

内蒙古自治区市场监督管理局文件



内市监食通规〔2024〕2号

内蒙古自治区市场监督管理局关于印发 《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》 系列配套管理办法的通知

各盟市及满洲里市、二连浩特市市场监督管理局：

《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》（以下简称《条例》）已于3月1日起正式施行。为推动《条例》全面实施，进一步规范食品小作坊、小餐饮店、小食杂店和食品摊贩的生产经营行为，统一全区食品小作坊、小餐饮

店、小食杂店和食品摊贩登记及备案管理，自治区市场监督管理局制定了《内蒙古自治区食品小作坊登记管理办法》《内蒙古自治区小餐饮店登记管理办法》《内蒙古自治区小食杂店登记和备案管理办法》《内蒙古自治区食品摊贩备案管理办法》《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》《内蒙古自治区食品生产经营登记证式样》系列配套管理办法，现印发给你们，请遵照执行。



(此件主动公开)

内蒙古自治区食品小作坊登记管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范食品小作坊登记管理工作，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》《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》等法律法规和有关规定，结合我区实际，制定本办法。

第二条 本法所称食品小作坊是指，符合《中华人民共和国食品安全法》《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》《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（GB/T23734）等法律法规和有关标准的规定，在生产加工场所、设施设备、加工过程控制、人员、安全管理、包装贮存与运输、食品标识等方面满足相应要求。食品小作坊的规模应当符合从业人员不超过10人，生产经营面积300平方米以下（含300平方米）。

第三条 食品小作坊实行登记制度。内蒙古自治区行政区域内食品小作坊的登记管理工作，适用本办法。

第四条 食品小作坊应当符合法律法规设定的基本条件，依法取得《营业执照》，经所在地旗县级人民政府食品安全监督管理部门核准登记并取得《内蒙古自治区食品生产经营登记证》后，方可从事食品生产经营活动。

第五条 食品小作坊对其生产的食品安全负责。食品小作坊生产的食品应当符合法律法规和国家食品安全标准的规定，满足营养、健康、安全的要求。

第六条 食品小作坊不得生产加工《内蒙古自治区禁止食品小作坊生产加工食品品种目录》（目录见附表1）内的食品。

第七条 鼓励食品小作坊进入符合自治区小作坊园区建设标准的加工园区。

第八条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当加强登记信息化建设，在行政机关网站公开食品小作坊登记管理权限、办事指南等事项。

鼓励旗县级人民政府食品安全监督管理部门实施食品小作坊登记全流程网上办理或采取电子化手段进行登记。

食品小作坊电子登记证书与纸质证书具有同等法律效力。

第二章 登记要求及条件

第九条 食品小作坊生产加工场所应当满足下列基本要求：

（一）加工场所应当建在有毒、有害场所以及其他污染源主导风向的上风向位置，与污染源保持安全距离，保证不受污染源污染；

（二）加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；加工场所布局满足生产加工流程要求，生食区与熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染；

(三) 加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥、瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；

(四) 加工场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素；

(五) 加工场所与生活区、厕所等污染源应采取有效隔离措施，防止污染食品。加工场所与售卖区域应隔开。

第十条 食品小作坊的生产经营设施、设备应当满足下列基本要求：

(一) 应具备生产需要的供排水设施。满足供水安全、排水良好的要求；

(二) 在生产加工区域入口处应有必要的洗手、干手、盥洗、消毒设施，应配备带盖、非手动、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；

(三) 食品添加剂与清洗剂、消毒剂、杀虫剂等有单独的保存设施，并明确标识；应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具；

(四) 主要加工场所应根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施；

(五) 加工场所及库房应具备满足食品加工操作的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫的设施或者设备；

(六) 应具备与生产相适应的设备与器具，并方便清洗和消毒。根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施；

(七) 接触直接入口食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造;

(八) 生产中涉及生、熟料的工具应明显标识、分开使用;

(九) 运输工具应保持干净,并及时清洗,必要时进行消毒,保持运输工具清洁卫生。

第十一条 食品小作坊的生产加工过程控制应当满足下列基本要求:

(一) 使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求;不得使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收、受污染的原材料或非食品原料生产食品;

(二) 原辅料贮存时,根据贮存要求采取措施确保原辅料的安全,盛装容器保持清洁,遵照先进先出、近效期先出原则对库存原辅料合理周转;

(三) 原辅料在使用前经过检查,确保原料干净卫生,适合加工要求;

(四) 食品添加剂的使用符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760)及相应的标准和有关规定,食品添加剂的称量使用天平或秤等称量工具,以保证食品添加剂准确称量的控制要求;

(五) 食品生产用水、与食品接触的冰或水蒸气用水符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749)要求;

(六) 采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离,并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁,防止交叉污染;

（七）按照确定的生产工艺程序进行食品生产加工，采取有效措施控制食品热处理时间和温度；

（八）建立食品生产加工记录制度，如实记录生产加工中原辅料投放品种名称、数量、生产日期，食品添加剂的名称、使用量、使用人等内容，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年；

（九）直接与食品接触的设备、器具和生产用管道，在使用前、加工后或中断操作后清洗干净，必要时进行消毒，防止污染食品；

（十）使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，符合国家标准。

第十二条 食品小作坊的生产加工人员应当满足下列基本要求：

（一）取得健康体检证明后方可上岗，并每年至少体检一次。凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及国务院卫生健康行政部门规定的其他有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；

（二）保持个人卫生整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物，在加工场所内应当禁止吸烟和吐痰；

（三）食品加工操作时穿戴清洁的工作衣帽，佩戴口罩或者面罩，头发应当置于帽内，进入生产区应当保持良好的个人卫生；

（四）负责人和主要生产人员学习和熟悉食品安全相关法律

法规和标准知识，接受食品安全相关培训，能够明确知晓食品安全主体责任。

第十三条 食品小作坊的食品安全管理应当满足下列基本要求：

（一）实施食品安全承诺制度，食品小作坊要对食品安全承担第一责任人的责任，法定代表人（负责人）应当对食品安全负全责；明确承诺不滥用食品添加剂、不使用非食品原料生产加工食品，不使用有毒有害物质加工食品，不使用国家明令禁止的物质生产加工食品，不生产假冒伪劣食品，并向社会公开食品安全承诺书；

（二）建立进货查验记录制度，采购食品原料、食品添加剂和食品相关产品时，应当查验供货者的相关许可证、可溯源凭证和产品合格证明等文件，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号或者生产日期、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭据票据；相关票据凭证和查验记录保留期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保留期限不得少于两年；

（三）进行生产前自查，检查生产加工场所、生产加工设备、原料、人员、包装、贮存与运输等各方面的情况符合相关规定；生产加工完毕后应当进行清场。

第十四条 食品小作坊产品的包装、贮存、运输应当满足下列基本要求：

（一）使用食品用包装材料和容器包装食品，包装材料保持清洁卫生，不得对食品造成污染；

(二) 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

(三) 生产经营简易包装食品的外包装上，鼓励标注产品名称、生产地址、生产者、生产日期、保质期、联系电话等必要信息，以便消费者能够正确食用。

(四) 贮存食品的场所保持整洁卫生，温度和湿度符合贮存条件，确保贮存的食物不受污染；

(五) 运输食品时，根据运输食品的相关标准和要求采取保护措施。

第三章 申请受理与审查决定

第十五条 食品小作坊应当先行取得营业执照等经营主体资格，以营业执照载明的经营主体作为申请人。

第十六条 申请人向所在地旗县级人民政府食品安全监督管理部门申请登记时应当提交下列材料：

(一) 法定代表人或者负责人身份证复印件；

(二) 营业执照复印件（能够实现网上核验的无需提供复印件）；

(三) 从业人员健康证明；

(四) 食品小作坊登记申请表（式样见附表2）及相关材料。

第十七条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门收到申请后，对申请材料进行形式审查，并进行现场核查，合格后予以登

记并建立食品小作坊档案。

（一）申请材料审查

旗县级人民政府食品安全监督管理部门自受理之日起，应当在一个工作日内完成对申请材料的审查，不符合要求的，一次性通知申请人补正，符合要求的告知申请人现场核查时间。

同一生产加工场所、同一或共用设施与设备、同一法定代表人（负责人）已申请食品生产许可，不得申请相同食品类别的食品小作坊。

（二）进行现场核查

1. 食品小作坊申请材料审查合格后，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当派出不少于两名工作人员在三个工作日内完成现场核查；

2. 现场核查依据《食品小作坊生产条件现场核查表》（式样见附表3）进行，合格判定应当同时满足的三个条件为：重点项无“不符合”，一般项不超过4项“不符合”，全部检查项目“基本符合”、“不符合”合计不超过10项；

3. 现场核查结论应当场告知申请人，现场核查合格的，若存在“基本符合”“不符合”项的，现场核查负责人应当提出改进建议，由食品小作坊依据自身情况逐步改进；现场核查不合格的，现场核查负责人应当现场提出整改要求，整改时限不计入登记时限；申请人在限期内完成整改的，须向旗县级人民政府食品安全监督管理部门提交书面整改情况报告和验收申请，申请人未能在限期内完成整改的，视为现场核查不合格；

4. 接到申请人提交的书面整改情况报告和验收申请后，由

原现场核查人员在三个工作日内完成验收，经整改满足合格判定条件的，现场核查结论为合格；仍不满足合格判定条件的，不予登记。

（三）准予登记

1. 经现场核查合格的，旗县级人民政府食品安全监督管理部门在一个工作日内对现场核查材料进行审核，确认无误后，予以登记并出具《内蒙古自治区食品生产经营登记证》（纸质证书及电子证书），按有关规定送达；现场核查结论为合格；仍不满足合格判定条件的，不予登记。

2. 予以登记的，填写《食品小作坊登记流程审批表》（式样见附表4），并归集全部相关材料，统一装订成册。

第四章 登记证管理

第十八条 食品作坊的登记证应当记载登记证编号、生产者名称、法定代表人或者负责人、住址、生产地址、生产食品类别、登记机关、登记时间、有效期限。

第十九条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当公示食品小作坊的登记信息，保障消费者知情权，接受社会监督。

第二十条 登记实施唯一编号管理。食品小作坊登记编号 ZF（“作”“坊”的汉语拼音首字母缩写）和 14 位阿拉伯数字组成。14 位阿拉伯数字从左至右依次为：6 位地区代码、4 位年份代码和 4 位顺序码。（见《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》）

