

琼中黎族苗族自治县人民政府办公室 关于进一步加强食品自动制售设备等新业态 食品经营许可及监管工作的指导意见

琼中府办规〔2023〕2号

各乡镇人民政府，新市农场，县政府直属机关、企事业各单位：

根据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》以及《国务院关于开展营商环境创新试点工作的意见》（国发〔2021〕24号）、《海南省优化营商环境工作专班关于印发海南省开展营商环境示范市县（园区）创建工作方案的通知》（琼营商〔2022〕11号）等规定，为促进我县食品经营新业态发展，规范食品经营活动，保证食品安全，现就进一步加强我县食品自动售货设备、食品自动制售设备、无人售货商店等自动化、无人化新业态食品经营许可（仅销售预包装食品备案）及监管工作提出以下指导意见：

一、适用范围

（一）使用食品自动售货设备经营食品。使用食品自动售货设备经营食品是指在通过无人值守的自动售货设备现场销售食品的经营行为。利用食品自动售货设备从事仅销售预包装食品活动的食品经营者，应按照《海南省人民政府办公厅关于印发〈关于落实进一步优化营商环境更好服务市场主体实施意见的措施〉的通知》（琼府办函〔2021〕228号）相关规定，在营业执照登记注册环节一并办理食品经营（仅销售预包装食品）备案。

利用食品自动售货设备销售散装食品、特殊食品等的经营者，应按照《食品经营许可证管理办法》第十二条规定提交相关材料，在行政审批部门办理食品经营许可。

（二）使用食品自动制售设备经营食品。使用食品自动制售设备经营食品是指通过无人值守的自动设备现场制作销售食品（如果汁、咖啡、冰淇淋、热餐等现制商品）的经营行为，不包括对具有生产许可资质的预包装或散装食品进行简单复热的经营活动。同一台自动机器设备同时具备食品现制现售和食品销售功能的，按食品自动制售设备管理。

利用食品自动制售设备从事食品制售活动（如制作销售果汁、咖啡、冰淇淋、热餐等）的食品经营者，应按照《食品经营许可证管理办法》第十二条规定提交相关材料，在行政审批部门办理食品经营许可。

（三）无人售货商店经营食品。无人售货商店经营食品是指在不存在人工干预的情况下，售货商店采用物联网、人工智能、大数据等技术手段，全自动完成商品销售过程的经营行为。

无人售货商店应根据其拟开展的食品经营活动，按照《食品经营许可证管理办法》和《海南省食品药品监督管理局关于印发食品经营许可实施细则（试行）的通知》（琼食药监食通〔2015〕34号）相关规定，确定主体业态和经营项目，按“一店一证”原则，在行政审批部门办理食品经营许可。仅销售预包装食品的无人售货商店，应当办理食品经营（仅销售预包装食品）备案，无

需取得食品经营许可。

二、职责分工

（一）县市场监督管理局。负责对“利用食品自动售货设备从事仅销售预包装食品活动”和“仅销售预包装食品的无人售货商店”的食品经营者在营业执照登记注册环节一并办理食品经营（仅销售预包装食品）备案，实行“多证合一”管理；负责食品自动制售设备等新业态食品的安全管理的规定制定、业务指导和牵头组织风险评估；负责对食品自动制售设备等新业态食品经营者进行日常监督管理。

（二）县行政审批服务局。负责做好利用自动设备制售、销售食品（除仅销售预包装）、无人售货商店（除仅销售预包装）等食品经营许可证审核发放工作。

1. 县行政审批服务局应重点审查利用食品自动售货设备销售散装食品、特殊食品等的经营者是否根据食品自动销售的特殊性制定相应的食品安全管理制度，并根据具体情况组织对食品贮存场所、食品自动售货设备摆放场所等实施现场核查。

2. 县行政审批服务局应重点审查利用食品自动制售设备从事食品现制现售活动的食品经营者是否根据食品自动制售的特殊性制定相应的食品安全管理制度，并根据具体情况组织对食品原料贮存场所、前端加工场所、设备设施清洗消毒场所、食品自动制售设备摆放场所等实施现场核查。

3. 县行政审批服务局应重点审查无人售货商店（除仅销售预

包装食品)的食品经营者是否根据无人售货商店的特殊性制定相应的食品安全管理制度,并根据《食品经营许可证管理办法》和《海南省食品药品监督管理局关于印发食品经营许可实施细则(试行)的通知》(琼食药监食通〔2015〕34号)要求,组织对无人售货商店经营场所实施现场核查。

