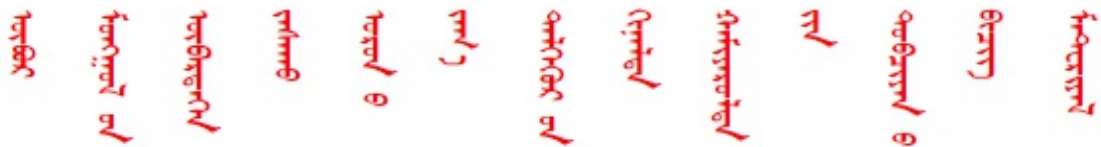


# 内蒙古自治区市场监督管理局文件



内市监食安规〔2025〕7号

## 自治区市场监管局关于印发《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》配套管理办法的通知

各盟市及满洲里市、二连浩特市市场监管局：

为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对《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》进行了修订，现印发给你们，请遵照执行。

同时做好食品小作坊、小餐饮店、小食杂店混业经营的登记管理工作，在分别满足申报登记业态要求的前提下，混业经营只发放一张登记证。混业经营主体业态的确定，原则上以混业经营者申报的主营业态或监管人员根据实际情况（风险高低、经营占比等）确定主体业态。主体业态在《内蒙古自治区食品生产经营登记证》“生产经营项目”第一顺位标注，其他混业经营业态在第二、第三顺位标注。

内蒙古自治区市场监督管理局

2025年7月29日

（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** 本办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，生产经营面积（不含仓储设施）300平方米以下（含300平方米）的食品生产者。

**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

足安全、营养、健康的要求。

**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》（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。鼓励食品小作坊提档升级，提升自身条件升级为食品生产企业。

**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）生产加工场所应远离有毒、有害场所以及旱厕、垃圾站等其他污染源，难以避开的，应建在污染源主导风向的上风向位置，与污染源保持安全有效距离，保证不受污染源污染；

（二）生产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；生产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离，宜分隔，避免交叉污染。分离，指

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离；分隔，指通过设置物理阻断如墙壁或独立隔间等进行隔离；

（三）生产加工场所地面、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）生产加工场所应清洁、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）生产加工场所与生活区、办公区等场所应分隔。

**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）在生产加工场所入口处应有必要的洗手、干手、盥洗、更衣、消毒设施，生产加工场所内应配备带盖、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）主要生产加工场所应根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施；

（五）生产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，在生产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，头发应当全部覆盖于帽内，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）使用符合食品安全标准的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、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

（三）预包装食品的外包装标注内容按照《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》第三十二条执行；

（四）采取预包装以外形式包装的，应标注产品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称、地址、联系电话、食品小作坊登记证编号等。应根据食品特点，在食品容器或外包装上采用印刷、贴标或挂牌等方式进行标示，应保证食品的相关信息在销售中得到有效传递；

（五）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；

（六）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（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。

同一生产加工场所已申请食品生产许可的，不得申请食品小作坊登记。

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，自原处罚决定作出之日起五年

内不得申请食品小作坊登记。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得申请食品小作坊登记。

## （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监管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》(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8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；现场核查结论为基本合格或不合格，经整改后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** 食品生产经营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》标注食品类别名称以及品种明细，标注示例：“豆制品：豆腐、豆腐干”，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、补办与注销

**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。

食品小作坊的生产加工场所迁址的，应当重新申请小作坊登记。其它需要变更登记信息的情况，原发证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前十五个工作日之前，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。

**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。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场补发登记证。

**第二十四条** 食品小作坊申请注销《内蒙古自治区食品生产经营登记证》的，应当向原发证的旗县级人民政府食品安全监督管理部门提交下列材料：

- （一）注销申请（附表 8）；
- （二）与注销食品生产经营登记有关的其他材料。

取得纸质《内蒙古自治区食品生产经营登记证》的，应当交

回。《内蒙古自治区食品生产经营登记证》被注销的，登记证编号不得再次使用。

## 第六章 监督管理

**第二十五条** 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》(模板式样见附表5);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)日常监督检查。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。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6)的内容进行。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,并按规定公示;

(四)开展风险管理。食品小作坊实施风险管理,日常检查的结论、投诉举报情况、抽检不合格情况、受处罚情况可作为调整检查频次的依据。旗县级人民政府食品安全监督管理部门应当根据上年度风险分级评定结果确定本年度食品小作坊日常监督检查频次;

(五)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;

(六)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注销并公示。

**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 2025 年 8 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. 食品小作坊食品安全责任承诺书模板
  6. 食品小作坊监督检查结果记录表
  7. 食品小作坊登记申请委托书（模板）
  8. 食品小作坊登记证注销申请表