《内蒙古自治区食品生产经营登记证》由自治区人民政府食品安全监督管理部门统一规格、样式。

(一) 旗县级人民政府食品安全监督管理部门依据《食品小作坊登记流程审批表》，赋予代码编号，并打印发放《内蒙古自治区食品生产经营登记证》；

(二) 食品小作坊登记赋码工作，应当按照的要求，实行一坊一证管理；

(三) 打印《内蒙古自治区食品生产经营登记证》要求：

1. “登记名称”应当与营业执照载明的名称相符；

2. “生产经营地址”应当与营业执照提供的生产地址一致，并标注到街道门牌号的详细地址；

3. “法定代表人（负责人）”应当与营业执照上的姓名相符；

4. “食品类别（名称）”应当参照《食品生产许可分类目录》进行标注食品类别以及名称（食品品种明细），如：可标注豆制品：水豆腐、豆腐干、豆腐丝；生产多种食品的，应当全部列出；

5. “生产经营项目”应当标注为：食品小作坊；

6. “登记编号”按照“作坊”汉字拼音首字母缩写、地区代码和顺序号的顺序打印；

7. “登记机关”及印章都应当为旗县级人民政府食品安全监督管理部门。

第五章 变更、延续与补办

第二十一条 食品小作坊登记事项发生变更的，应当自变更之日起十个工作日内向原旗县级人民政府食品安全监督管理部门（管辖地发生变化的或食品安全监督管理部门发生变化的应当向现属地同级食品安全监督管理部门）提出变更申请，对确需变更的，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当在五个工作日内办理变更手续：

食品小作坊加工地址发生变更的、加工食品类别名称和品种明细增加或变化的；其它需要变更登记信息的情况，原旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当依照本办法的规定，对变更事项组织资料审查，必要时组织现场核查。符合条件的，方可办理变更手续。

第二十二条 食品小作坊需要延续登记证有效期的，应当在该登记证有效期届满十五个工作日前，向原发证的旗县级人民政府食品安全监督管理部门提出申请。旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当自收到登记证延续申请五个工作日内作出是否准予延续的决定。申请人声明生产条件未发生变化的，填写《生产条件未发生变化情况声明》（模板式样见附表6），旗县级人民政府食品安全监督管理部门可以不再进行现场核查。

第二十三条 《内蒙古自治区食品生产经营登记证》遗失或者损毁的，应当申请补办。

第六章 监督管理

第二十四条 食品小作坊应当在其生产经营场所公示《食品

安全责任承诺书》；旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当在食品小作坊生产经营场所公示日常监管责任人和监督举报电话。

第二十五条 食品小作坊应当自觉履行食品安全主体责任承诺，按照食品安全控制要求组织生产，建立健全索证索票和生产记录等制度。

（一）食品小作坊承诺

食品小作坊应当对其所生产加工食品的安全负责，应当签订《食品安全责任承诺书》（模板式样见附表7）。

（二）索证索票

食品小作坊在采购原辅料、食品添加剂时，应当索要供货方的有效食品生产经营许可证、营业执照复印件(加盖红章)、并索要该批次的食品原辅料、食品添加剂的合格检验报告及发票。

（三）生产记录

食品小作坊应当建立进货查验记录制度、生产加工记录制度和销售记录台账，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。

旗县级人民政府食品安全监督管理部门实施的日常监督检查应当将食品小作坊生产环境条件和主体责任落实情况作为重要检查内容。

第二十六条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门要加强对食品小作坊的监管，按照网格化的监管模式对食品小作坊实施日常监管，做到分片包干、责任到人。

（一）签订责任书。旗县级人民政府食品安全监督管理部门

应当每年督促食品小作坊签订《食品安全责任承诺书》，监督食品小作坊承担其质量安全主体责任；

（二）建立食品小作坊档案。各旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当认真履行监管职责，结合本辖区食品小作坊的特点，摸清食品小作坊的数量、生产品种、生产条件、食品安全状况等具体情况，建立食品小作坊食品安全管理档案，一证一档，实现动态管理；

（三）记录监督检查情况。旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当根据辖区实际情况对食品小作坊原则上实施每年不少于4次的日常监督检查，日常监督检查要有检查时间、内容、结果、结论等记录，经检查方和被检查方签字确认，归入食品小作坊档案保存，并按规定公布。日常监督检查按照《食品小作坊监督检查结果记录表》（式样见附表5）的内容进行。食品小作坊实施风险管理，日常检查的结论可作为调整检查频次的依据。

（四）抽样检验结果公示。旗县级人民政府食品安全监督管理部门每年应当对食品小作坊按抽检计划开展监督抽检工作。

（五）注销公告。食品小作坊因违反有关法律法规和本办法规定，登记证注销的，不得继续生产食品。旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当按相关规定予以公示。

第二十七条 本办法规定的登记、日常监督检查、抽样检验等工作不得向食品小作坊收取任何费用，抽样应当按规定支付样品费。

第二十八条 民航、铁路、国境口岸以及军队管理范围内的食品小作坊的管理按有关规定执行。

第七章 附 则

第二十九条 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

第三十条 本办法自 2024 年 5 月 1 日起施行。

- 附表：
1. 内蒙古自治区禁止食品小作坊生产加工食品品种目录
 2. 食品小作坊登记申请表
 3. 食品小作坊生产条件现场核查表
 4. 食品小作坊登记流程审批表
 5. 食品小作坊监督检查结果记录表
 6. 生产条件未发生变化情况声明（模板）
 7. 小作坊食品安全责任承诺书模板

附表 1

内蒙古自治区禁止食品小作坊生产加工 食品品种目录

食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	禁止生产加工产品明细
调味品	301	酱油	酱油
	302	食醋	1. 食醋
			2. 甜醋
	303	味精	1. 谷氨酸钠（99%味精）
			2. 加盐味精
			3. 增鲜味精
	305	调味料	1. 液体调味料：鸡汁调味料、牛肉汁调味料、烧烤汁、鲍鱼汁、香辛料调味汁、糟卤、调味料酒、液态复合调味料、其他
			2. 半固体（酱）调味料：番茄酱、风味酱、芥末酱、咖喱卤、排骨酱、叉烧酱、香辛料酱（泥）、复合调味酱、其他

			3. 固体调味料：鸡精调味料、鸡粉调味料、畜（禽）粉调味料、风味汤料、酱油粉、食醋粉、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味粉、其他
			4. 水产调味品：蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、其他
	306	食盐	1. 食用盐：普通食用盐（加碘）、普通食用盐（未加碘）、低钠食用盐（加碘）、低钠食用盐（未加碘）、风味食用盐（加碘）、风味食用盐（未加碘）、特殊工艺食用盐（加碘）、特殊工艺食用盐（未加碘）
			2. 食品生产加工用盐
乳制品	501	液体乳	1. 巴氏杀菌乳
			2. 高温杀菌乳
			3. 调制乳
			4. 灭菌乳
	502	乳粉	1. 全脂乳粉
			2. 脱脂乳粉
			3. 部分脱脂乳粉
			4. 调制乳粉
			5. 乳清粉

	503	其他乳制品	1. 炼乳
			2. 稀奶油
			3. 无水奶油
饮料	601	包装饮用水	1. 饮用天然矿泉水
			2. 饮用纯净水
			3. 饮用天然泉水
			4. 饮用天然水
			5. 其他饮用水
	602	碳酸饮料（汽水）	果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料
	603	茶类饮料	1. 原茶汁：茶汤/纯茶饮料
			2. 茶浓缩液
			3. 茶饮料
			4. 果汁茶饮料
			5. 奶茶饮料
			6. 复合茶饮料
			7. 混合茶饮料
8. 其他茶（类）饮料			

	604	果蔬汁类及其饮料	1. 果蔬汁（浆）：果汁、蔬菜汁、果浆、蔬菜浆、复合果蔬汁、复合果蔬浆、其他
			2. 浓缩果蔬汁（浆）
			3. 果蔬汁（浆）类饮料：果蔬汁饮料、果肉饮料、果浆饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料、其他
	605	蛋白饮料	1. 含乳饮料
			2. 植物蛋白饮料
			3. 复合蛋白饮料
	606	固体饮料	1. 风味固体饮料
			2. 蛋白固体饮料
			3. 果蔬固体饮料
			4. 茶固体饮料
			5. 咖啡固体饮料
			6. 可可粉固体饮料
			7. 其他固体饮料：植物固体饮料、谷物固体饮料、食用菌固体饮料、其他
	607	其他饮料	1. 咖啡（类）饮料
			2. 植物饮料

			3. 风味饮料
			4. 运动饮料
			5. 营养素饮料
			6. 能量饮料
			7. 电解质饮料
			8. 饮料浓浆
			9. 其他类饮料
方便食品	701	方便面	1. 油炸方便面
			2. 热风干燥方便面
			3. 其他方便面
	702	其他方便食品	1. 主食类：方便米饭、方便粥、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、凉粉、其他
			2. 冲调类：麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他
	703	调味面制品	调味面制品（辣条除外）
罐头	901	畜禽水产罐头	火腿类罐头、肉类罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鱼类罐头、禽类罐头、肉酱类罐头、其他

	902	果蔬罐头	1. 水果罐头：桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头、荔枝罐头、梨罐头、其他
			2. 蔬菜罐头：食用菌罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、番茄罐头、豆类罐头、其他
	903	其他罐头	其他罐头：果仁类罐头、八宝粥罐头、其他
冷冻饮品	1001	冷冻饮品	1. 冰淇淋 2. 雪糕 3. 雪泥 4. 冰棍 5. 食用冰 6. 甜味冰 7. 其他冷冻饮品
酒类	1501	白酒	1. 白酒
			2. 白酒（液态）
			3. 白酒（原酒）
	1502	葡萄酒及果酒	1. 葡萄酒：原酒、加工灌装
			2. 冰葡萄酒：原酒、加工灌装
			3. 其他特种葡萄酒：原酒、加工灌装
			4. 发酵型果酒：原酒、加工灌装
	1503	啤酒	1. 熟啤酒
			2. 生啤酒
			3. 鲜啤酒（纯手工精酿鲜啤酒除外）
			4. 特种啤酒
	1504	黄酒	黄酒：原酒、加工灌装

	1505	其他酒	1. 配制酒：露酒、枸杞酒、枇杷酒、其他
			2. 其他蒸馏酒：白兰地、威士忌、俄得克、朗姆酒、水果白兰地、水果蒸馏酒、其他
			3. 其他发酵酒：清酒、米酒（醪糟）、奶酒、其他
	1506	食用酒精	食用酒精
食糖	2101	糖	1. 白砂糖
			2. 绵白糖
			3. 赤砂糖
			4. 冰糖：单晶体冰糖、多晶体冰糖
			5. 方糖
			6. 冰片糖
			7. 红糖
			8. 其他糖：具体品种明细
淀粉及淀粉制品	2302	淀粉糖	葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他