三、食品经营许可或备案

(一)食品经营许可。“利用食品自动售货设备从事除预包装食品外的食品销售活动”“利用食品自动制售设备从事食品制售活动”“从事除预包装食品外的食品销售活动的无人售货商店”的食品经营者由行政审批部门实施行政许可。

“利用食品自动售货设备从事除预包装食品外的食品销售活动”核定主体业态为食品销售经营者(自动设备),经营项目为散装食品销售(利用自动售货设备销售)等。

“利用食品自动制售设备从事食品制售活动”核定主体业态为食品销售经营者(自动设备),经营项目为自制饮品制售、热食类制售(利用自动制售设备销售)等。

“从事除预包装食品外的食品销售活动的无人售货商店”根据无人售货商店拟开展的食品经营活动确定主体业态和经营项目。

1. “利用食品自动制售设备从事食品制售活动”“从事除预包装食品外的食品销售活动的无人售货”“利用食品自动售货设备销售从事除预包装食品外的食品销售活动”的食品经营者首次

申请、变更、延续食品经营许可，申请人应向县行政审批服务局提交以下材料：

（1）食品经营许可申请、变更、延续所需材料；

（2）自动售货、制售设备设置点信息表。（详见附件 1）

申请人委托他人代办的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

2. 食品经营者增设或撤销自动售货、制售设备，变更自动售货、制售设备设置点位置的，应当自增设或撤销、变更之日起 15 个工作日内向许可机关申请设备设置点信息变更，县行政审批服务局应及时将信息变更情况抄告县市场监督管理局。

3. “利用食品自动制售设备从事食品制售活动”的食品经营者首次申请、变更、延续食品自动制售经营项目，以及增加自动售货、制售设备类型或型号的，需由县市场监督管理局牵头组织开展食品安全风险评估，风险评估结果作为该食品经营许可、变更、延续的主要依据。

（二）食品经营备案。“利用食品自动售货设备从事仅销售预包装食品活动”和“仅销售预包装食品的无人售货商店”的食品经营者在营业执照登记注册环节一并办理食品经营（仅销售预包装食品）备案。

营业执照所在地食品经营许可机关依照《食品经营许可管理办法》等有关规定受理、审核、发证，并在《食品经营许可证》主体业态后以括号形式标注“自动设备”字样。涉及外设仓库的，

在食品经营许可证的副本上予以标注。

四、现场核查

（一）经营场所检查。由县行政审批服务局组织有关部门对食品原料贮存场所、前端加工场所、设备设施清洗消毒场所、食品自动制售设备摆放场所等实施现场核查是否符合规范，是否与提交资料一致。

（二）检查机器设备实际运行情况。县行政审批服务局应根据具体情况组织联合检查机器设备实际运行情况，由经营者现场介绍设备概况及自动制售工艺流程；现场演示制作审查成品是否与书面介绍的工艺流程、温度等关键数据一致，以及设备是否密闭能有效防蝇防鼠防虫等。现场审查人员根据具体审查项目（详见附件2）开展审查。

五、风险评估

“利用食品自动制售设备从事食品经营活动”的食品经营者首次申请、变更、延续食品自动制售经营项目，以及增加自动制售设备类型或型号的，应向县市场监督管理局提交以下风险评估材料：

（一）琼中黎族苗族自治县自动制售设备食品安全风险评估申请表（详见附件3）。

（二）食品安全相关制度，包括食品安全管理制度、从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、进货查验记录制度、设施设备清洁消毒和维修保养制度、食品安全突发事件应急处置方案

等。

（三）风险管控方案及相关材料

1.原料、辅料等耗材的合格证明（生产者或供货商的合法资质证明、检测报告）；

2.设备出厂合规性相关证明（如设备性能符合电器安全检测合格证明、材质的安全性证明等）；

3.加工制作流程和操作规程；

4.设备清洁消毒措施；涉及自动售货设备集中清洗、消毒场所的，应当提供集中清洗、消毒场所的食品安全风险控制措施；

5.供应商的原料由中央厨房提供的，应当提供中央厨房食品安全风险控制措施；

6.加工用水标准；

7.设备内部环境卫生和成品的微生物指标检测报告（未有国家标准的，参考推荐性标准）；

8.运营模式（自营、直营、加盟等）；

9.其他风险管控方案。

县市场监督管理局应严格审查其符合食品安全要求的相关证明材料及条件，牵头组织开展风险评估工作。

六、安全要求

（一）自动售货、制售设备设置要求

利用自动售货、制售设备从事食品经营活动的，应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

1. 符合《中华人民共和国食品安全法》第三十三条所规定的食品经营场所、人员、管理制度等要求以及食品标签标识所注明的贮藏条件；

2. 不得销售国家明令禁止的食品、食品添加剂、食品相关产品，或不宜利用自动售货、制售设备销售的食品；

3. 自动售货、制售设备（含存放一次性餐具设施）应保证足够密闭并能够有效防止老鼠、蟑螂、苍蝇等有害生物侵入，食品销售区、储藏区、样品展示区之间应当物理分隔，同时符合相关法律法规要求；

