《食品经营许可证》变更、延续申请书

□ 变更 □ 延续

经营者名称：（网办业务无需填写，自动采集）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **食品经营**  **许可证号** |  | | |
| **食品经营条件**  **是否发生变化** | □ 无变化 □ 有变化  （若主要设备设施、经营布局、操作流程等发生变化，应提交变化后的平面图） | | |
| **变更项目** | □ 统一社会信用代码 □ 法定代表人（负责人）  □ 经营者名称 □ 住所 □ 经营场所更名 □ 主体业态  □ 经营项目 □ 最大就餐人数 □ 单次最大供餐人数 | | |
| **变更后的内容** | 统一社会信用代码： | | |
| 法定代表人（负责人）： | | |
| 经营者名称： | | |
| 住所： | | |
| 经营场所更名： | | |
| 主体业态： | | |
| 经营项目： | | |
| 最大就餐人数： | | |
| 单次最大供餐人数： | | |
| 联系人 |  | 电话 |  |
| **保 证 申 明**  申请人承诺，本申请书中所填内容均真实、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）： 指定代表或委托代理人签字：  年 月 日 年 月 日 | | | |

食品安全技术人员及食品安全管理人员信息

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **证件类型** | **证件号码** | **职务** | **食品安全管理人员具备三年以上实体店餐饮服务管理经验（仅适用餐饮服务管理企业）** | **联系电话** |
|  |  |  |  |  |  | □是  □否 |  |
|  |  |  |  |  |  | □是  □否 |  |
|  |  |  |  |  |  | □是  □否 |  |
| 以上食品安全管理总监、食品安全员承诺（申明）：  本人向许可机关郑重申明：本人不存在《食品安全法》第一百三十五条规定的情形。  食品安全管理总监、食品安全员签名： 年 月 日 | | | | | | | |

**注：**1.食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理企业应配备专职食品安全管理总监、专职食品安全员和食品安全专业技术人员。餐饮服务管理企业食品安全管理总监、专职食品安全员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。2.中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业应配备专职食品安全员。3.《食品安全法》第一百三十五条规定：被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、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生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全管理部门吊销许可证。

附表——外设仓库信息

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **仓库名称** | **仓库主体统一**  **社会信用代码** | **性质** | **属地** | **仓库地址** | **面积（m²）** | **其中冷藏冷冻面积（m²）** | **仓库联系人** | **联系电话** |
|  |  |  | □自有  □租赁 | □本省内  □本省外 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | □自有  □租赁 | □本省内  □本省外 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | □自有  □租赁 | □本省内  □本省外 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | □自有  □租赁 | □本省内  □本省外 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | □自有  □租赁 | □本省内  □本省外 |  |  |  |  |  |

附表——食品自动设备放置地点清单

本经营单位投放以下自动设备，每个自动设备投放场所或设备以□张贴□电子屏显示□其他（具体是： ）形式展示食品经营许可证、经营者联系方式。本经营单位自动设备放置地点如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **设备名称** | **数量** | **设备类别** | **具体放置地点** | **备注** |
|  |  |  | □销售  □制售 |  |  |
|  |  |  | □销售  □制售 |  |  |
|  |  |  | □销售  □制售 |  |  |
|  |  |  | □销售  □制售 |  |  |
|  |  |  | □销售  □制售 |  |  |
|  |  |  | □销售  □制售 |  |  |

填 报 说 明

1.经营者名称应与营业执照或法人登记证等主体资格证明上标注的名称一致。

2.统一社会信用代码请按照营业执照等主体资格证明填写。

3.经营场所应具体表述所在位置，明确到门牌号、房间号、档口号。

4.食品经营场所面积应填写经营者在登记的经营场所内销售食品的区域面积，不包括家电、服装、日用百货、娱乐等非食品区域面积。

5.申请人应选择主体业态和经营项目，并在□中打√。申请人只能申报一种主体业态，经营项目可多选。食品经营者申请的经营项目对应多种主体业态的，主体业态以经营面积较大的经营项目确定；各具体业态经营面积相同的，主体业态以食品安全风险较高的经营项目确定。

