；各功能间最小面积 \geq 10 m²，需要分餐的，分餐专间面积 \geq 食品处理区面积 15%，并满足生产加工需要。食品处理区面积 1000～1500 m²，面积与单次最大生产份数之比为 1：4；1501～2000 m²面积与单次最大生产份数之比为 1：5；2001～3000 m²面积与单次最大生产份数之比为 1：6；面积大于 3000 m²的，其面积与单次最大生产份数之比可适当减少。

(二)集体用餐配送单位需要分餐的应当设置分餐间。分餐间的设置应当符合本章第二节专间的要求。

(三)地面应当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、地面设置应当易于清洁。

(四)如设置窗台，其结构应当能避免灰尘积存且易于清洗。

(五)应当设有冷却和分装、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。

第五十九条 设施设备要求

(一)食品处理区入口处应当设置更衣场所、风淋或风幕装置。

(二)应当根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速

冷、包装、异物检测等设施设备。

（三）应当配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

（四）采用冷藏方式贮存的，应当配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。

（五）应当配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。包装、容器或配送箱上应当标注集体用餐配送单位的名称、加工地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限等。

第六十条 运输设备要求

（一）应当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当便于清洗、消毒。

（三）应当配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃ 以上。

第五节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第六十一条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应当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。学校食堂应当制定并在专间或专用操作区显著位置公示人员操作规范。

第六十二条 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。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第六十三条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营（以下简称承包经营）食堂的，除符合通用要求外，还应当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的食品安全责任协议、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。

第六十四条 学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营或承包经营改为自营的，以及承包经营企业发生变化的，应当按照《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，市场监管部门对现场经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应当进行现场核查。

除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应当在变

化后十个工作日内向原发证的市场监管部门报告。监管部门应当在收到食品经营者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。

第六十五条 承包经营集中用餐单位食堂的企业应当在福建省取得经营项目含有餐饮服务管理的食品经营许可。承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应当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，应当通过食品经营许可和备案管理信息平台向福建省市场监管部门报告，报告内容包括承包经营企业名称、食品经营许可信息、跨省从事经营管理活动的地区、企业负责人姓名及联系电话、食品安全管理员姓名及联系电话等信息，并对提交材料的真实性负责。

第六十六条 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。

第六十七条 承包经营企业应当按要求配备专职食品安全管理人员。

第七节 其 他

第六十八条 申请热食类制售经营项目的，应当符合第二章和本章第一节的要求。

第六十九条 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，还应当符合本章第二节相应条款的要求。

第七十条 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，还应当符合本章第二节至第六节的相应规定。

第七十一条 简单制售食品安全风险较低食品的（生食类食品制售项目，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的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

第七十二条 仅从事下列食品经营活动的，可申请简单制售经营许可：

（一）加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对食品原料进行简单加工、洗切或对预包装即食食品进行拆封、调味、摆盘等操作后，提供给消费者可即时食用的行为。

（二）对咖啡、奶粉、豆浆粉等进行现场调配、冲泡、分装、饮品混合等操作后，提供给消费者可即时食用的行为。

第七十三条 仅简单制售的食品应当具有与经营品种、数量相适应的加热或冷藏冷冻设施、保温设施、食品容器、工用具以及加工场所。

第四章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第七十四条 食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应当做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，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。

第七十五条 销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应当与其他食品经营区域分开。

散装食品销售场所应当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当与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

第七十六条 食品贮存应当设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应当与墙壁、地面保持适当距离。食物与非食物、生食与熟食应当有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

散装食品贮存场所应当具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

第七十七条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食物，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻

设施设备应当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当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。

第七十八条 直接入口散装食品的销售、贮存区域应当设置防腐、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当放入防尘、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。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当具有健康证明。

第七十九条 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应当采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应当设置便于消费者查看、取用食品的工用具。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第八十条 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，还应当有销售专间、专区或专柜，应当配备具有防腐、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。

第八十一条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应当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

第八十二条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第八十三条 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，应当相应具备以下条件：

（一）配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。

（二）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。

（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）建立食品安全追溯体系。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。

第八十四条 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，还应当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

第八十五条 餐饮服务管理企业应当设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第八十六条 餐饮服务管理企业根据其经营模式，应当相应具备以下条件：