蜂产品	2601	蜂蜜	蜂蜜
	2602	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆、蜂王浆冻干品
	2603	蜂花粉	蜂花粉
	2604	蜂产品制品	蜂产品制品
保健食品	2701	片剂	具体品种
	2702	粉剂	具体品种
	2703	颗粒剂	具体品种
	2704	茶剂	具体品种
	2705	硬胶囊剂	具体品种
	2706	软胶囊剂	具体品种
	2707	口服液	具体品种
	2708	丸剂	具体品种
	2709	膏剂	具体品种
	2710	饮料	具体品种
	2711	酒剂	具体品种
	2712	饼干类	具体品种
	2713	糖果类	具体品种
	2714	糕点类	具体品种
	2715	液体乳类	具体品种

	2716	原料提取物	具体品种
	2717	复配营养素	具体品种
	2718	其他类别	具体品种
特殊医学用途配方食品	2801	特殊医学用途 配方食品	1. 全营养配方食品
			2. 特定全营养配方食品：糖尿病全营养配方食品，呼吸系统病全营养配方食品，肾病全营养配方食品，肿瘤全营养配方食品，肝病全营养配方食品，肌肉衰减综合征全营养配方食品，创伤、感染、手术及其他应激状态全营养配方食品，炎性肠病全营养配方食品，食物蛋白过敏全营养配方食品，难治性癫痫全营养配方食品，胃肠道吸收障碍、胰腺炎全营养配方食品，脂肪酸代谢异常全营养配方食品，肥胖、减脂手术全营养配方食品，其他
			3. 非全营养配方食品：营养素组件配方食品，电解质配方食品，增稠组件配方食品，流质配方食品，氨基酸代谢障碍配方食品，其他
	2802	特殊医学用途 婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品：无乳糖配方或低乳糖配方食品、乳蛋白部分水解配方食品、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方食品、早产/低出生体重婴儿配方食品、氨基酸代谢障碍配方食品、婴儿营养补充剂、其他

婴幼儿配方食品	2901	婴幼儿配方乳粉	1. 婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺
			2. 较大婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺
			3. 幼儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺
特殊膳食食品	3001	婴幼儿谷类辅助食品	1. 婴幼儿谷物辅助食品：婴幼儿米粉、婴幼儿小米米粉、其他
			2. 婴幼儿高蛋白谷物辅助食品：高蛋白婴幼儿米粉、高蛋白婴幼儿小米米粉、其他
			3. 婴幼儿生制类谷物辅助食品：婴幼儿面条、婴幼儿颗粒面、其他
			4. 婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品：婴幼儿饼干、婴幼儿米饼、婴幼儿磨牙棒、其他
	3002	婴幼儿罐装辅助食品	1. 泥（糊）状罐装食品：婴幼儿果蔬泥、婴幼儿肉泥、婴幼儿鱼泥、其他
			2. 颗粒状罐装食品：婴幼儿颗粒果蔬泥、婴幼儿颗粒肉泥、婴幼儿颗粒鱼泥、其他
			3. 汁类罐装食品：婴幼儿水果汁、婴幼儿蔬菜汁、其他

	3003	其他特殊膳食食品	其他特殊膳食食品：辅助营养补充品、运动营养补充品、孕妇及乳母营养补充食品、其他
其他食品	3101	其他食品	含乳固态成型制品； 新食品原料
食品添加剂	3201	食品添加剂	食品添加剂产品名称：使用 GB 2760、GB 14880 或卫生健康委（原卫生计生委）公告规定的食品添加剂名称；标准中对不同工艺有明确规定的应当在括号中标明；不包括食品用香精和复配食品添加剂
	3202	食品用香精	食品用香精：液体、乳化、浆（膏）状、粉末（拌和、胶囊）
	3203	复配食品添加剂	复配食品添加剂明细（使用 GB 26687 规定的名称）

附表 2

食品小作坊登记申请表

生产者名称： _____

申请加工食品类别（名称）： _____

住所： _____

生产地址： _____

负责人： _____ 联系电话： _____

传真或电子邮件： _____

申请日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

首次申请

变更

延续

生产者基本条件和申请加工食品情况表

申请人 基本信息	生产者名称					
	登记编号		(由食品安全监督管理部门填写)			
	住 所					
	生产地址					
	负责人姓名		身份证号			
	统一社会信用代码 (如有时)		负责人联系方式			
	加工场地		<input type="checkbox"/> 自有 <input type="checkbox"/> 租赁		场地占地面积	
场地建筑面积					米 ²	
申请 加工 食品 情况	序 号	食 品 类 别	具 体 明 细	使 用 原 辅 材 料 明 细	使 用 添 加 剂 名 称	有 关 食 品 安 全 标 准
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	(如生产经营食品品种多, 可另附表格)					
年加工能力		吨	年实际产量	吨	年产值	万元

附表 3

食品小作坊生产条件现场核查表

生产者名称: _____

生产地址: _____

申请加工食品类别（名称）: _____

现场核查日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
1. 加工场所要求 (10)	1. 加工场所应建在有毒、有害场所以及其他污染源主导风向的上风向位置，与污染源保持安全距离，保证不受污染源污染。	无各种污染源，符合； 略有污染，基本符合； 污染较重，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2. 加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	3. 加工场所布局满足生产加工流程要求，生食区与熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 4. 加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥、瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；洗。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	5. 窗户内窗台应便于清洁。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	6. 顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	7. 加工场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	8. 加工场所与生活区应采取有效隔离措施，保持规定距离，防止污染食品。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	9. 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，保持规定距离，防止污染食品。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	10. 加工场所应与售卖区域隔开，减少交叉污染。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
2. 设施设备要求 (14)	* 11. 应具备生产需要的供水设施。满足供水安全。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 12. 应具备满足生产需要的污水排放设施，排水良好。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 13. 在生产加工区域入口处应有必要的洗手、干手、盥洗、消毒设施。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	14. 应配备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	15. 清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应单独存放，并且明确标识。加工设备、接触食品的器具应选用食品用清洁剂清洗。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 16. 食品添加剂应有单独的保存设施，并单独存放。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 17. 应根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	18. 加工场所及库房应有良好的防蝇、防鼠、防虫的设施或者设备。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	19. 加工场所及库房应具备满足食品加工操作的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫的设施或者设备。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
2. 设施设备要求 (14)	20. 应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	21. 应具备与生产相适应的设备和器具, 所选用的食品加工设备和器具应便于清洗和消毒。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 22. 接触直接入口食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	23. 生产中涉及生、熟料的工具应明显标识、分开使用。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	24. 运输工具应保持干净, 并及时清洗, 必要时进行消毒, 保持运输工具清洁卫生。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3. 加工过程控制要求 (11)	* 25. 使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 26. 不得使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收、受污染的原材料或非食品原料生产食品。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	27. 原辅料贮存时, 应根据贮存要求采取相应措施确保原辅料的质量安全。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	28. 原辅料的盛装容器应保持清洁, 原辅料在使用前, 应经过检查, 确保原料干净卫生, 适合加工要求。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	29. 遵照先进先出、近效期先出原则对库存原辅料合理周转。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
3. 加工过程控制要求 (11)	* 30. 食品添加剂的使用符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760) 及相应的标准和有关规定, 食品添加剂的称量使用天平或秤等称量工具, 以保证食品添加剂准确称量的控制要求。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 31. 食品生产用水、与食品接触的冰或水蒸气用水符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749) 要求。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	32. 采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离, 并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁, 防止交叉污染。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 33. 直接与食品接触的设备、器具和生产用管道, 在使用前、加工后或中断操作后清洗干净, 必要时进行消毒。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	34. 建立食品生产加工记录制度, 如实记录生产加工中原辅料投品种名称、数量、生产日期, 食品添加剂的名称、使用量、使用人等内容。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	35. 按照确定的生产工艺程序进行食品生产加工, 采取有效措施控制食品热处理时间和温度。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4. 工作人员要求 (5)	* 36. 应当取得健康体检证明后方可上岗, 并每年至少体检一次。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	37. 应持个人整洁, 不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰品。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	38. 食品加工操作时穿戴清洁的工作衣帽, 佩戴口罩或者面罩, 头发应置于帽内。	达到规定要求, 符合; 略微欠缺, 基本符合; 达不到规定要求, 不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
	39. 进入生产区应保持良好的个人卫生,在加工场内应禁止吸烟和吐痰。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	40. 负责人和主要生产人员学习和熟悉食品安全相关法律法规和标准知识,接受食品安全相关培训,能够明确知晓食品安全主体责任。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5. 质量管理要求(4)	* 41. 实施质量安全承诺制度,并向社会公开食品质量安全承诺书。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 42. 建立进货查验记录制度,采购食品原料、食品添加剂和食品相关产品时,应当查验供货者的相关许可证、可溯源凭证和产品合格证明等文件,如实记录产品名称、规格、数量、生产批号或者生产日期、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭据票据,记录应保存一定期限。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 43. 不得接受委托加工,不得以分装形式生产加工;	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	44. 食品小作坊对新投产获证或者改变生产工艺后生产的食品,应当委托有资质的检验机构对涉及产品进行全项检验。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	45 进行生产前自查,检查生产加工场所、生产加工设备、原料、人员、包装、贮存与运输等各方面的情况符合相关规定。生产加工完毕后应进行清场。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 包装、贮存、运输与	46. 使用食品用包装材料和容器包装食品,包装材料保持清洁卫生,不得对食品造成污染。	达到规定要求,符合; 略微欠缺,基本符合; 达不到规定要求,不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
标识要求 (6)	* 47. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物质一同贮存、运输；。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	48. 贮存食品的场所保持整洁卫生，温度和湿度符合贮存条件，确保贮存食品不受污染。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	49. 运输食品时，根据运输食品的相关标准和要求采取保护措施。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	50. 生产经营简易包装食品的外包装上，应标注产品名称、生产地址、生产者、生产日期、保质期、联系电话等必要信息，以便消费者能够正确食用、贮存食品；生产经营预包装食品的外包装上应当有标签。标签应当标明食品名称、规格、净含量、生产日期、成分或者配料表、保质期、产品标准代号、贮存条件、所使用的食品添加剂的通用名称、登记证编号以及生产加工者名称、地址、联系方式等标签内容。	达到规定要求，符合； 略微欠缺，基本符合； 达不到规定要求，不符合。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