4. 自动售货、制售设备应保持整洁，避免日晒雨淋，并与污染源保持必要的距离；

5. 自动售货、制售设备显著位置公示营业执照、许可证、设备编码、食品安全管理员姓名及联系电话、设备设置点所在地的县市场监督管理局及投诉举报电话等信息；

6. 自动售货、制售设备从事食品简单加工制作并销售的，应当具有内嵌式加工用水净化装置并定期检查，根据净化效果及时更换装置或滤芯等部件。采购纯净水代替加工用水净化装置的，经营者应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明；

7. 自动售货、制售设备从事食品简单加工制作并销售的，应当具有自动清洗消毒功能，内部定期清洗消毒。每年委托第三方检测机构开展自动清洗消毒效果评价，鼓励食品经营主体及时向

社会公开自动清洗消毒效果评价报告和加工用水净化装置更换信息。

（二）经营者主体责任

食品自动制售设备等新业态食品经营者可以将办公场所作为经营场所申办食品经营许可。在本县内放置食品自动制售设备只需取得一个食品经营许可证。已获证食品经营者在自有经营场所内放置自动设备现制现售食品的，无需重新办理食品经营许可证，但需按照相关要求加强设备的运行维护和制售过程管理。

1. 健全完善食品安全管理制度。经营者应当健全完善并严格执行食品安全自查、从业人员健康管理、货查验记录、食品安全事故处置、食品贮存管理、场所及设备设施清洗消毒和维修保养等食品安全管理制度，配备专职或兼职食品安全管理人员，明确专人管理每台设备。

2. 严格履行进货查验义务。经营者采购食品及原料，应当查验供货者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）、食品及原料出厂检验合格证或者其他合格证明。食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录购进食品及原料的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

3. 定期检查清理销售贮存的食物及原料。经营者应当定期对销售贮存的食物及原料等进行清理检查，及时下架过期变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、感官性状异常等不符

合食品安全标准的食品及原料，保证经营的食品及原料质量安全。

4. 定期对场所及设备设施进行清洗消毒和维修保养。经营者应当定期对食品自动售货、制售设备或无人售货商店场所相关设备设施进行清洗消毒和维护校验，并如实做好记录。

5. 做好信息公示。食品自动售货、制售经营者、无人售货商店等食品经营者，应当在自动售货、制售设备显著位置公示营业执照、许可证、设备编码、食品安全管理员姓名及联系电话、设备设置点所在地的县市场监督管理局及投诉举报电话等信息。

七、加强事中事后监管

县市场监督管理局要对食品自动制售设备等新业态食品经营者进行重点监管，切实盯紧食品安全主体责任的落实。

（一）加强对经营者主体责任落实情况检查。对经营者主体资质和设备报告情况、原料及食品相关产品索票索证、进货查验、原料储存及前端加工、原料运输等法定义务落实情况、从业人员健康管理和培训情况等开展检查，对限期内未消除安全隐患的经营者进行责任约谈，处置消费者相关投诉举报，对经营者违法行为按相关法律法规处置。

（二）加强对经营者食品原料仓储、前端加工场所和设备清洗、消毒场所检查。县市场监督管理局要对涉及经营者食品原料仓储、前端加工场所、设备清洗消毒场所的食品安全合规情况进行监管，包括原料储存是否合规、定期清洗和消毒措施是否执行

到位、相关记录是否齐全等，对经营者违法行为进行调查，并由相关职能部门依法实施行政处罚。

（三）加强对机器设备的监督检查。县市场监督管理局应当在收到许可推送消息 30 日内对已摆放的自动售货、制售设备开展首次检查。要对单台设备食品安全合规情况进行监管，包括摆放地址及型号是否与许可一致、公示信息是否齐全、原料是否变质、场所卫生环境是否合格、设备维护是否按要求进行并留有记录；对食品进行监督抽检、风险监测和快速检测；督促场地出租方履行食品安全管理责任；受理和处置投诉举报以及违法行为的调查。