（一）具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。

（二）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。食品安全管理人员应当具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

（三）设立分公司的，应当具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量

的人员以及食品安全管理能力。

（四）设立子公司、绝对控股其他企业的，应当具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。

第八十七条 承包集中用餐单位食堂的，还应当符合第三章第六节相应条款的要求。

第八十八条 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应当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

第八十九条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应当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。

第九十条 食品自动设备应当设置在固定地点，并在设备上展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。固定地点应当符合本细则第三十二条（关于设置场所的要求）规定。应当提供每台食品自动设备放置地点清单、食品经营许可证的展示方法等。

第九十一条 利用食品自动设备从事食品经营的，应当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

材质应当符合食品安全国家标准。食品自动设备密闭性应当能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

第九十二条 食品自动设备应当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。

第九十三条 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，应当具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第九十四条 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。

不得利用自动设备从事国家明令禁止经营食品的销售和制售。

第九十五条 利用食品自动设备从事食品销售的，应当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，应当建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。

第九十六条 利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应当符合第二章相应条款的要求。

第六章 附 则

第九十七条 本细则由福建省市场监管局负责解释。

第九十八条 本细则自 2026 年 4 月 1 日起实施，有效期五年。2016 年 9 月 30 日原福建省食品药品监督管理局公布的《福建省食品经营许可管理规定（试行）》同时废止。

第九十九条 本细则用语的含义

（一）特大型餐饮服务单位，指的是餐饮服务场所使用面积在 3000 m² 以上（不含 3000 m²）的餐饮服务单位或管理 1000 家及以上门店的餐饮服务连锁企业总部。

（二）大型餐饮服务单位，指的是餐饮服务场所使用面积在 500 ~ 3000 m²（不含 500 m²，含 3000 m²）的餐饮服务单位或管理 100—999 家门店的餐饮服务连锁企业总部。

（三）中型餐饮服务单位，指的是餐饮服务场所使用面积在 150 ~ 500 m²（不含 150 m²，含 500 m²）的餐饮服务单位或管理 10—99 家门店的餐饮服务连锁企业总部。

（四）小型餐饮服务单位，指的是餐饮服务场所使用面积在 50 ~ 150 m² 以下（不含 50 m²，含 150 m²）的餐饮服务单位。

（五）微型餐饮服务单位，指的是餐饮服务场所使用面积在 50 m² 以下（含 50 m²）的餐饮服务单位。

（六）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，主要供应内部职工、学生、病人或其家属等集中就餐的餐饮服务提供者；如从事网络经营，送达地址仅限集中用餐单位内部。

（七）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。

（八）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；向同一订购者（不含学校及托幼机构）配送 200 人份以内（不含 200 人份）的无需取得集体用餐配送资质；学校及托幼机构订餐的，不论份数，均应当向取得集体用餐配送资质的餐饮服务单位订购。

（九）餐饮服务连锁管理，指餐饮服务连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动。从事同一品牌餐饮服务连锁经营活动的企业应当明确一个企业总部，企业总部应当依法取得经营项目包含“餐饮服务连锁管理”的食品经营许可。

（十）餐饮服务管理，指为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方管理活动。

（十一）热食类食品，指食品原料经过蒸、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。

（十二）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。

（十三）生食类食品，以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品。

（十四）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。

（十五）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰激凌、水果捞、鲜榨果蔬、五谷杂粮汁等制品以及使用预包装酒进行调配的饮品。

（十六）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。

（十七）食品销售连锁管理，指食品销售连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动。

（十八）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。

（十九）非发酵豆制品，以大豆和水为主要原料，经过制浆工艺，凝固（或不凝固），调味或不调味等加工工艺制成的产品。

（二十）批发，是指以批量将食品销售给零售商或其他商业

用户的商业活动形式。零售，是指直接将食品销售给最终消费者的商业活动形式。

（二十一）实体门店，是指食品经营者基于固定地理位置设立的、具备实体建筑与空间，供消费者进入进行食品选购、体验及交易的商业场所。

（二十二）评审承诺制，是指根据自主自愿原则，食品连锁经营企业向市场监管部门提出申请，经市场监管部门评审符合条件的，其在省内新开办直营门店且经营项目未超出总部评估确认范围的，免于现场核查，直接取证。