对生产者规定条件的现场核查结论

食品安全监督管理部门于_____年____月____日至_____年____月____日对生产者____生产基本条件进行了现场核查，共核查了____项规定内容，其中重点项不符合____项，分别是第_____项。基本符合项____项，分别是：

- | | |
|----------|-----------|
| 1. _____ | 7. _____ |
| 2. _____ | 8. _____ |
| 3. _____ | 9. _____ |
| 4. _____ | 10. _____ |
| 5. _____ | 11. _____ |
| 6. _____ | 12. _____ |

不符合项____项，分别是：

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 2. _____ |
| 3. _____ | 4. _____ |

经综合评定，本次基本条件现场核查结论如下：

合格 基本合格需整改 限期整改再审查

现场核查负责人（签名）：

现场核查成员（分别签名）：

年 月 日

法定代表人（负责人）意见：

负责人（签名）：

年 月 日（章）

注：1. □为选择项，在选择项框内打“√”；2. 带“*”的检查项目为重点项，共17项。

整改要求及再次现场核查结论

整 改 要 求	
再次现场 核查情况 及结论	
现场核查负责人（签名）： 审现场核查成员（分别签名）： <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">年 月 日</div>	法定代表人（负责人）意见： 负责人（签名）： <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">年 月</div>

注：审现场核查结论为“合格”的不需填此表；现场核查结论为“基本合格需整改”的只需填“整改要求”；现场检查结论为“限期整改再审查”的需完整填此表。

附表 4

食品小作坊登记流程审批表

生产者名称:

申请加工食品类别(名称):

生产场所地址:

联系人:

联系电话:

登记申请 受理部门		申请受理 日期		申请受理人 签字	
材料审查日期		审查结论		审查人签字	
现场核查日期		现场核查 结论		现场核查 负责人签字	
整改验收日期		验收结论		验收负责人 签字	
准予登记结论	负责人签字:		旗县级食品安全监 管部门意见 (盖章)	领导签字:	
制证日期		登记编号		证书流水号	
领证日期			领取人签字		

附表 5

食品小作坊监督检查结果记录表

编号:

食品小作坊名称		生产地址		负责人及联系方式	
检查人及联系方式		检查次数	年度第	次检查	
<p>(食品安全监督管理部门全称) 检查执法人员根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《内蒙古自治区食品小作坊和食品摊贩管理条例》等,于 年 月 日进行了日常监督检查。本次监督检查共检查了()项内容;其中,重点项不满足要求()项,项目序号分别是();次重点项不满足要求()项,项目序号分别是();一般项不满足要求()项,项目序号分别是();合计得分()。</p> <p>年度内,全部日常监督检查得分 95 以上,下年度可减少检查频次;全部检查平均分 70 以下,下年度加大检查频次;全部检查平均分 60 分以下,撤销登记证。</p>					
<p>综合评价和处置:</p> <p><input type="checkbox"/> 完全符合规定; <input type="checkbox"/> 基本符合规定,需整改; <input type="checkbox"/> 停产立即整改; <input type="checkbox"/> 现场处罚; <input type="checkbox"/> 拟立案一般程序处罚</p> <p>整改意见(可附页):</p>					
检查执法人员(签名):			被检查食品小作坊意见:		
年 月 日			负责人或代理负责人签名:		
			年 月 日(章)		

注: 1. 为选择项,在选择项框内打“√”; 2. 本表一式两份,一份反馈小作坊,一份留存。

食品小作坊监督检查要点表

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
一、小作坊登记情况	1	食品小作坊登记证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 2	小作坊名称、负责人、营业执照编号、生产的场所、生产的食品名称等应与登记证书内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 3	登记证、食品安全承诺书应在明显位置张贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、生产环境条件和设施设备情况	4	加工场所应建在有毒、有害场所以及其他污染源主导风向的上风向位置，与污染源保持安全距离，保证不受污染源污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5	加工场所顶部无渗漏、灰尘积累、碎片脱落，清洁平整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	加工场所地面、墙面、墙裙应平整清洁，无破损。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7	生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	有处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	* 9	加工场所设有洗手、干手、盥洗、消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	厕所等污染源有效隔离，与生产场所保持规定距离，防止污染食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 11	供水和排水设施良好，污水不积存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	清洗剂、消毒剂、杀虫剂、食品添加剂等分别单独存放，并且明确标识。加工设备、接触食品的器具应选用食品用清洁剂清洗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	现场人员有相应的卫生防护措施，工作服干净。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	照明设施满足日常操作需要，并有防护装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*15	紫外灯等消毒杀菌设施，防鼠、蚊、蝇、昆虫等设施完好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16	加工场所无蚊、蝇和鼠害、虫害痕迹。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	需要配备冷藏、冷冻设施保存食品原料和产品的，设施设备清洁、完好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18	直接接触食品及原料的生产设备、工具、容器等无严重疤痕、裂纹、锈蚀，清洁卫生，定期清洗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	19	运输工具应保持干净，并及时清洗，必要时进行消毒，保持运输工具清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	生产中涉及生、熟料的工具应分开使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
三、原辅材料进货 查验情况	21	原辅材料存放离墙离地，与成品分开放置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 22	无变质或超过保质期的原辅料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 23	查验原辅料供货者的许可证、产品合格证明、进货票据。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 24	查验食品添加剂供货者的许可证、产品合格证明、进货票据。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	* 25	查验食品包装物供货者的许可证、产品合格证明、进货票据。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 26	查验进货台账记录完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
四、生产过程控制 情况	** 27	建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	28	原辅料的盛装容器应保持清洁，原辅料在使用前，应经过检查，确保原料干净卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 29	建立和保存食品添加剂使用记录，食品添加剂的称量应使用天平或秤等称量工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	* 30	食品生产用水、与食品接触的冰或水蒸气用水符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749)要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	31	采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	32	直接与食品接触的设备、器具和生产用管道，在使用前、加工后或中断操作后清洗干净，必要时进行消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 33	无违法使用回收食品和过期食品、食品添加剂等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
五、工作人员管理 情况	** 34	直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	35	个人卫生整洁，操作中不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	36	食品加工操作时穿戴洁净的工作衣帽，佩戴口罩或面罩，头发应置于帽内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	37	进入生产区保持良好的个人卫生，在加工场内禁止吸烟和吐痰。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	38	负责人和主要生产人员学习和熟悉食品安全相关法律法规和标准知识，接受食品安全相关培训，能够明确知晓食品安全主体责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
六、包装标识情况	* 39	简易包装或者预包装，必须使用食品用包装材料和容器包装食品，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	40	简易包装上应标注产品名称、生产地址、生产者、生产日期、保质期、联系电话等必要信息；预包装食品标签应当标明食品名称、规格、净含量、生产日期、成分或者配料表、保质期、产品标准代号、贮存条件、所使用的食品添加剂的通用名称、登记证编号以及生产加工者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
七、产品销售检查情况	41	产品销售区域与加工区域有效隔离，食品应按相应要求储存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	** 42	销售台账记录信息应完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
八、其他需要检查的情况（依法律法规规章等规定和需要）			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

- 说明：1. 上表中打**号的为重点项，共 12 项，每一项 5 分；打*号的为次重点项，共 5 项，每一项 3 分；其他为一般项，共 25 项，每一项 1 分。合计 100 分。
2. 其他需要检查的情况和其他需要记录的问题不计分，不适用的项目得满分。

附表 6

生产条件未发生变化情况声明（模板）

XXXX（食品安全监督管理部门名称）：

本申请人已于____年__月__日取得编号为_____的食品小作坊登记证，食品类别为_____有效期至____年__月__日，现申请_____（延续、简单变更）食品小作坊登记证，在此声明取证后：

1. 生产场所（包括厂区环境、生产车间、库房等）未发生变化；
2. 主要生产设备设施未发生变化；
3. 设备布局与工艺流程未发生变化。

本申请人对以上声明内容的真实性负责，如有虚假承担相应的法律责征。情节严重的撤销许可，3年内不得再次申请食品小作坊登记。

食品小作坊法定代表人（负责人）签名：

（盖章）

____年__月__日

备注：此声明仅生产条件未发生变化情况提交；发生变化的，无需提交。

附表 7

小作坊食品安全责任承诺书模板

我已了解食品小作坊登记相关法律、法规和要求：现申请食品小作坊登记，认真履行小作坊主体责任，切实保证食品安全，现郑重承诺：

一、申请小作坊登记时提供的材料真实，有效。

二、生产加工条件符合《内蒙古自治区食品小作坊小食杂店小餐饮和食品摊贩监督管理条例》《内蒙古自治区食品小作坊登记管理办法（试行）》规定。

三、承诺生产加工环境、生产条件、从业人员等达到食品安全有关法律、法规、标准的要求。

四、承诺生产加工过程中所使用的原辅料符合质量安全要求，不使用非食用原料，不滥用食品添加剂，不使用回收食品、发霉变质原料加工食品。

五、承诺不生产加工假冒伪劣食品、不以不合格食品冒充合格食品。

六、承诺食品包装不伪造食品标识，不标注虚假生产日期；对本单位生产的不安全食品及时召回。

七、承诺一切生产加工活动符合相关法律法规的要求。

以上承诺，如有违反愿接受处罚并承担相应的法律责任。

食品小作坊法定代表人（负责人）签名：

（盖章）

年 月 日

内蒙古自治区小餐饮店登记管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范小餐饮店登记管理工作，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》《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》等法律法规和有关规定，结合我区实际，制定本办法。

第二条 本办法所称小餐饮店是指具有固定经营场所，经营面积在 50 平方米以下（含 50 平方米）、从业人员较少、经营条件简单的餐饮服务提供者。

第三条 小餐饮店实行登记制度。内蒙古自治区行政区域内小餐饮店的登记管理工作，适用本办法。

第四条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当加强登记信息化建设，在行政机关网站公开小餐饮店登记管理权限、办事指南等事项。

鼓励旗县级人民政府食品安全监督管理部门实施小餐饮店登记全流程网上办理或采取电子化手段进行登记。

小餐饮店电子登记证书与纸质证书具有同等法律效力。

第五条 小餐饮店无相应专间，不得制作经营下列食品：刺身、生食海鲜等生食类食品；豆腐、豆腐皮等非发酵豆制品；动物性冷食类食品；冷加工糕点。

第六条 从事网络餐饮服务的小餐饮店,鼓励其在加工制作和营业时段内在网络订餐平台上实时展示后厨情况,实现互联网+明厨亮灶。

第七条 鼓励小餐饮店改善经营条件,提升食品安全水平,取得食品经营许可证。

第二章 申请与受理

第八条 小餐饮店应当符合法律法规设定的基本条件,依法取得《营业执照》,经所在地旗县级人民政府食品安全监督管理部门核准登记并取得《内蒙古自治区食品生产经营登记证》后,方可从事经营活动。