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
食用油、油脂及其制品	0202	食用油脂制品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
调味品	0301	酱油	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
	0302	食醋	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
	0303	味精	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
	0305	调味料	1. 液体调味料: 食品生产许可分类目录中该类别的品种明细 (自制食品附带的香辛料调味汁除外) 2. 固体调味料: 食品生产许可分类目录中该类别的品种明细 (自制食品附带的香辛料粉、复合调味粉除外)

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
			3. 水产调味品: 食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
	0306	食盐	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
乳制品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细(执行内蒙古自治区食品安全地方标准的蒙古族传统乳制品: 奶豆腐、奶皮子、楚拉、毕希拉格、酸酪蛋(奶干)、嚼克、策格(酸马奶)除外)		
饮料	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
方便食品	0701	方便面	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
	0702	其他方便食品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细(凉粉除外)
罐头	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
冷冻饮品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		

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
糖果制品	1304	果冻	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
酒类	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
食糖	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
水产制品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
淀粉及淀粉制品	2302	淀粉糖	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细
蜂产品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
保健食品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
特殊医学用途配方食品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		

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
婴幼儿配方食品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
特殊膳食食品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
食品添加剂	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		
其他食品	食品生产许可分类目录中该类别的品种明细		

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, 首次申请不填写)			
	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 <sup>2</sup>	
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(首 次申请不填写)	吨	年产值(首次 申请不填写)	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. 生产加工场所要求(7)	1. 生产加工场所应远离有毒、有害场所以及旱厕、垃圾站等其他污染源，难以避开的应建在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. 生产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. 生产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 type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	* 4. 生产加工场所地面、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。	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. 顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。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. 生产加工场所应清洁、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	
	* 7. 生产加工场所与生活区、办公区等场所应分隔。	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. 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	
	* 9. 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	
	* 10. 在生产加工区域入口处应有必要的洗手、干手、盥洗、消毒、更衣设施。	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	

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 (12)	11. 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	
	12. 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	
	* 13. 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	
	* 14. 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	
	15. 生产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	
	16. 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	
	* 17. 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	
	18. 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	
	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。	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	
* 20. 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		
21. 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		
22. 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		

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(9)	* 23. 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	
	* 24. 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	
	25. 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	
	* 26. 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	
	27. 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。	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. 使用的洗涤剂、消毒剂符合国家标准。	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)	* 29. 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	
	30. 应持个人卫生,不留长指甲、不涂指甲油。	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,头发应完全置于帽内,佩戴的饰品不外露。	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. 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	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
	33. 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(6)	* 34. 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	
	* 35. 建立进货查验记录制度，并如实记录。	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	
	* 36. 不得接受委托加工，不得以分装形式生产加工；（首次申请为合理缺项）	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. 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	
	38. 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	
	39. 使用符合食品安全标准的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	
6. 包装、贮存、运输与标识要求(6)	* 40. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、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、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、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	
	41. 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	

内容	现场核查项目	判定标准	现场核查结论	现场核查记录
	42. 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	
	43. 建立销售记录制度，并如实记录。	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. 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、成分或者配料表、生产日期、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、联系方式等信息。（首次申请的，属地监管部门应对标签合规性给予行政指导）	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. 采取预包装以外形式包装的，应标注产品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称、地址、联系电话、登记证编号等。（首次申请的，属地监管部门应对标签合规性给予行政指导）	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\_\_\_\_\_的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。

一般项“不符合” \_\_\_\_\_项，分别是：

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_

“基本符合” \_\_\_\_\_项，分别是：

1. \_\_\_\_\_ 7. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ 8. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_ 9. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_ 10. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_ 11. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_ 12. \_\_\_\_\_

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

<p>现场核查负责人（签名）：  现场核查成员（分别签名）：   年 月 日</p>	<p>法定代表人（负责人）意见：  负责人（签名）：  年 月 日（章）</p>
--	--

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19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）：  现场核查成员（分别签名）：  <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">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-top: 20px;">年    月    日（章）</div>

注：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):

生产加工场所地址:

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》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

附表 6

( 行政区划名称 ) 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>执法人员于 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 ( )。</p>					
<p><b>综合评价和处置:</b></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	内蒙古自治区食品生产经营登记证。	<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	内蒙古自治区食品生产经营登记证、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	生产加工场所应远离有毒、有害场所以及旱厕、垃圾站等其他污染源，难以避开的应建在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	生产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	生产加工场所地面、墙面、墙裙应平整清洁，无破损。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7	生产加工场所应清洁、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	生产加工场所设有洗手、干手、盥洗、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	生产加工场所内不得设置卫生间。	<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	生产加工场所无蚊、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	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	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	
	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	** 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	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
理情况	36	食品加工操作时穿戴洁净的工作衣帽，佩戴口罩或面罩，头发应完全置于帽内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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	使用符合食品安全标准的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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	40	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	
	41	采取预包装以外形式包装的，应标注产品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称、地址、联系电话、登记证编号等。应根据食品特点，在食品容器或外包装上采用印刷、贴标或挂牌等方式进行标示，应保证食品的相关信息在销售中得到有效传递		
七、产品销售检查情况	42	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	
	** 43	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	