- 附件：1. 琼中黎族苗族自治县自动售货、制售设备设置点信息表
2. 食品经营许可现场核查表（适用于食品自动制售经营者的核查）
3. 琼中黎族苗族自治县自动制售设备食品安全风险评估申请表

琼中黎族苗族自治县人民政府办公室

2023 年 1 月 19 日

(此件主动公开)

抄送：县委各部门，县人大办，县政协办，县人民法院，县人民检察院，各人民团体，省驻琼中各单位，农垦各单位。

琼中黎族苗族自治县人民政府办公室

2023年1月 日印发

附件 1

琼中黎族苗族自治县自动售货、制售设备 设置点信息表

经营者名称					
统一社会信用代码					
食品经营许可证编号 (非必要)					
法定代表人(负责人)					
经营场所					
主体业态					
联系人		联系电话			
放置地址	设备型号	设备编号	设备负责人	联系电话	备注(首次 申请、增加、 延续、撤销)
申请人签名: _____ 盖 章 <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> _____ 年 月 日 </div>					
确认意见: _____ 审批部门盖章 <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> _____ 年 月 日 </div>					

填表说明: 本表一式二份, 一份由许可(备案)机关留存, 一份由申请人保管。
页数不够请另附页。

附件 2

食品经营许可现场核查表

(适用于食品自动制售经营者的核查)

经营者名称: _____

经营场所地址: _____

法定代表人(负责人): _____

核查人员: _____

核查日期: _____年____月____日

使用说明

1.本表用于新办、变更、延续食品经营许可证的现场核查，核查内容共 10 类、核查项目 33 项，其中关键项 9 项，重点项 11 项，一般项 13 项。

2. 核查应客观、真实、公平、公正。

3. 根据经营者申请经营项目和现场实际，核查项目允许合理缺项。

4. 每一个核查项目的评价意见有“符合”“不符合”“合理缺项”三种情况，核查时在评价意见栏中选定对应栏画“√”。

5. 核查项目中如部分内容不符合，则判该项目不符合。

6. 核查结束后，应现场汇总核查项目的评价意见，制作食品经营许可证核查结果评价判定记录，并根据对应的评价判定标准作出核查结论。

7. 核查时应同时核定申请者的主体业态、经营类别和经营项目；对符合要求，予以核定的主体业态、经营类别和经营项目，在对应的“□”内画“√”；对不符合要求，不予以核定的主体业态、经营类别和经营项目，在对应的“□”内画“×”。

8. 核查人员初次核查时，可以针对不符合的核查项目提出整改要求，待申请者整改后复核。

核查内容	核查项目和评价方法	项目 编号	项目 重要性	评价意见		
				符合	不符合	合理缺项
1. 人员情况	申请人无违反《食品安全法》第 135 条和《食品经营许可证管理办法》第 46、47 条规定的情形。	1	关键项			
	配备食品安全管理人员，食品安全管理人员无违反《食品安全法》第 135 条规定的情形，并经培训和考核合格。	2	重点项			
	接触直接入口食品的设备管理维护人员取得健康证明。	3	重点项			
2. 管理制度	制定原材料采购查验制度、原材料运输与投放管理制度、设备内食品定期清理处置制度、设备清洗和消毒制度、食品从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品安全事故应急处置制度	4	关键项			
3. 场所功能设置及布局	设置与经营品种相适应的库房、前端加工和清洗消毒等场所。	5	重点项			
	地面采用无毒、无异味、防滑、易于清洗的材料。	6	一般项			
	地面有排水坡度，排水顺畅；排水明沟内铺设白瓷砖或采用不锈钢材质，设可拆卸的盖板；排水明沟出口处设置网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，防止动物入侵。	7	一般项			
	墙壁采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料。粗加工、切配、清洗消毒等场所墙壁设置 1.5m 以上的浅色瓷砖墙裙。	8	一般项			
	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料装修，无建筑材料脱落、害虫隐匿等现象。水蒸气较多场所的天花板应有适当的坡度。	9	一般项			
	门窗装配严密，采用易清洗、不吸水材料制作。与外界直接相通的门窗和通风口设置易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或空气幕；与外界直接相通的门配有防鼠设施（防鼠板或木质门下方以金属包覆）。	10	一般项			