第九条 小餐饮店经营者应当向旗县级人民政府食品安全监督管理部门提出申请,并提供以下材料:

- (一) 营业执照复印件(能够实现网上核验的无需提供复印件);
- (二) 法定代表人或负责人身份证复印件;
- (三) 从业人员健康证明;
- (四) 小餐饮店登记证申请表(附表1);
- (五) 布局流程、设施设备情况说明;
- (六) 食品安全监督管理部门要求提供的其他材料。

第十条 申请人提交的材料应当真实、完整,并对材料的真实性负责。申请人委托他人办理登记申请的,代理人应当提交授权委

托书以及申请人和代理人的身份证明材料。

第十一条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门对申请人提出的小餐饮店登记申请，应当根据下列情况分别做出处理：

（一）申请事项依法不需要取得小餐饮店登记，或者依法不属于餐饮服务食品监管范围的，应当即时告知申请人不予受理；

（二）申请事项属于登记范围，申请材料齐全且符合法定形式的，应当做出受理决定；

（三）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当一次性告知申请人需要补正的全部内容；

（四）申请材料存在可以当场更正的错误的，申请人可以当场更正并对更正内容签章确认。

第三章 审查决定与登记证管理

第十二条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门自受理之日起，应当在一个工作日内完成对申请材料的审查，在三个工作日内完成现场核查，对符合条件的，在一个工作日内颁发《内蒙古自治区食品生产经营登记证》；对不符合条件的，书面告知申请人并说明理由。

第十三条 《内蒙古自治区食品生产经营登记证》应当载明登记编号、小餐饮店名称（与营业执照名称一致）、法定代表人或者负责人、经营项目、经营地址、有效期限、发证机关、发证日期。

第十四条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当公示小

餐饮店的登记信息，保障消费者知情权，接受社会监督。

第十五条 登记实施唯一编号管理。小餐饮店登记编号由CY（“餐”“饮”的汉语拼音首字母缩写）和15位阿拉伯数字组成。15位阿拉伯数字从左至右依次为：6位地区代码、4位年份代码和5位顺序码。（见《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》）

《内蒙古自治区食品生产经营登记证》由自治区食品安全监督管理部门统一规格、样式。

（一）旗县级人民政府食品安全监督管理部门依据《内蒙古自治区小餐饮店登记证申请表》，赋予代码编号，并打印发放《内蒙古自治区食品生产经营登记证》；

（二）小餐饮店登记赋码工作，应当按照《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》的要求，实行一址一证管理；

（三）打印《内蒙古自治区食品生产经营登记证》要求：

1. “登记名称”应当与营业执照载明的名称相符；
2. “生产经营地址”是实施小餐饮经营行为的实际地点，应当与营业执照提供的经营地址一致，标注街道门牌号等详细地址；
3. “法定代表人(负责人)”应当与营业执照上的姓名相符；
4. “生产经营项目”应当标注为：小餐饮店；
5. “食品(类别)名称”应当标注热食类制售、冷食类制售、生食类制售、糕点类制售、自制饮品制售等，经营多种类别的应

当全部列出；申请网络送餐的，应当注明“从事网络经营”；

6. “登记编号”按照“餐饮”汉字拼音首字母缩写、地区代码和顺序号的顺序打印；

7. “登记机关”及印章应当为旗县级人民政府食品安全监督管理部门。

第四章 变更、延续与补办

第十六条 登记事项发生变更的，应当自变更之日起十个工作日内向旗县级人民政府食品安全监督管理部门提出变更申请。对确需变更的，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当自收到变更申请之日起五个工作日内办理变更手续。

小餐饮店登记的名称、地址门牌号（实际经营场所未改变）的变更申请，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当场予以变更。

其他项目的变更申请，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应进行现场核查。

旗县级人民政府食品安全监督管理部门准予变更的，颁发新的《内蒙古自治区食品生产经营登记证》，原登记证号和有效期限不变。

第十七条 登记证有效期届满需要继续经营的，经营者应当在有效期届满十五个工作日前到旗县级人民政府食品安全监督管理部门办理延续手续。

第十八条 申请延续登记证应当提供以下材料:

- (一) 法定代表人或负责人身份证复印件;
- (二) 延续申请书(附表1);
- (三) 原登记事项有无变化的说明材料。

第十九条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门收到延续申请后,对承诺小餐饮店登记事项无变化的经营者,可当场办理延续换证,旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当在延续换证后一个月内完成现场检查,核实其承诺是否与经营现状相符。与事实不符的,小餐饮店需要重新提出延续申请。

对登记事项有变化的,旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当自收到延续申请之日起五个工作日内对变化的登记事项进行现场核查。对符合规定条件的,及时办理延续换证,原登记证号不变。

第五章 附则

第二十条 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

第二十一条 本办法自2024年5月1日起施行。

- 附表:
- 1. 内蒙古自治区小餐饮店登记证申请表
 - 2. 内蒙古自治区小餐饮店现场核查表
 - 3. 从业人员健康管理制度
 - 4. 食品采购索证索票、进货查验和台帐记录制度

5. 食品添加剂管理制度
6. 餐饮具、工具清洗消毒制度
7. 加工经营场所环境及设施设备卫生管理制度
8. 食品安全事故处置预案

附表 1

内蒙古自治区小餐饮店登记证申请表

小餐饮店 名 称		统一社会信用代码	
法定代表人 (负责人)		联系电话	
住所	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____		
经营场所 地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m ²)	
本次登记 属于	<input type="checkbox"/> 首次登记 <input type="checkbox"/> 延续登记 <input type="checkbox"/> 变更登记(变更事项: _____)		
网络经营	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	从业人员数(人)	
经营项目	<input type="checkbox"/> 热食类食品制售 <input type="checkbox"/> 冷食类食品制售 <input type="checkbox"/> 生食类食品制售 <input type="checkbox"/> 糕点类食品制售 <input type="checkbox"/> 自制饮品制售 <input type="checkbox"/> 其他类食品制售(具体注明): _____ <input type="checkbox"/> 预包装食品销售 <input type="checkbox"/> 散装食品销售		
提交的资料目录: <input type="checkbox"/> 1. 营业执照或者其他主体资格证明文件; <input type="checkbox"/> 2. 法定代表人(负责人)身份证复印件; <input type="checkbox"/> 3. 从业人员健康证明; <input type="checkbox"/> 4. 餐饮服务场所布局平面图和设备布局、卫生设施等示意图(延续登记不需提供); <input type="checkbox"/> 5. 保证食品安全的管理制度(延续或变更登记不需提供); <input type="checkbox"/> 6. 原登记事项有无变化的说明材料(延续或变更登记时提供); <input type="checkbox"/> 7. 授权委托书以及代理人身份证复印件(委托办理时提供)。			
设施设备名称		数量	备注

附表 2

内蒙古自治区小餐饮店现场核查表

(适用于经营场所面积在 50 m²以下)

小餐饮店名称: _____

小餐饮店地址: _____

经营项目: _____

核查日期: _____

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
1. 选址	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的合法经营场所，用水符合《生活饮用水卫生标准》。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕（坑式厕所）等污染源25m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	1	***			
2. 场所设置、布局、分隔和面积	有固定的室内加工经营场所，厨房内不得设置卫生间。	2	***			
	操作间与就餐场所有效隔离，宜用玻璃等透明材料隔离。	3	*			
	厨房各功能区布局合理，粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒、食品原辅料贮存区域等场所分区明确，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	4	**			
	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	5	**			
	加工经营场所不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。	6	***			
3. 食品处理区地面、墙壁、天花板、门窗与排水	地面平整、无破损、不积水，采用防滑的水磨石或地板砖铺设；有排水系统，排水沟出口有网眼孔径小于10mm的金属隔栅或网罩。	7	*			
	墙壁平滑、无破损，粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等加工场所采用浅色材料并有1.5m以上墙裙；专间四壁墙裙上顶。	8	*			
	天花板不渗水、无破损，采用无毒、无异味的防霉涂料或铝（塑）扣板吊顶。	9	*			
	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网。	10	*			

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
4. 餐用具清洗消毒保洁设施	餐用具应经洗涤剂洗涤并消毒液消毒。采用化学消毒的，应设置 ≥ 2 个的洗涤及消毒池； 采用煮沸、蒸汽或红外线等热力消毒的，应设置 ≥ 1 个的洗涤池。 采用消毒服务单位提供的集中消毒餐饮具的，应设置 ≥ 1 个的食品工用具、容器洗涤池。	11	***			
	设置与经营规模相适应保洁柜，结构密闭并易于清洁。	12	**			
	各类水池以明显标识标明其用途。	13	*			
5. 食品原料、清洁工具清洗水池	至少设置1个用于食品原料的清洗水池。	14	**			
	各类水池、清洗设施以明显标识标明其用途。	15	**			
	设置专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施，其位置不会污染食品及其加工经营过程。严禁使用餐饮具洗涤消毒池、食品原辅材料洗涤池清洗清洁工具。	16	**			
6. 设备、工具和容器	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	17	**			
7. 通风排烟设施	产生油烟的设备上部应设置 ≥ 1 个的排油烟机或换气扇；排气口装有网眼孔径小于10mm的金属隔栅或网罩。	18	**			
8. 废弃物暂存设施	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	19	**			
	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。宜为非手动开启式。	20	*			

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
9. 库房和食品贮存场所	食品与非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）分区分架存放，有毒有害物质（洗涤剂、消毒液等）应专柜存放。	21	**			
	设置≥1个的满足生熟食分开存放的冰箱（柜），有明显标识，	22	*			
	设置≥1个的能满足食品原辅材料贮存的货柜或货架。	23	**			
	使用食品添加剂的，应设置能上锁的食品添加剂贮存专用柜。	24	**			
10. 专用设施	制作经营下列食品：刺身、生食海鲜等生食类食品；豆腐、豆腐皮等非发酵豆制品；冷荤凉菜等动物性冷食类食品；冷加工糕点（与后面核查表不符）。应具备相应专间，并符合 GB 31654 关于专间的相应要求。 制作植物性凉菜，应具备专区、专案、专用工具容器、配备表面消毒设施和专门的冷藏设施。	25	***			
11. 网络经营	打包餐食时，使用符合食品安全的餐饮具	26	***			