说明：上表中打\*\*号的为重点项，共 12 项；打\*号的为次重点项，共 5 项；其他为一般项，共 25 项。

## 附表 7

### 食品小作坊登记申请委托书（模板）

委托人（食品小作坊负责人）：-----

身份证号（或统一社会信用代码）：-----

联系电话：-----

联系地址：-----

受托人（姓名）：-----

性别：-----

身份证号：-----

联系电话：-----

联系地址：-----

本人/本单位 XXX 拟申请食品小作坊登记相关手续，但因 XXX 原因无法亲自办理，特委托 XXX 为代理人，代表本人/本单位办理相关事宜。

#### 一、委托事项

1. 代为向相关登记机关提交食品小作坊登记申请所需的全部材料，包括但不限于申请书、身份证明、经营场所证明、食品安全相关材料等，并确保提交材料的真实性、完整性、合法性。

2. 代为与登记机关就申请事宜进行沟通、咨询，解答疑问，补充、修改申请材料。

3. 代为领取食品小作坊登记相关证书、文件及其他法律文书。

4. 其他与食品小作坊登记申请相关的必要事项。

## 二、委托权限

受托人在办理上述委托事项时，有权：

1. 代为提出、承认、变更、撤销登记申请。
2. 提供、修改与登记申请相关的各类资料。
3. 代为签署与登记申请有关的各类文书。
4. 代为领取食品小作坊登记证书及相关法律文书。
5. 代为校验申请材料原件、提供原件或复印件，并签署核对意见。

## 三、委托期限

本委托书自委托人签字（或盖章）、受托人签字之日起生效，有效期至食品小作坊登记手续全部办理完毕之日止。

## 四、声明与承诺

1. 委托人声明：本人/本单位对受托人在委托权限内签署的一切文件均予以认可，并承担相应的法律责任。保证所提供的申请材料真实、合法、有效，如有虚假，愿意承担相应法律后果。

2. 受托人声明：本人愿意接受委托，在办理委托事项过程中，遵守相关法律法规和登记机关的要求，尽职尽责完成委托事项。未经委托人书面同意，不得擅自转委托。

委托人（签字/盖章）：\_\_\_\_\_

受托人（签字）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

附表 8

## 食品小作坊登记证注销申请表

食品小作坊 名 称		登记证编号	
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)_____		
生产场所 地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____		
注销登记原因			
<p><b>保证申明</b></p> <p>申请人承诺，本申请书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，如有不妥之处，本人（单位）愿负相应法律责任，承担由此产生的一切后果。</p> <p style="margin-top: 20px;">             申请人签字：（盖章）<span style="margin-left: 200px;">指定代表或委托代理人签字：</span>              年 月 日<span style="margin-left: 200px;">年 月 日</span> </p>			

# 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：冷食类食品中的非发酵豆制品和冷荤类食品。禁止小餐饮店经营下列食品：

自酿酒（含自泡酒）、自制生鲜乳饮品、冷加工糕点；生食类食品；法律、法规规定不得经营的其他食品。

**第六条** 从事网络餐饮服务的小餐饮店，鼓励逐步实现在其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。

**第八条** 小餐饮店经营者应当在经营场所显著位置悬挂、摆放其纸质登记证书或者展示其电子登记证书，公示从业人员健康证明。从事网络餐饮服务的小餐饮店，应当在网络订餐平台上公示有效的登记证书。

## 第二章 申请与受理

**第九条** 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。

**第十条** 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）小餐饮店登记证申请表（附件1）；

(三) 布局流程、设施设备情况说明。

**第十一条** 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，三个工作日内完成资料提交。

(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

**第十三条** 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，书面审查完成次日起三个工作日内完成现场核查，对符合条件的，现场核查完成次日起一个工作日内颁发《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。

**第十四条** 《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。

**第十五条** 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。

**第十六条** 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”是实施小餐饮店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”应当标注热食类食品制售、冷食类食品制售、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”；冷荤类食品制售应当在冷食类食品制售后面以括号标注。

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、补办与注销

**第十七条** 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。

小餐饮店地址迁移，不在原登记餐饮服务场所从事食品经营活

动，需要重新申请食品生产经营登记；

旗县级人民政府食品安全监督管理部门准予变更登记的，应当向申请人颁发新的《内蒙古自治区食品生产经营登记证》，登记证编号不变，发证日期为作出变更的日期，有效期与原登记证一致。

**第十八条** 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。

**第十九条** 申请延续登记证应当提供以下材料：

- （一）内蒙古自治区小餐饮店登记证申请表（延续）（附件1）；
- （二）原登记事项有无变化的说明材料。

**第二十条** 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三十个工作日内完成现场检查，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三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。