6.经营场所使用面积在50㎡（含50㎡）以下的凉茶店，勾选小餐饮（凉茶店）；经营场所使用面积在50㎡以上的凉茶店，勾选饮品店（凉茶店）。

7.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及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。

8.利用自动设备从事食品经营的，不得申请生食类食品制售及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。

9.无实体门店的互联网经营者，不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

10.半成品制售仅限中央厨房申请。

11.非即食食品制售仅限生饺子、生云吞、生肉丸、生湿面条、饺子皮、豆制品、酿茄子、酿豆腐等非即食食品经营者申请。

12.食品经营者如有外设（包括自有或租赁）仓库，需逐一填写外设仓库的名称及地址。

13.使用自动设备经营的经营者，需填报每台设备的具体放置地点。

14．相关用语释义：

（1）食品贸易商：经营场所主要为办公场所，不以直接面向消费者销售食品为主要经营形式的食品经营者。

（2）商场超市：以销售食品、日用品为主，规模较大，满足消费者日常生活需要的零售业态。

（3）便利店：有明显统一连锁品牌形象，规模较小，经营方式以零售为主的一种食品经营业态。

（4）专卖店：销售食品品类较为单一的经营者。比如，酒类专卖店、茶叶专卖店、桶装水专卖店、保健食品专卖店等。

（5）食杂店：规模较小，无明显品牌形象，食品及其他非食品混合经营的经营者。

（6）无实体门店的互联网经营者：没有线下门店，以互联网作为经营载体，以办公场所所为经营场所的经营者。

（7）利用自动设备经营食品的经营者：以投放设备、无人销售方式经营的经营者。

（8）大型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在1000㎡以上，以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

（9）中型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在200～1000㎡（含1000㎡），以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

（10）小型餐馆，指餐饮服务场所使用面积在50～200㎡（含200㎡），以提供饭菜为主要经营项目的一种食品经营业态。

（11）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。

（12）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，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

（13）糕点店，指以供应现场制作的中、西式糕点为主要经营项目的一种食品经营业态。

（14）饮品店，指以供应现场制作的冷、热饮品为主要经营项目的一种食品经营业态，含凉茶店。

（15）小餐饮，指餐饮服务场所使用面积在50㎡（含50㎡）以下的规模较小的餐饮服务经营者。农村地区小餐饮的面积标准各地可根据实际情况适当调整至100㎡（含100㎡）以下，具体由各地级以上市市场监督管理部门确定。

（16）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。

（17）散装熟食，指由食品生产者预先生产制作，食品销售经营者以散装食品形式销售的酱卤类、烧（熏）烤类、凉拌类、油炸类、蒸制类等熟制食品。

（18）热食类食品，指食品原料经过粗加工、切配并经过蒸、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。

（19）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。

（20）生食类食品，一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）。

（21）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。

（22）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

（23）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。

（24）非即食食品，指现场加工制作的生饺子、生云吞、生肉丸、生湿面条、饺子皮、豆制品、酿茄子、酿豆腐等，食用前需进一步加工熟制的食品。非即食食品不含食用农产品、咸肉、灌肠等。

（25）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。

（26）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。

（27）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。

（28）简单制售：指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行为。主要含以下六类：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制售行为；加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），含果蔬拼盘、盐浸果蔬；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；加工制作炒瓜子、炒栗子、爆米花、棉花糖等食品；加工制作非即食食品。经营者已取得热食类、冷食类、自制饮品、半成品等制售类其中任何一个经营项目的，无需另行申请相应经营项目的简单制售。