注：本表共 29 项，其中关键项 8 项，重点项 13 项，一般项 8 项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。

现场核查结论

食品安全监督管理部门于_____年___月___日 对小餐饮店 _____

基本条件进行了现场核查，共核查了___项规定内容。

其中关键项不符合 ___项，分别是第_____项。

重点项不符合 ___项，分别是第_____项。

一般项不符合 ___项，分别是第_____项。

现场核查可判定为“合格”的条件:

关键项必须全部符合，重点项和一般项不符合总数 ≤ 7 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项。

经综合评定，本次基本条件现场核查结论如下:

合格

基本合格需整改

限期整改再审查

现场核查负责人（签名）:

法定代表人（负责人）意见:

现场核查成员（分别签名）:

负责人（签名）:

年 月 日

年 月 日（章）

注: 为选择项，在选择项框内打“√”

整改要求及再次现场核查结论

整 改 要 求	
再次现场 核查情况 及结论	
现场核查负责人（签名）： 审现场核查成员（分别签名）： <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">年 月 日</div>	法定代表人（负责人）意见： 负责人（签名）： <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">年 月 日</div>

注：审现场核查结论为“合格”的不需填此表；现场核查结论为“基本合格需整改”的只需填“整改要求”；现场检查结论为“限期整改再审查”的需完整填此表。

附表 3

从业人员健康管理制度

1. 从业人员身体健康并持有效健康证明;
2. 从业人员经培训掌握基本的食品安全知识;
3. 从业人员上岗操作时穿戴必须整洁(宜穿洁净的浅色工作服), 手部清洁, 不留长指甲、佩戴手饰;
4. 从业人员在处理食品前及上厕所、处理生食品、处理不清洁的设备或工用具、处理废物等可能污染双手的活动后都应该立即洗手;
5. 不在食品加工场所内抽烟或从事其他无关工作。

附表 4

食品采购索证索票进货查验和台账记录制度

1. 采购食品原料、辅料、食品添加剂以及食品相关产品应从具有相关资质的供货商采购，尽量从固定供货商或供货基地购进，落实索证索票制度。应进行进货查验并建立进货查验记录，如实记录食品原料、食品添加剂和食品相关产品的生产日期、保质期、名称、规格、批号、数量、供货者名称以及联系方式、进货日期；

2. 应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。

附表 5

食品添加剂管理制度

1. 按照国家标准和规定使用食品添加剂；
2. 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专柜保存、专人登记，并采用精确的计量工具称量；
3. 自制火锅底料、饮料、调味料的小餐饮经营者应向监督管理部门备案所使用的食品添加剂名称，并在店堂醒目位置予以公示。

附表 6

餐饮具、工具清洗消毒制度

1. 餐用具清洗消毒水池（设施）专用；
2. 餐用具消毒提倡采用热力方式消毒（煮沸、蒸汽或红外消毒柜等）。采用消毒柜消毒的，应确保消毒设施的正常使用；
3. 采用化学药物消毒的，使用的消毒液应符合食品安全标准和要求，消毒液的浓度和浸泡时间应达到规定要求，并冲洗干净。消毒液应专柜存放，避免交叉污染；
4. 购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，应按规定查验其经营资质，索取消毒合格凭证；
5. 洗净消毒的餐饮具应存放在密闭的保洁柜内。保洁设施内不得存放食品、杂物等其他物品。

附表 7

加工经营场所环境及设施设备卫生管理制度

1. 就餐场所和食品处理区整洁、明亮；
2. 墙壁、天花板、门窗无蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢，地面洁净、无积水和油污，排水沟渠通畅；
3. 操作台、冰箱、排油烟机等加工设施设备与加工用具无明显积垢；
4. 食品和其他物品存放整齐有序，标识明显；
5. 餐桌、菜单、调料瓶、筷筒等保持清洁；
6. 垃圾桶加盖并保持外观清洁，及时清理垃圾和餐厨废弃物。建立废弃物处置台帐，索取并留存收运者加盖公章的资质证明复印件。

附表 8

食品安全事故处置预案

1. 立即停止餐饮经营活动，积极组织抢救病人，尽可能按照就近原则联系医疗单位进行抢救处理。

2. 立即向当地市场监督管理部门报告顾客中毒情况、中毒发生时间、中毒主要症状、中毒的顾客人数等，如果怀疑与投毒有关，还应向当地公安部门报告。

3. 保护好现场，保管好供应给顾客的食品，禁止继续食用和擅自销毁。对制作、盛放可疑食品的工具、容器以及可能引起食物中毒的现场予以保护。

4. 在市场监督管理部门人员到达后，配合专业人员收集可疑食品和中毒顾客的呕吐物、排泄物、洗胃液等，同时介绍中毒的情况。

5. 协助疾控和市场监督管理部门做好调查工作及各项后勤保障工作。

内蒙古自治区小食杂店登记 和备案管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范小食杂店登记和备案管理工作。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》《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》等法律法规和有关规定，结合我区实际，制定本办法。

第二条 本办法所称小食杂店是指具有固定经营场所、经营面积 50 平方米以下（含 50 平方米，各盟市可根据地区实际确定经营面积）、从业人员较少，从事预包装食品、散装食品、食用农产品零售或者现场制售食品的经营者的。

小食杂店的现场制售是指从事解冻、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行为。

第三条 小食杂店实行登记制度，仅销售预包装食品小食杂店实行备案制度。内蒙古自治区行政区域内小食杂店的登记管理工作及仅销售预包装食品小食杂店备案管理工作，适用本办法。

第四条 小食杂店在不同经营场所从事食品销售活动的，应当依法分别进行登记或者备案。

第五条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当加强

登记和备案信息化建设,在行政机关网站公开小食杂店登记和备案管理权限、办事指南等事项。

鼓励旗县级人民政府食品安全监督管理部门实施小食杂店登记和备案全流程网上办理或采取电子化手段进行登记。

小食杂店电子登记证书与纸质证书具有同等法律效力。

第六条 小食杂店销售特殊食品应当设置专区(专柜),不得与普通食品混放销售。

第二章 申请与受理

第七条 小食杂店应当符合法律法规设定的基本条件,依法取得《营业执照》,以营业执照载明的经营主体作为申请人,经所在地旗县级人民政府食品安全监督管理部门核准登记并取得《内蒙古自治区食品生产经营登记证》后,方可从事食品生产经营活动。

第八条 申请小食杂店登记,应当注明散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。

小食杂店经营者从事散装熟食销售的,应当在散装食品销售后以括号标注。

自治区食品安全监督管理部门可以根据监督管理工作需要对标注内容进行调整。

第九条 申请小食杂店登记,应当向旗县级人民政府食品安

全监督管理部门提交下列材料：

- （一）小食杂店经营登记证申请表（见附表1）；
- （二）营业执照复印件（能够实现网上核验的无需提供复印件）；
- （三）法定代表人或者负责人身份证复印件；
- （四）食品安全承诺书（见附表2）；
- （五）食品销售使用的主要设备设施及经营场所平面图。

第十条 小食杂店经营者从事网络经营的，外设仓库（包括自有和租赁）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旗县级人民政府食品安全监督管理部门报告。所在地旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当记录报告情况。

第十一条 申请人应当如实向旗县级人民政府食品安全监督管理部门提交有关材料，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。符合法律规定的电子签名或者电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。

第十二条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门对申请人提出的小食杂店登记申请，应当根据以下情况分别处理：

（一）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，应当受理小食杂店登记申请。

（二）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当一次性告知申请人需要补正的全部内容和合理补正期限。申请人无正当理由逾期不予补正的，视为放弃登记申请，食品安全监督管理部

门不需要做出不予受理的决定。食品安全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；

（三）申请事项依法不需要进行登记的，应当场告知申请人不予受理；

（四）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；

（五）申请事项依法不属于食品安全监督管理部门职权范围的，应当场做出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请。

第十三条 旗县级人民政府食品安全监督管理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；当场做出受理决定并颁发登记证的，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。

第三章 审查与决定

第十四条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门依法审核申请人提交的相关资料，必要时对申请人的经营场所进行现场核查。

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，填写小食杂店登记现场核

查表（见附表3），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。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起三个工作日内，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，应当明确整改要求和整改时限，整改时间不计算在登记时限内。对符合条件的，应当自核查完成之日起三个工作日内予以登记并向申请人颁发登记证；对不符合条件的，不予登记，并书面说明理由，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。

第四章 登记证管理

第十五条 小食杂店的登记证应当记载登记证编号、经营者名称、法定代表人或者负责人、经营地址、住址、经营食品类别、发证机关、发证时间、有效期限。

第十六条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当及时公示小食杂店的登记信息，保障消费者知情权，接受社会监督。

第十七条 登记实施唯一编号管理。小食杂店登记编号由SZ（“食”“杂”的汉语拼音首字母缩写）和15位阿拉伯数字组成。15位阿拉伯数字从左至右依次为：6位地区代码、4位年份

代码和 5 位顺序码。（见《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》）

《内蒙古自治区食品生产经营登记证》由自治区食品安全监督管理部门统一规格、样式。

（一）旗县级人民政府食品安全监督管理部门依据《小食杂店经营登记证申请表》，赋予代码编号，并打印发放《内蒙古自治区食品生产经营登记证》；

（二）小食杂店登记赋码工作，应当按照《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》的要求，实行一址一证管理；

（三）打印《内蒙古自治区食品生产经营登记证》要求：

1. “登记名称”应当与营业执照载明的名称相符；
2. “生产经营地址”应当与营业执照提供的经营地址一致，须标注到街道门牌号等详细地址；
3. “法定代表人（负责人）”应当与营业执照上的姓名相符；
4. “生产经营项目”应当标注为：小食杂店；
5. “食品类别（名称）”应当标注“预包装食品销售”、“散装食品销售”，是否含冷冻冷藏预包装食品销售应当在“预包装食品销售”后以“（）”进行标注，如：预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）；是否含散装熟食销售应当在“散装食品销售”后以“（）”进行标注，如：散装食品销售（含散装熟食）。经营多

种食品类别的应当全部列出。

6. “登记编号”按照“食杂”汉字拼音首字母缩写、地区代码和顺序号的顺序打印；

7. “登记机关”及印章应当为旗县级人民政府食品安全监督管理部门。

第五章 变更、延续与补办

第十八条 登记事项发生变更的，小食杂店应当在变更之日起十个工作日内向原登记部门申请变更登记，经营地址发生变更的，应当重新办理登记。

第十九条 发生下列情形的，小食杂店经营者应当十个工作日内向原发证的旗县级人民政府食品安全监督管理部门报告：

（一）小食杂店经营者的主要设备设施、经营布局发生较大变化，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；