**第二十一条** 食品生产经营登记证遗失、损坏的，应当向原发证的旗县级人民政府食品安全监督管理部门申请补办，并提交下列材料：

- （一）内蒙古自治区小餐饮店登记证申请表（补办）；

(二) 书面遗失声明或者受损坏的食品生产经营登记证。

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。

因遗失、损坏补发的食品生产经营登记证，登记证编号不变，发证日期和有效期与原证保持一致。

同时发放电子食品生产经营登记证的地区，原纸质登记证遗失或损坏的，可登录许可系统自行下载电子登记证，无需申请补办流程。

**第二十二条** 小餐饮店申请注销食品生产经营登记的，应当向原发证的旗县级人民政府食品安全监督管理部门提交下列材料：

- (一) 内蒙古自治区小餐饮店登记证申请表（注销）；
- (二) 与注销食品生产经营登记有关的其他材料。

取得纸质食品生产经营登记证的，应当同时交回，不发放纸质证书的地区可不交回。

## 第五章 附则

**第二十四条** 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

**第二十五条** 本办法自 2025 年 8 月 1 日起施行。

附表：1. 内蒙古自治区小餐饮店登记申请表、登记证注销申请表

2. 内蒙古自治区小餐饮店现场核查表
3. 小餐饮店登记流程审批表、小餐饮店登记注销审批表
4. 小餐饮店登记申请委托书（模板）
5. 从业人员健康管理制度
6. 食品采购索证索票进货查验和台帐记录制度
7. 食品添加剂管理制度
8. 餐饮具、工具清洗消毒制度
9. 加工经营场所环境及设施设备卫生管理制度
10. 食品安全事故处置预案
11. 小餐饮店食品安全承诺书（模板）
12. 小餐饮店监督检查告知页、监督检查记录表

附表 1

## 内蒙古自治区小餐饮店登记申请表

小餐饮店名称： \_\_\_\_\_

申请经营项目： \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

住 所： \_\_\_\_\_

经营地址： \_\_\_\_\_

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  补办  注销

## 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 <sup>2</sup> )	
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		
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"/> 自制饮品制售 <input type="checkbox"/> 其他类食品制售(具体注明): _____		
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. 布局流程、设施设备情况说明; <input type="checkbox"/> 3. 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"/> 4. 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"/> 5. 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	

**保证申明**

本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法；生产经营条件符合《中华人民共和国食品安全法》和《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》要求。如有不实之处，本人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）：

年 月 日

委托代理人签字：

年 月 日

**受理意见**

受理人员签字：

年 月 日

**审核意见**

审核人员签字：

审核单位（公章）：

年 月 日

备注：1、小餐饮店名称应当与营业执照上标注的名称一致。

2、按营业执照上标注填写社会信用代码；如无社会信用代码，则填写营业执照注册号；个体经营者填写相关身份证件号码。

3、住所、经营地址为必填项，住所应当与营业执照等主体资格证明文件上标注的内容一致，经营地址填写经营者实施食品经营行为的实际地点。申请人销售的食物系在经营场所以外自己加工的，有外设仓库的填写仓库地址。

4、申请人应当结合自身情况，在申请表的“□”用“√”进行选择。

5、表格内容填写不下，可以附页。

# 内蒙古自治区小餐饮店登记证注销申请表

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 <sup>2</sup> )	
注销登记原因			
<p><b>保证申明</b></p> <p>申请人承诺，本申请书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）愿负相应法律责任，承担由此产生的一切后果。</p>			
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	

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 m<sup>2</sup>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	***			

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
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	*			
	食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形、不吸水的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。	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，使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。 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	**			

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
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；与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。	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	*			
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，有毒有害物品（洗涤剂、消毒液等）应专柜存放。	21	**			
	设置≥1个的满足生熟食品分开存放的冰箱（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	**			

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
10. 专用设施	<p>专间内应无明沟，地漏带水封。</p> <p>应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。专间的墙裙应铺设到墙顶。</p> <p>专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。</p> <p>专间内应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。</p> <p>专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。</p> <p>专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。</p> <p>应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。小餐饮店无相应专间，不得制作经营下列食品：冷食类食品中的非发酵豆制品；冷食类食品中的冷荤类食品。</p> <p>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。</p>	25	***			
11. 网络经营	<p>打包餐食时，使用符合食品安全标准的餐饮具。</p>	26	***			

注：本表共 26 项，其中关键项 6 项，重点项 12 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 $\leq 7$ 项，其中重点项不符合数 $\leq 2$ 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-top: 20px;">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-top: 20px;">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 3

## 小餐饮店登记流程审批表

小餐饮店名称:

申请食品经营项目:

经营场所地址:

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		
领证日期			领取人签字		

## 小餐饮店登记注销审批表

小餐饮店名称		登记证号	
联系人		联系电话	
注销登记原因			
注销日期			
准予注销结论	负责人签字:	旗县级食品安全监 管部门意见 (盖章)	领导签字:

附表 4

## 小餐饮店登记申请委托书（模板）

委托人（小餐饮店负责人）：-----

身份证号（或统一社会信用代码）：-----

联系电话：-----

联系地址：-----

受托人（姓名）：-----

性别：-----

身份证号：-----

联系电话：-----

联系地址：-----

鉴于本人/本单位拟申请小餐饮店登记相关手续，但因  
[具体原因]无法亲自办理，特委托受托人为代理人，代表本  
人/本单位办理相关事宜。

### 一、委托事项

1. 代为向相关登记机关提交小餐饮店登记申请所需的全部材料，包括但不限于申请书、身份证明、经营场所证明、食品安全相关材料等，并确保提交材料的真实性、完整性、合法性。

2. 代为与登记机关就申请事宜进行沟通、咨询，解答疑问，补充、修改申请材料。

3. 代为领取小餐饮店登记相关证书、文件及其他法律文书。

4. 其他与小餐饮店登记申请相关的必要事项。

## 二、委托权限

受托人在办理上述委托事项时，有权：

1. 代为提出、承认、变更、撤销登记申请。
2. 提供、修改与登记申请相关的各类资料。
3. 代为签署与登记申请有关的各类文书。
4. 代为领取小餐饮店登记证书及相关法律文书。
5. 代为校验申请材料原件、提供原件或复印件，并签署核对意见。

## 三、委托期限

本委托书自委托人签字（或盖章）、受托人签字之日起生效，有效期至小餐饮店登记手续全部办理完毕之日止。

## 四、声明与承诺

1. 委托人声明：本人/本单位对受托人在委托权限内签署的一切文件均予以认可，并承担相应的法律责任。保证所提供的申请材料真实、合法、有效，如有虚假，愿意承担相应法律后果。

2. 受托人声明：本人愿意接受委托，在办理委托事项过程中，遵守相关法律法规和登记机关的要求，尽职尽责完成委托事项。未经委托人书面同意，不得擅自转委托。

委托人（签字/盖章）：\_\_\_\_\_

受托人（签字）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

附表 5

## 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。

## 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 7

# 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所使用的食品添加剂名称在店堂醒目位置予以公示。

附表 8

## 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 9

## 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。

## 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. 立即向当地食品安全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. 在食品安全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. 协助疾控和食品安全监督管理部门做好调查工作及各项后勤保障工作。

## 小餐饮店食品安全承诺书（模板）

为保障消费者饮食安全，本单位（经营者）郑重承诺如下：

### 一、主体资质与合规经营

1. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，确保经营场所、设备设施符合食品安全标准，依法取得《内蒙古自治区食品生产经营登记证》并亮证经营。

2. 经营者及从业人员具备相应的食品安全知识，定期参加培训并持有效健康证明上岗。

### 二、原料采购与储存管理

1. 建立进货查验记录制度，严格审核供应商资质，索取并留存供货凭证，确保食材来源可追溯。

2. 拒绝采购腐败变质、过期或不符合食品安全标准的食品及原料，不使用非食品原料加工食品。

3. 食品储存符合要求，生熟分开、分类存放，避免交叉污染，定期检查库存，及时清理过期食品。

### 三、加工制作与卫生规范

1. 食品加工场所保持整洁，餐具、饮具及加工用具严格清洗消毒，按规定留存消毒记录。

2. 熟制食品烧熟煮透，生熟食品加工工具分开使用，避免交叉污染；冷食类、生食类食品严格按规范操作。

3. 从业人员操作时穿戴清洁工作衣帽，保持个人卫生，

患有有碍食品安全疾病时立即调离岗位。

#### 四、添加剂使用

不超范围、超限量使用食品添加剂，如实记录使用种类和剂量，杜绝使用非法添加剂。

#### 五、食品安全管理与应急处理

1. 设立专职或兼职食品安全管理人员，落实岗位责任制度，定期开展食品安全自查。

2. 如发生食品安全事故，立即停止经营，主动报告监管部门，配合调查处理，承担相应法律责任。

#### 六、社会监督与责任承担

本单位自愿接受市场监管部门、消费者及社会各界的监督。若违反上述承诺，将依法承担相应法律责任，并主动配合监管部门整改。

承诺单位（盖章）： \_\_\_\_\_

经营者签字： \_\_\_\_\_

联系电话： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

备注： 本承诺书应张贴于经营场所醒目位置，接受社会监督。

附表 12

## 小餐饮店监督检查告知页

被检查单位: _____	登记证编号: _____
经营地址: _____	
检查人员: _____	
检查时间: _____年____月____日至 _____年____月____日	
告知事项:	
我们是_____监督检查人员, 现出示执法证件(或检查任务书)。我们依法对你单位进行监督检查, 请予配合。	
依照法律规定, 监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件(或检查任务书)与其身份不符的, 你单位有权拒绝检查; 对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的, 你单位有权申请回避。	
问: 你单位是否申请回避?	
答:	
被检查单位签字或签章: _____	检查人员签字: _____
年 月 日	年 月 日