**食品经营企业食品安全管理制度目录样式  
（适用于食品销售经营者）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **管理制度名称** | **已建立哪些制度(在下方打“√”)** |
| 1 | 食品安全自查制度 |  |
| 2 | 食品安全追溯制度 |  |
| 3 | 从业人员健康管理制度 |  |
| 4 | 食品安全风险管控清单 |  |
| 5 | 日管控、周排查、月调度制度 |  |
| 6 | 食品安全管理人员培训和考核制度 |  |
| 7 | 进货查验记录制度 |  |
| 8 | 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 |  |
| 9 | 食品贮存管理制度 |  |
| 10 | 废弃物处置制度 |  |
| 11 | 不合格食品处置制度 |  |
| 12 | 食品安全事故处置方案 |  |
| 13 | 食品经营过程控制制度 |  |
| 14 | 食品销售记录制度 |  |
| 15 | 查验食品相关产品产品合格证明的制度 |  |
| 16 | 查验食品相关产品供货商许可证的制度 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**注：食品经营者为非企业的食品销售经营者，需提交第1-3项制度；经营者为企业的食品销售经营者，需提交第1-13项制度；从事食品批发的，还需另外提交第14项制度；食品经营者采购和使用食品相关产品，还需另外提交第15项制度；采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还需另外提交第16项制度。**

单位承诺备齐上述保证食品安全的管理制度供核查人员现场审查。

企业/单位盖章或个体户经营者签字：

日期：　 年　　月　　日

**食品经营企业食品安全管理制度目录样式  
（适用于除小餐饮、从事食品经营管理之外的餐饮服务经营者）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **管理制度名称** | **已建立哪些制度(在下方打“√”)** |
| 1 | 食品安全自查制度 |  |
| 2 | 食品安全追溯制度 |  |
| 3 | 从业人员健康管理制度 |  |
| 4 | 定期清洗消毒空调及通风设施制度 |  |
| 5 | 定期清洁卫生间制度 |  |
| 6 | 食品安全风险管控清单 |  |
| 7 | 日管控、周排查、月调度制度 |  |
| 8 | 食品安全管理人员培训和考核制度 |  |
| 9 | 进货查验记录制度 |  |
| 10 | 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 |  |
| 11 | 食品贮存管理制度 |  |
| 12 | 废弃物处置制度 |  |
| 13 | 不合格食品处置制度 |  |
| 14 | 食品安全事故处置方案 |  |
| 15 | 食品经营过程控制制度 |  |
| 16 | 原料供货商管理评价退出制度 |  |
| 17 | 查验食品相关产品产品合格证明的制度 |  |
| 18 | 查验食品相关产品供货商许可证的制度 |  |
| 19 | 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） |  |

**注：食品经营者为非企业的除小餐饮、从事食品经营管理之外的餐饮服务提供者，需提交第1-5项制度；经营者为企业的除小餐饮、从事食品经营管理之外的餐饮服务提供者，需提交第1-15项制度；为中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂的，还需另外提交第16项制度；食品经营者采购和使用食品相关产品，还需另外提交第17项制度；采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还需另外提交第18项制度；集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营食堂的，还需另外提交第19项制度。**

单位承诺备齐上述保证食品安全的管理制度供核查人员现场审查。

企业/单位盖章或个体户经营者签字：**东莞市某某餐饮有限公司盖章**

日期：　 年　　月　　日

**食品经营企业食品安全管理制度目录样式  
（适用于小餐饮或仅从事简单制售的餐饮服务经营者）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **管理制度名称** | **已建立哪些制度(在下方打“√”)** |
| 1 | 食品安全自查制度 |  |
| 2 | 食品安全追溯制度 |  |
| 3 | 从业人员健康管理制度 |  |
| 4 | 定期清洗消毒空调及通风设施制度 |  |
| 5 | 定期清洁卫生间制度 |  |
| 6 | 食品安全风险管控清单 |  |
| 7 | 日管控、周排查、月调度制度 |  |
| 8 | 食品安全管理人员培训和考核制度 |  |
| 9 | 进货查验记录制度 |  |
| 10 | 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 |  |
| 11 | 食品贮存管理制度 |  |
| 12 | 废弃物处置制度 |  |
| 13 | 不合格食品处置制度 |  |
| 14 | 食品安全事故处置方案 |  |
| 15 | 食品经营过程控制制度 |  |
| 16 | 查验食品相关产品产品合格证明的制度 |  |
| 17 | 查验食品相关产品供货商许可证的制度 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**注：食品经营者为非企业的小餐饮或仅从事简单制售的餐饮服务提供者，需提交第1-5项制度；经营者为企业的小餐饮或仅从事简单制售的餐饮服务提供者，需提交第1-15项制度；食品经营者采购和使用食品相关产品，还需另外提交第16项制度；采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还需另外提交第17项制度。**