符合前款第一项情形的，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当在收到小食杂店经营者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。

第二十条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当根

据小食杂店的延续申请，在该登记证有效期届满前进行现场核查，并作出是否准予延续的决定。

决定准予延续的，应当发放新的登记证，登记编号不变，有效期自做出延续登记之日起计算。

第二十一条 登记证遗失、损坏的，应当向原登记部门申请补办，并提交下列材料：

- （一）登记证补办申请书；
- （二）书面遗失声明或者受损坏的登记证。

材料符合要求的，旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当当场补发登记证。

因遗失、损坏补发的登记证，登记编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

第二十二条 不予变更、延续、补办登记证的，食品安全监督管理部门应当书面告知小食杂店经营者，并说明理由。

第二十三条 已经办理小食杂店登记证的食品经营者，其经营规模等发生变化，不再符合小食杂店的具体认定条件，应当依照《中华人民共和国食品安全法》的规定取得食品经营许可。

第二十四条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当自小食杂店登记之日起一个月内，对其经营情况至少检查一次，并制作检查记录。

第六章 仅销售预包装食品小食杂店备案

第二十五条 备案人应当取得营业执照等经营主体资格，并具备与销售的食品品种、数量相适应的经营条件。

第二十六条 拟开展仅销售预包装食品小食杂店经营活动的，在办理经营主体登记注册时，可以一并进行仅销售预包装食品备案，并提交《仅销售预包装食品小食杂店备案申请表》（见附表4）。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。

营业执照应当载明下列事项：仅销售预包装食品小食杂店。

仅销售预包装食品小食杂店备案期限与营业执照期限一致。

第二十七条 旗县级人民政府食品安全监督管理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。

第二十八条 备案实施唯一编号管理。仅销售预包装食品小食杂店备案编号由YZ（“预”“杂”的汉语拼音首字母缩写）和15位阿拉伯数字组成。15位阿拉伯数字从左至右依次为：6位地区代码、4位年份代码和5位顺序码（见《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》）。

第二十九条 小食杂店已经取得登记证，增加预包装食品销售的，不需要另行备案。

仅销售预包装食品的小食杂店在办理备案后，增加其他应当取得小食杂店登记的食品经营项目的，应当依法进行登记；取得

小食杂店登记证之日起备案自行失效。

已经取得食品小作坊登记证的经营者在其加工场所或者通过网络销售其加工的食品的，不需要另行登记或备案。

第七章 附则

第三十条 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

第三十一条 本办法自 2024 年 5 月 1 日起施行。

- 附表：
1. 小食杂店经营登记证申请表
 2. 食品安全承诺书
 3. 小食杂店登记现场核查表
 4. 仅销售预包装食品小食杂店备案申请表

附表 1

小食杂店经营登记证申请表

经营者 名称		统一社会信用代码 (证件号码)	
法定代表人 (负责人)		联系电话	
住所	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____		
经营 场所地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m ²)	
仓库地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m ²)	
本次登记属于	<input type="checkbox"/> 首次登记 <input type="checkbox"/> 延续登记 <input type="checkbox"/> 变更登记(变更事项: _____) <input type="checkbox"/> 补办登记		
实体门店	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	网络经营	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
从业人员 数(人)			
经营项目	小食杂店拟经营食品类别: 1. <input type="checkbox"/> 预包装食品销售 <input type="checkbox"/> 预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售 <input type="checkbox"/> 预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售 2. <input type="checkbox"/> 散装食品销售 <input type="checkbox"/> 散装食品(含散装熟食)销售 <input type="checkbox"/> 散装食品(不含散装熟食)销售 3. <input type="checkbox"/> 保健食品销售 4. <input type="checkbox"/> 简单制售食品 5. <input type="checkbox"/> 其他类食品销售(_____)		
提交的资料目录: <input type="checkbox"/> 1. 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件; <input type="checkbox"/> 2. 法定代表人(负责人)身份证复印件; <input type="checkbox"/> 3. 接触直接入口食品从业人员有效健康证明复印件; <input type="checkbox"/> 4. 食品安全承诺书(延续及补办不需提供); <input type="checkbox"/> 5. 经营场所平面图(延续及补办不需提供); <input type="checkbox"/> 6. 授权委托书以及代理人身份证复印件(委托办理时提供)。			

附表 2

食品安全承诺书

为保证食品安全，保障消费者身体健康和生命安全，郑重承诺如下：

一、本人在申请登记证时提供的资料真实、有效，符合内蒙古自治区小食杂店的具体认定条件，未有篡改、作假、与事实不符等情况。如有虚假失实将承担由此产生的一切法律责任。

二、严格遵守《食品安全法》《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》等法律法规。

三、建立健全法定代表人（负责人）食品安全责任制，落实食品安全主体责任。

四、经营场所远离污染源，经营场所环境卫生、设备设施、从业人员等满足生产经营要求，用水符合生活饮用水卫生标准要求。

五、采购使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品符合食品安全标准等规定。

六、经营的食品符合食品安全标准，不经营禁止生产经营的食品品种。

七、不使用非食品原料，不滥用食品添加剂，不使用回收食品作为原料加工食品。

八、按照规定对预包装食品和散装食品按照规定设置标签。

九、经营场所卫生状况及食品安全状况符合规定要求，持续改进经营条件。

十、发现食品或食品原料存在严重食品安全隐患立即停止生产经营，并向旗县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

十一、登记后不得擅自改变食品经营者、经营食品品种和食品经营地址。

十二、变更法定代表人（负责人）前或停止经营，及时向旗县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

承诺人签名：

日期： 年 月 日

备注：《食品安全承诺书》内容可根据实际需要进行补充完善。

附表 4

仅销售预包装食品小食杂店备案申请表

备案编号：_____

经营者名称		统一社会信用代码 (证件号码)	
法定代表人 (负责人)		联系电话	
住所	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____		
经营场所地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m ²)	
仓库地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m ²)	
实体门店	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	网络经营	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
经营项目	仅销售预包装食品小食杂店拟经营食品类别： 1. <input type="checkbox"/> 预包装食品销售 <input type="checkbox"/> 预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售 <input type="checkbox"/> 预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售 2. <input type="checkbox"/> 食用农产品销售 3. <input type="checkbox"/> 保健食品销售		
提交的资料目录： <input type="checkbox"/> 1. 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件； <input type="checkbox"/> 2. 法定代表人(负责人)身份证复印件； <input type="checkbox"/> 3. 接触直接入口食品从业人员有效健康证明复印件； <input type="checkbox"/> 4. 食品安全承诺书； <input type="checkbox"/> 5. 经营场所平面图； <input type="checkbox"/> 6. 授权委托书以及代理人身份证复印件(委托办理时提供)； <input type="checkbox"/> 7. 其他。			

内蒙古自治区食品摊贩备案管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范食品摊贩备案管理工作，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》《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》等法律法规和有关规定，结合我区实际，制定本办法。

第二条 本办法所称食品摊贩是指无固定经营场所，在政府指定区域、规定时间段内，从事预包装食品、散装食品、食用农产品零售或者现场制售食品的食品经营者。

第三条 食品摊贩实行备案制度。内蒙古自治区行政区域内食品摊贩的备案管理工作，适用本办法。

第四条 在政府指定区域、规定时间段内设摊搭棚，以烹饪方式现场制售直接入口食品，不提供或仅提供简易就餐场所的食品经营者，参照小餐饮管理，发放食品摊贩备案卡。

第五条 自治区人民政府食品安全监督管理部门负责指导全区食品摊贩的监督管理工作。各盟行政公署、市人民政府食品安全监督管理部门可结合本地区实际，对食品摊贩的监督管理做出具体规定。旗县级人民政府食品安全监督管理部门负责本行政区域内的食品摊贩备案和监督管理工作。

第六条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当加强

食品摊贩备案信息化建设，公开食品摊贩备案办事指南等事项。

食品摊贩备案电子证书与纸质证书具有同等法律效力。

第七条 食品摊贩备案实行“一地一备案”原则，即食品摊贩在同一个指定区域内从事食品经营活动，应当取得一个食品摊贩备案卡，在其他指定区域开展经营活动的，应当另行备案。

第八条 食品摊贩应当按照食品安全法律法规和食品安全管理制度的要求从事经营活动，保证食品安全。

第九条 食品摊贩依法不得销售特殊食品。

第二章 备案程序

第十条 由旗县级人民政府食品安全监督管理部门工作人员到食品摊位采集摊贩的身份证件、健康证件、食品及食品原料来源等监管信息，采集《食品摊贩详细信息情况表》(附表1)，并对符合采集条件的食品摊贩发放备案卡(见附表2)。备案人对所提供的备案信息的真实性、完整性负责。

第十一条 旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当及时向社会公示食品摊贩备案编号、经营者姓名、经营地址、经营时段、经营范围和品种、从业人员数量、备案日期、有效期限等相关备案信息，保障消费者知情权，接受社会监督。

第三章 备案卡管理

第十二条 食品摊贩备案卡应当载明下列事项：备案编号、经营者姓名、联系电话、经营地址、经营时段、经营范围和品种、从业人员数量、备案日期、有效期限、监管机构、投诉举报电话等信息。

第十三条 食品摊贩备案卡的发放日期为备案信息采集日期，有效期为一年。

第十四条 备案卡实施唯一编号管理。食品摊贩备案编号由TF（“摊”“贩”的汉语拼音字母缩写）和15位阿拉伯数字组成。15位阿拉伯数字从左至右依次为：6位地区代码、4位年份代码和5位顺序码（见《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》）。

《食品摊贩备案卡》由自治区食品安全监督管理部门统一规格、样式。

（一）旗县级人民政府食品安全监督管理部门依据《食品摊贩详细信息情况表》，赋予代码编号，并打印发放《食品摊贩备案卡》；

（二）食品摊贩备案赋码工作，应当按照《内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店小食杂店食品摊贩登记及备案编号管理规则》的要求进行编码、管理。

（三）打印《食品摊贩备案卡》要求：

1. “经营地址”、“经营时段”应当与实际经营地址、时段

一致；

2. “经营范围和品种”应当标注食品销售或餐饮服务以及主要经营食品品种；

3. “备案编号”要按照“摊贩”汉字拼音首字母缩写、地区代码和顺序号的顺序打印；

4. “监督机构”及印章应当为旗县级人民政府食品安全监督管理部门。

第四章 延续与补办

第十五条 食品摊贩需要延续取得备案的，应当在该备案卡有效期届满前十个工作日内，向原备案的部门提出申请。

备案部门应当根据申请，进行现场备案信息确认并进行备案，备案卡编号不变。

第十六条 备案卡遗失、损坏的，应当向备案部门申请补办，填写《备案卡申请书》（附表1），备案部门补发备案卡，备案卡编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