## 小餐饮店监督检查记录表

推荐的重点检查点位	检查项目	序列号	检查内容	检查结果	合理缺项
信息公示区	信息公示	001	是否在经营场所醒目位置公示食品生产经营登记证、是否有上一次日常监督检查记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	食品经营许可证	002	食品生产经营登记证是否合法有效，经营地址、经营项目与食品生产经营登记证是否一致。从业人员健康证明是否齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
原料贮存区	原料贮存	003	库房内贮存不同类别的食品和非食品，是否分设存放区域，不同区域是否有明显的区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		004	冷冻（藏）设施是否正常运转，是否有显示设施内部温度的温度计或温度显示装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		005	是否设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	原料质量检查	006	食品具有正常的感官性状，是否有超过保质期、腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加工区	场所卫生	007	场所内是否有污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等是否有霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	粗加工与切配	008	盛放或加工食品原料的工用具和容器是否分开使用，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专用操作区	加工制作	009	制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品的拆封、装盘、调味等工作是否在专用操作区内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	人员	010	加工制作人员是否穿戴专用的工作衣帽佩戴口罩，加工制作前是否严格清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
烹饪区	工具容器	011	盛放调味料的容器表面是否清洁、加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		012	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具是否分开使用、区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	防尘防有害生物设施	013	是否配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	照明、通风排烟设施	014	是否配备通风、排烟、人工照明设施，是否定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	加工制作	015	是否在餐饮加工场所贮存和添加非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		016	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		017	是否超范围、超限量使用食品添加剂，食品添加剂使用记录是否规范准确。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	废弃物要求	018	餐厨废弃物存放容器是否使用脚踏式垃圾桶，是否张贴标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	人员卫生	019	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前是否对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
就餐区	场所卫生	020	就餐场所是否卫生清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		021	就餐区是否有苍蝇、老鼠、蟑螂等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具清洗消毒区	清洗	022	是否有专用的餐用具清洗消毒柜。消毒设备是否正常运转，消毒温度和时间是否符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		023	洗涤剂、消毒剂的包装上标识是否有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具保洁区	保洁设施	024	消毒后的餐饮具是否存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		025	使用敞开式的货架存放餐饮具，是否采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	其他设施	026	卫生间出口附近是否设有洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
网络送餐		027	打包餐食时，是否使用符合食品安全标准的餐饮具。是否严格执行食安封签要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件保存区	文件与记录	028	是否具有食品原料、食品添加剂、食品相关产品的索证索票。是否具有完整的进货查验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		029	使用集中消毒餐饮具的，是否具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		030	是否建立食品安全管理制度、从业人员食品安全培训考核记录（每年一次）等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
检查结果汇总	<p>本次检查发现不符合项（ ）项，项目序号及具体内容如下：</p> <p>结果处理：</p> <p><input type="checkbox"/>此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题；</p> <p><input type="checkbox"/>此次检查发现存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位；</p> <p><input type="checkbox"/>此次检查发现存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定；</p> <p><input type="checkbox"/>此次检查发现涉嫌违法违规，建议立案查处。</p>				

# 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，仅销售预包装食品的小食杂店实行备案制度。本办法适用于内蒙古自治区行政区域内小食杂店的登记管理工作以及仅销售预包装食品的小食杂店的备案管理工作。

**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），并根据经营类别分别标注，不得与普通食品混放销售。

保健食品经营者应当在实体经营场所的显著位置、网络销售保健食品主页面显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。

小食杂店禁止生产经营下列食品：

- （一）生食水产品；
- （二）散装食用油；
- （三）自酿酒（自泡酒）；
- （四）未经许可的自制裱花蛋糕。

## 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）经营直接入口食品的从业人员健康证；
- （六）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。对符合条件的，应当自核查完成之日起一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** 食品生产经营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、补办与注销**

**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** 小食杂店申请注销食品生产经营登记，应向原发证行政审批部门提交材料：内蒙古自治区小食杂店登记证申请表（注销），需如实填写个人、原登记证及注销原因等信息；相关材料，包括营业执照正副本复印件、经

营者身份证明复印件、食品生产经营登记证正副本原件（电子证书提供相关信息及注销操作说明）。委托办理的提交委托书及代理人身份证明，有未结清费用或食品安全整改事项的，需提供结清、完成证明。