单位承诺备齐上述保证食品安全的管理制度供核查人员现场审查。

企业/单位盖章或个体户经营者签字：**东莞市某某餐饮有限公司盖章**

日期：　 年　　月　　日

**食品经营企业食品安全管理制度目录样式  
（适用于食品销售连锁管理总部、餐饮服务连锁管理总部或餐饮服务管理企业）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **管理制度名称** | **已建立哪些制度(在下方打“√”)** |
| 1 | 食品安全风险管控清单 |  |
| 2 | 日管控、周排查、月调度制度 |  |
| 3 | 人员培训和考核制度 |  |
| 4 | 进货查验制度 |  |
| 5 | 食品安全事故处置方案 |  |
| 6 | 原料供货商管理评价制度以及退出机制 |  |
| 7 | 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； |  |
| 8 | 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； |  |
| 9 | 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等制度。 |  |
| 10 | 餐饮服务管理企业设立分公司的，应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。 |  |
| 11 | 餐饮服务管理企业设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、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。 |  |
| 12 | 查验食品相关产品产品合格证明的制度 |  |
| 13 | 查验食品相关产品供货商许可证的制度 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**注：从事食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部的食品经营管理的经营者，需提交第1-9项制度。餐饮服务管理企业需提交第1-6项制度，餐饮服务管理企业设立分公司的，还需另外提交第10项制度；餐饮服务管理企业设立子公司、绝对控股其他企业的，还需另外提交第11项制度。食品经营者采购和使用食品相关产品，还需另外提交第12项制度；采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还需另外提交第13项制度。**

单位承诺备齐上述保证食品安全的管理制度供核查人员现场审查。

企业/单位盖章或个体户经营者签字：**东莞市某某餐饮有限公司盖章**

日期：　 年　　月　　日

**食品经营企业食品安全管理制度目录样式  
（适用于利用食品自动设备从事食品经营的经营者）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **管理制度名称** | **已建立哪些制度(在下方打“√”)** |
| 1 | 食品安全自查和巡查制度 |  |
| 2 | 进货查验记录制度 |  |
| 3 | 食品安全追溯制度 |  |
| 4 | 设备投放场所及设备设施清洗清毒和维修保养制度 |  |
| 5 | 食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置制度 |  |
| 6 | 从业人员健康管理制度食品安全事故处置方案 |  |
| 7 | 食品安全风险管控方案 |  |
| 8 | 日管控、周排查、月调度制度。 |  |
| 9 | 查验食品相关产品产品合格证明的制度 |  |
| 10 | 查验食品相关产品供货商许可证的制度 |  |
| 11 | 食品安全自查和巡查制度 |  |

**注：食品经营者为非企业的利用自动设备从事食品经营的经营者，需提交第1-8项制度；食品经营者为企业的利用自动设备从事食品经营的经营者，需提交第1-9项制度；食品经营者采购和使用食品相关产品，还需另外提交第10项制度；采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还需另外提交第11项制度。**

单位承诺备齐上述保证食品安全的管理制度供核查人员现场审查。

企业/单位盖章或个体户经营者签字：**东莞市某某餐饮有限公司盖章**

日期：　 年　　月　　日

授权委托书

我单位现委托 （身份证号： ；联系电话： ）为我单位合法授权/委托代理人，授权其代表我单位前来贵单位办理食品经营许可证□核发□延续□变更□注销□备案 相关事宜。

代理人在办理上述事宜过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我们均予以承认，我单位将承担代理人行为的全部法律后果和法律责任。

授权期限： 年 月 日至 年 月 日

企业/单位盖章、法定代表人/负责人签字或个体户经营者签字：

日 期：