第五章 附则

第十七条 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

第十八条 本办法自 2024 年 5 月 1 日起施行。

附表：1. 食品摊贩详细信息情况表

2. 食品摊贩备案卡

3. 食品摊贩备案卡样式

附表 1

食品摊贩详细信息情况表

备案编号: _____

经营者（负责人）姓名		身份证号码	
联系电话		本次备案属于	<input type="checkbox"/> 首次备案 <input type="checkbox"/> 延续备案 <input type="checkbox"/> 变更备案 <input type="checkbox"/> 补办备案 <input type="checkbox"/> 注销备案
	经营范围	<input type="checkbox"/> 食品销售 <input type="checkbox"/> 网络销售 <input type="checkbox"/> 餐饮服务	
	经营地点		
	经营时段		
	经营品种		
	食品来源		
	经营从业人员	人员总数 人	体检人员数 人
提交材料	<input type="checkbox"/> 经营者（负责人）有效的身份证明（复印件） <input type="checkbox"/> 从事接触直接入口食品从业人员有效的健康证明（复印件） <input type="checkbox"/> 食品经营设施清单 <input type="checkbox"/> 摊位租赁合同或其他摊位使用证明 <input type="checkbox"/> 其他（ ）。		

经营者（签名）: _____ 填报日期: 年 月 日

审核人（签名）: _____ 审核日期: 年 月 日

审核单位:（公章）

附表 2

食品摊贩备案卡

备案编号： _____

经营者姓名： _____

联系电话： _____

经营地址： _____

经营时段： _____

经营范围和品种： _____

从业人员数量： _____

备案日期： _____ 有效期限： _____

本人郑重承诺

- 一、 尚德守法，诚信经营，为消费者提供放心食品。
- 二、 从事接触直接入口食品的从业人员持有效健康证明上岗，保持环境、用具和个人卫生。
- 三、 不采购和使用过期变质、有毒有害、来源不合法的原料和食品。
- 四、 不添加非食用物质，不超范围、超限量使用食品添加剂。
- 五、 不掺杂使假，不以次充好，不销售假冒伪劣食品。
- 六、 服从管理，自觉接受社会监督。

承诺人：

监管机构：

监管人员：

附表 3

食品摊贩备案卡样式

10*13.5cm

食品摊贩备案卡

食品
摊贩
备案
卡

备案编号：
经营者姓名：
联系电话：
经营地址：
经营时段：
经营范围和品种：
从业人员数量：
备案日期： 年 月 日
有效期限： 年 月 日

内蒙古自治区市场监督管理局监制

本人郑重承诺

一、尚德守法，诚信经营，为消费者提供放心食品。
二、从事接触直接入口食品的从业人员持有有效健康证明上岗，保持环境、用具和个人卫生。
三、不采购和使用过期变质、有毒有害、来源不合法的原料和食品。
四、不添加非食用物质，不超范围、超限量使用食品添加剂。
五、不掺杂使假，不以次充好，不销售假冒伪劣食品。
六、服从管理，自觉接受社会监督。

承诺人：
监管人员：
监管机构：

内蒙古自治区市场监督管理局监制

备注：1. 食品摊贩备案卡材质：白色 150 克特种牛皮纸，浮雕防伪纹“食品摊贩备案卡”；

2. 大小规格 10*13.5CM；

3. 底色：C15；

4. 花边及边框颜色、性状：专金色，边框圆角；

5. 边框距成品上下左右均为：0.37CM；

6. 边框宽度：0.45CM；

7. 食品摊贩备案卡（大字）：专金色，方正大标宋（21 磅），距成品上边 1CM，居中；

8. 备案编号等：黑色，9.7 磅，方正大标宋；距成品上边 3CM，距成品左边 1.35CM；

9. 本人郑重承诺标题：黑色，14 磅，方正大标宋；距成品上边 1.15CM，距成品左边 3.6CM；

10. 本人郑重承诺正文：黑色，7.5 磅，方正宋三；

11. 监管机构等：黑色，9 磅，方正大标宋。距成品上边 5.8CM，距成品左边 4.7CM；

12. 监制字体：黑色，方正宋三，7 磅。距成品上边 12.7CM，距成品左边 5.7CM。

内蒙古自治区食品小作坊小餐饮店 小食杂店食品摊贩登记及备案 编号管理规则

登记、备案编号由汉字拼音大写首字母、地区代码和顺序号三部分组成。

一、基本要素

（一）登记编号规则

食品小作坊登记编号 ZF（“作”“坊”的汉语拼音首字母缩写）和 14 位阿拉伯数字组成。14 位阿拉伯数字从左至右依次为：6 位地区代码、4 位年份代码和 4 位顺序码。

小餐饮店登记编号由 CY（“餐”“饮”的汉语拼音首字母缩写）和 15 位阿拉伯数字组成。15 位阿拉伯数字从左至右依次为：6 位地区代码、4 位年份代码和 5 位顺序码。

小食杂店登记编号由 SZ（“食”“杂”的汉语拼音首字母缩写）和 15 位阿拉伯数字组成。15 位阿拉伯数字从左至右依次为：6 位地区代码、4 位年份代码和 5 位顺序码。

（二）备案编号规则

仅销售预包装食品小食杂店备案编号由 YZ（“预”“杂”的汉语拼音首字母缩写）和 15 位阿拉伯数字组成。15 位阿拉伯数字从左至右依次为：6 位地区代码、4 位年份代码和 5 位顺序码

食品摊贩备案编号由TF（“摊”“贩”的汉语拼音字母缩写）和15位阿拉伯数字组成。15位阿拉伯数字从左至右依次为：6位地区代码、4位年份代码和5位顺序码。

二、地区代码（示例）

1. 呼和浩特市：

新城区 150102

回民区 150103

玉泉区 150104

赛罕区 150105

土默特左旗 150121

托克托县 150122

和林格尔县 150123

清水河县 150124

武川县 150125

呼和浩特经济技术开发区 150172

内蒙古和林格尔新区 1501234

2. 包头市：

东河区 150202

昆都仑区 150203

青山区 150204

石拐区 150205

白云鄂博矿区 150206

九原区 150207

土默特右旗 150221

固阳县 150222

达尔罕茂明安联合旗 150223

包头稀土高新技术产业开发区 150299

3. 乌海市:

海勃湾区 150302

海南区 150303

乌达区 150304

4. 赤峰市:

红山区 150402

元宝山区 150403

松山区 150404

阿鲁科尔沁旗 150421

巴林左旗 150422

巴林右旗 150423

林西县 150424

克什克腾旗 150425

翁牛特旗 150426

喀喇沁旗 150428

宁城县 150429

敖汉旗 150430

5. 通辽市:

科尔沁区 150502
经济技术开发区 150571
霍林郭勒市 150581
科尔沁左翼中旗 150521
科尔沁左翼后旗 150522
开鲁县 150523
库伦旗 150524
奈曼旗 150525
扎鲁特旗 150526

6. 鄂尔多斯市:

东胜区 150602
康巴什区 150603
达拉特旗 150621
准格尔旗 150622
鄂托克前旗 150623
鄂托克旗 150624
杭锦旗 150625
乌审旗 150626
伊金霍洛旗 150627

7. 呼伦贝尔市:

海拉尔区 150702

阿荣旗 150721
莫力达瓦达斡尔族自治旗 150722
鄂伦春自治旗 150723
鄂温克族自治旗 150724
陈巴尔虎旗 150725
新巴尔虎左旗 150726
新巴尔虎右旗 150727
牙克石市 150782
扎兰屯市 150783
额尔古纳市 150784
根河市 150785
扎赉诺尔区 150703
8. 巴彦淖尔市:
临河区 150802
五原县 150821
磴口县 150822
乌拉特前旗 150823
乌拉特中旗 150824
乌拉特后旗 150825
杭锦后旗 150826
9. 乌兰察布市:
集宁区 150902

卓资县 150921
化德县 150922
商都县 150923
兴和县 150924
凉城县 150925
察哈尔右翼前旗 150926
察哈尔右翼中旗 150927
察哈尔右翼后旗 150928
四子王旗 150929
丰镇市 150981

10. 兴安盟:

乌兰浩特市 152201
阿尔山市 152202
科尔沁右翼前旗 152221
科尔沁右翼中旗 152222
扎赉特旗 152223
突泉县 152224

11. 锡林郭勒盟:

锡林浩特市 152502
阿巴嘎旗 152522
苏尼特左旗 152523
苏尼特右旗 152524

东乌珠穆沁旗 152525

西乌珠穆沁旗 152526

太仆寺旗 152527

镶黄旗 152528

正镶白旗 152529

正蓝旗 152530

多伦县 152531

乌拉盖管理区 152571

12. 阿拉善盟:

阿拉善左旗 152921

阿拉善右旗 152922

额济纳旗 152923

13. 满洲里市:

满洲里市 150781

14. 二连浩特市:

二连浩特市 152501

1. 登记证成品：材料白色 150 克特种牛皮纸；
2. 大小规格：37*26CM；
3. 底色：C15，底纹浮雕防伪字为“内蒙古自治区食品生产经营登记证”；
4. 花边及边框颜色：C40，M60，Y100；
5. 边框距成品上下左右均为：2CM；
6. 边框宽度：1.2CM；
7. 国徽标志大小：3.6*3.9cm，距成品上边 0.8CM，居中；
8. 内蒙古自治区食品生产经营登记证(大字)：烫金颜色 C10，M30，Y100；方正大黑（45 磅），距成品上边 5.2CM，居中；
9. 生产经营者名称等（登记证左侧文字）字体及距离：黑色，18 磅，方正小标宋；距成品上边 11CM，距成品左边 5CM；
10. 登记机关等（登记证右侧文字）字体及距离：黑色，18 磅，方正小标宋；距成品上边 17.8CM，距成品左边 21.5CM；
11. 登记时间、有效日期等字体及距离：黑色，16 磅，方正小标宋；距成品上边 19.6CM，距成品左边 21.8CM；
12. 监制字体及距离：黑色，方正黑体，14 磅；距成品上边 24.3CM，距成品左边 3.4CM。
13. 二维码规格及距离：3*3CM；距成品上边 19.2CM，距成品左边 18.3CM。