**第二十四条** 食品生产经营登记被注销的，登记证编号不得再次使用。

**第二十五条** 已经办理食品生产经营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。

**第二十六条** 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三十个工作日内，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

**第二十七条** 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。

**第二十八条** 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：小食杂（仅销售预包装食

品)。

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。

**第二十九条** 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。

**第三十条** 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》）。

**第三十一条** 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

**第三十二条** 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

**第三十三条** 本办法自 2025 年 8 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
  5. 小食杂店登记证注销审批表
  6. 委托书（模板）
  7. 内蒙古小食杂店日常监督检查要点表

附表 1

## 小食杂店经营登记证申请表

经营者名称： \_\_\_\_\_

申请经营食品类别（名称）： \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

住所： \_\_\_\_\_

经营地址： \_\_\_\_\_

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

# 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 <sup>2</sup> )	
仓库地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m <sup>2</sup> )	
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)。			

### 保证申明

本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法；生产经营条件符合《中华人民共和国食品安全法》和《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》要求。如有不实之处，本人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）：

年 月 日

委托代理人签字：

年 月 日

受理意见

受理人员签字：

年 月 日

审核意见

审核人员签字：

审核单位（公章）：

年 月 日

备注：1、经营者名称应当与营业执照上标注的名称一致。

2、按营业执照上标注填写统一社会信用代码；如无统一社会信用代码，则填写营业执照注册号。

3、住所、经营地址为必填项，住所应当与营业执照等主体资格证明文件上标注的内容一致，经营地址填写经营者实施食品经营行为的实际地点。申请人销售的食物系在经营场所以外自己加工的，有外设仓库的填写仓库地址。

4、申请人应当结合自身情况，在申请表的“□”用“√”进行选择。

## 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 <sup>2</sup> )	
仓库地址	内蒙古自治区_____盟/市_____旗(县/市/区)_____	面积(m <sup>2</sup> )	
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	<p>仅销售预包装食品小食杂店拟经营食品类别：</p> <p>1. <input type="checkbox"/>预包装食品销售</p> <p><input type="checkbox"/>预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售</p> <p><input type="checkbox"/>预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售</p> <p>2. <input type="checkbox"/>食用农产品销售</p> <p>3. <input type="checkbox"/>保健食品销售</p>		
<p>提交的资料目录：</p> <p><input type="checkbox"/>1. 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；</p> <p><input type="checkbox"/>2. 法定代表人(负责人)身份证复印件；</p> <p><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；</p> <p><input type="checkbox"/>4. 食品安全承诺书；</p> <p><input type="checkbox"/>5. 经营场所平面图；</p> <p><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)；</p> <p><input type="checkbox"/>7. 其他。</p>			

**保证申明**

本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法；生产经营条件符合《中华人民共和国食品安全法》和《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》要求。如有不实之处，本人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）：

年 月 日

委托代理人签字：

年 月 日

**受理意见**

受理人员签字：

年 月 日

**审核意见**

审核人员签字：

审核单位（公章）：

年 月 日

备注：1、经营者名称应当与营业执照上标注的名称一致。

2、按营业执照上标注填写统一社会信用代码；如无统一社会信用代码，则填写营业执照注册号。

3、住所、经营地址为必填项，住所应当与营业执照等主体资格证明文件上标注的内容一致，经营地址填写经营者实施食品经营行为的实际地点。申请人销售的食物系在经营场所以外自己加工的，有外设仓库的填写仓库地址。

4、申请人应当结合自身情况，在申请表的“□”用“√”进行选择。



## 附表 6

### 委托书（模板）

兹指定（委托）（代表或代理人姓名）\_\_\_\_\_向市场监督管理部门办理（名称）\_\_\_\_\_的《小食杂店登记证》相关申请的相关手续。

委托事项及权限：

- 1、同意不同意核对申请材料中的复印件并签署核对意见；
- 2、同意不同意修改自备材料中的填写错误；
- 3、同意不同意修改有关表格的填写错误；
- 4、同意不同意领取《小食杂店登记证》和有关文书；
- 5、其他委托事项及权限（请详细注明）：

指定或者委托的期限：自\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日至\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

指定代表或委托代理人签字：\_\_\_\_\_

指定代表或委托代理人联系方式：固定电话\_\_\_\_\_

移动电话\_\_\_\_\_

指定（委托）人签字或加盖公章：

年 月 日

备注：1、指定（委托）人是指申请人。申请人是法人和经济组织的由其盖章；  
申请人是自然人的由其本人签字或盖章。

2、委托事项及权限，由指定（委托）人选择“同意”或“不同意”，并在中打√；第5项按授权内容自行填写。

附表 7

## 内蒙古小食杂店日常监督检查要点表

编号:

小食杂店名称		经营地址		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小餐饮店小食杂店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 85 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><b>综合评价和处置:</b></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>					
<p>检查执法人员(签名):</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>			<p>被检查小食杂店意见:</p> <p>负责人或代理负责人签名:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日(盖章)</p>		

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

## 二、检查内容

检查项目	项目序号	检查要点	评价（是 / 否）	备注
1. 进货管理	1.1	进货票据、合格证明（如检验报告、检疫证明）是否齐全且可追溯至供应商	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	采购食品是否查看包装标签，无裸装无标签或标签缺少生产许可证/小作坊登记证的食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.3	是否建立供应商资质档案，查验并留存食品经营许可/备案资料、进货凭证	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.4	采购畜禽肉是否查验并留存检疫证明，采购蔬菜水果是否留存农批市场销售票据	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 人员管理	2.1	经营人员是否穿戴整洁工作服、帽子、口罩，保持手部清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	从业人员健康证是否在有效期内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

3. 经营环境	3.1	经营区域是否无杂物堆积，定期消毒，无阳光直射食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	食品是否分类存放（如畜禽肉与其他食品隔离），无混放导致交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	是否存在破损、过期或腐败变质食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 设施设备	4.1	冷藏设备运行是否正常，温度是否达标	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	制售区域设备（如刀具、容器）使用后是否及时清洗消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	防蝇、防鼠、防尘设施（如纱窗、捕鼠器）是否正常使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 食品标识与销售	5.1	散装食品标签（名称、生产日期、保质期等）是否完整且每批次更新	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	销售散装直接入口食品是否配备专用工具（如夹子、勺子）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	是否存在“五无”食品、过期食品或腐败变质食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 特殊食品管理	6.1	特殊食品是否与普通食品混放销售，特殊食品是否设专区（专柜）销售，并在专区（专柜）显著位置设立提示牌，提示牌为绿底白字（黑体）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	特殊食品的标签、说明书是否与注册或备案的内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

7. 贮存管理	7.1	食品贮存是否隔墙离地，不随地摆放，避免阳光直射	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	冷藏冷冻食品是否全程存放于对应设备中，温度记录是否完整	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 采购渠道管理	8.1	是否从合法渠道采购食品，不随意从网络或游商处采购	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 其他需要检查的情况（以法律法规规章等规定和需要）				
7. 其他需要记录的问题				

说明：1. 每一项 5 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。

# 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食品安全监督管理工作。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，禁止经营的食物参照小餐饮管理。

## 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、补办与注销

**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。

**第十七条** 登记证有效期届满未延续自动注销，原发证部门应更新系统状态并公示，注销后登记证编号不得再次使用。

## 第五章 附则

**第十八条** 本办法由内蒙古自治区市场监督管理局负责解释。

**第十九条** 本办法自 2025 年 8 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
  4. 小摊贩食品安全承诺书模板

## 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**

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: \_\_\_\_\_

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。

## 附表 4

# 小摊贩食品安全承诺书模板

为保障食品安全，维护消费者健康权益，本人作为食品摊贩经营者，郑重承诺如下：

一、本人申请登记备案时提交的资料真实、有效，符合内蒙古自治区食品摊贩认定条件，无任何虚假、伪造行为，若有不实，愿承担一切法律后果。

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》等相关法律法规，依法依规开展经营活动。

三、全面落实食品安全主体责任，确保经营过程规范、有序，主动接受市场监管部门及社会各界监督。

四、经营场所保持整洁卫生，定期清洁消毒，妥善处理废弃物；经营设施设备符合食品安全要求，确保用水符合卫生标准，从业人员持有效健康证明上岗。

五、采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品时，严格查验供货者资质和产品合格证明，不采购来源不明、无合格证明文件的食品及原料，确保所购商品符合食品安全标准。

六、经营的食品符合食品安全标准，不销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品，不经营法律法规禁止生产经营的食品品种。

七、不使用非食品原料加工制作食品，不超范围、超限量使用食品添加剂，不使用回收食品作为原料加工食品，确保食品安全。

# 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

# 内蒙古自治区食品生产经营登记证式样

370.00 mm

260.00 mm





**内蒙古自治区食品生产经营登记证**

ᠨᠢᠮᠤᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠨ ᠤᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠨ ᠤᠯᠤᠰᠤ ᠤᠯᠤᠰᠤ ᠤᠯᠤᠰᠤ ᠤᠯᠤᠰᠤ ᠤᠯᠤᠰᠤ ᠤᠯᠤᠰᠤ

生产经营者名称	:	登记编号	:
法定代表人 (负责人)	:	统一社会信用代码	:
住 所	:	日常监管机构	:
生产经营地址	:	登记机关	:
生产经营项目	:	登 记 时 间	: 年 月 日
食品类别(名称)	:	有效日期至	: 年 月 日

内蒙古自治区市场监督管理局监制

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。