	设置灭蝇灯的，应距离地面 2 米左右高度，且不得设在食品加工、贮存场所上方。	11	一般项			
4. 原辅材料清洗设施	清洗池的容量和数量满足加工需要。	12	重点项			
	清洗池选用不锈钢或陶瓷材质；选用其他材质的，清洗池内壁完整光滑，易清洗，无破损和裂缝。清洗池以明显标识标明其用途。	13	重点项			
5. 前端加工场所	加工面积与经营的食品品种、规模相适应。	14	重点项			
	直接接触食品的设备或设施、工用具、容器和包装材料等食品相关产品安全无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒。不得使用有毒有害的物品或者非食品相关产品接触食品。	15	一般项			
	用于贮存和加工食品原辅材料、半成品、成品的容器或工用具，应当从材质、形状、颜色、标识等特征上进行区分，存放区域分开设置。	16	关键项			
	冷藏冷冻设施数量和结构应当能使原辅材料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷藏冷冻库设有指示内部温度的温度计。	17	一般项			
6. 清洗消毒保洁设施	清洗消毒池的大小和数量与洗涤方式、消毒方式、机器部件大小及数量相适应并有明显标识标。采用化学消毒的，至少设置 3 个清洗消毒池；采用热力消毒方式的，清洗消毒池数量可根据实际适当减少。	18	关键项			
	清洗消毒池选用不锈钢或陶瓷材质；选用其他材质的，其内壁完整光滑，易清洗，无破损和裂缝。	19	重点项			
	保洁设施结构密闭，易于清洁，标识明显。	20	重点项			
7. 食品库房	食品库房环境整洁、通风干燥、避免日照、有明显标识。	21	一般项			
	设置与贮存食品品种、数量相适应的存放架或柜，以及防鼠（防鼠板或木门下方金属包覆）、防虫和通风排气装置。贮存的食物与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。	22	重点项			

	食品不得与有毒有害物质同库存放，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）分开贮存，食品分类存放且有明显标识。贮存食品添加剂的，设专柜贮存并标识“食品添加剂”字样。	23	关键项			
	临时贮存超过保质期、感官异常等不合格食品的场所与正常食品贮存场所分开，并标识“不合格食品暂存区”字样。	24	一般项			
8. 洗手及清洁工用具清洗设施	设置方便员工使用的洗手、消毒设施和洗涤用品，洗手消毒设施附近设有洗手消毒方法标识。	25	一般项			
	餐饮服务经营场所内设置专用于扫帚、拖把、抹布等清洁工用具清洗的设施，其位置不会污染食品及其加工过程。	26	一般项			
	食品处理区内设置暂存废弃物或垃圾的带盖容器，废弃物容器坚固、不透水、易清洗，并有明显标识。	27	一般项			
9. 运输设备要求	配备专用容器运输食品或原料，容器应保持清洁。	28	重点项			
	配备与运输食品或原料品种、数量以及贮存要求相适应的专用运输车辆，对温度储存有要求的，车辆内部应配备温控装置。	29	重点项			
10. 设备审查	机器设备与申请材料一致。	30	关键项			
	设备密闭状态下能有效防蝇防鼠防虫等。	31	关键项			
	机器设备能按申请材料说明正常运转。	32	关键项			
	通过风险评估	33	关键项			

当事人意见及签名： _____

核查人员签名： _____

琼中黎族苗族自治县食品经营许可核查结果 评价判定记录

(适用于食品自动制售经营者的核查)

申请人: _____

核查地点: _____

核查时间:

1. 核定事项

(1)主体业态及经营类别

食品销售经营者(自动设备)

(2)经营项目

热食类食品制售

冷食类食品制售

生食类食品制售

自制饮品制售

糕点类食品制售

其他类食品制售 _____

(3)其他事项

外设仓库, 地址: _____

外设前端加工场所, 地址: _____

外设清洗消毒场所, 地址: _____

2. 核查结果评价判定标准

关键项应全部符合要求。重点项和一般项允许不符合数 ≤ 7 项，其中重点项不符合数 ≤ 3 项。

3. 核查项目评价意见汇总

项目	符合项	不符合项	合理缺项	合计(项)
关键项				
重点项				
一般项				
合计				

4. 核查结论

初次核查: 符合规定 限期整改 不符合规定
复核: 整改后符合规定 整改后不符合规定

申请人阅后意见及签名:

年 月 日

核查人签名:

年 月 日

附件 3

琼中黎族苗族自治县自动制售设备食品安全风险评估申请表

申请人			
统一社会信用代码			
食品经营许可证编号 (非必要)			
法定代表人			
经营场所			
主体业态			
经营项目			
联系人		联系电话	
自动售货设备设置点信息			
序号	放置地址	设备型号	设备编号
经营品种说明			
保证(承诺)申明			
<p>本申请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。</p>			
申请人签字(盖章):		委托代理人签字:	
年 月 日		年 月 日	