



重庆市市场监督管理局 关于印发《加强自动现制现售设备食品安全 监管工作的指导意见》的通知

渝市监发〔2022〕37号

各区县局，市局餐饮处、科技处、档案信息中心、注册许可局：

为贯彻落实《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），促进新兴餐饮业态发展，规范自动现制现售设备食品经营活动的许可和监管工作，经市局2022年度第4次局长办公会议研究同意，现将《加强自动现制现售设备食品安全监管工作的指导意见》印发给你们，请遵照执行。

重庆市市场监督管理局

2022年4月15日

（此件公开发布）



加强自动现制现售设备食品安全监管工作的 指导意见

为切实加强利用自动机器设备从事食品现制现售经营活动的安全监管工作，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，提出如下工作指导意见。

一、适用范围

我市各级市场监管部门对辖区内利用自动机器设备从事食品现制现售经营活动的监管工作，适用本指导意见。

“利用自动机器设备从事食品现制现售经营活动”是指在公共场所通过摆放无人值守的自动设备现场制作销售食品（如现制果汁、现制咖啡、现制冰淇淋、现制小面等）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（含冷藏冷冻）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。

二、监管基本原则

（一）严格审慎监管。要立足餐饮服务食品安全监管职能，坚决落实好“四个最严”要求，守住食品安全底线，规范自动现制现售设备等新业态有序发展；要积极顺应优化营商环境改革



要求，及时研究响应新兴业态行业诉求，解决对此类新业态不愿管、不会管的问题，在满足市民多样化需求的同时，为合法经营企业发展打造便利的市场环境。

（二）经营许可与设备报告分离。食品自动现制现售经营许可按照“主体办证、机器报告”的方式进行，实行“一证通行”的模式，即拟利用自动机器设备从事食品现制现售活动的经营者，应当事先取得营业执照和食品经营许可，食品经营许可资质在全市范围内有效；获证经营者投放自动制售设备时逐台进行报告。已取得《食品经营许可证》的社会餐饮服务经营者及单位食堂在其获证经营场所内自行投放自动现制现售设备开展经营的，无需再单独办证和报告。

（三）全链条监管。要运用系统思维，对食品自动现制现售经营行为的各个流程实施全链条监管，要从原材料采购、储存、设备日常维护、设备食材放置、设备清洗消毒、设备内产品清理等环节开展全面监督检查，实现隐患排查无遗漏。

（四）属地监管。食品自动现制现售设备经营者注册地、食品原料仓储和设施清洗消毒场所地以及自动设备摆放地等监管部门要按照属地监管原则，分别做好辖区内涉及食品自动现制现售经营行为相关监管工作，做到守土有责、尽责、免责。

三、经营许可



(一) 申请受理。拟利用自动机器设备从事食品现制现售活动的经营者，可向其营业执照所在地的区县市场监督管理局（以下简称区县局）递交许可申请，由区县局注册科室负责受理并由餐饮科室负责办理。

(二) 申请需提交资料。1. 食品经营许可申请书；2. 主体资格证明文件（可线上获取的无需提供）；3. 食品原料仓储（前端加工）及清洗消毒场所布局和设施设备布置简图；4. 设备资质情况，包括生产企业简介、设备合格证明（电器安全检测合格证明、材质符合食品安全标准证明或说明）、制售品种、工艺流程、关键参数（如温度、加工时间）等；5. 食品安全管理制度，包括但不限于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等；6. 首批设备拟放置具体地点。

(三) 现场核查。1. 检查食品原料仓储（前端加工）场所布局和设施设备布置是否符合规范，是否与提交资料一致；2. 检查清洗消毒场所布局和设施设备布置是否符合规范，是否与提交资料一致；3. 检查机器设备实际运行，由经营者现场介绍每类机器设备概况及自动制售工艺流程；进行现制现售操作，现场演示制作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（见附件1）开展审查。

（四）风险评估。对涉及风险较高或专业性较强的制售项目，区县局要以专题会议的方式邀请食品安全、工程机械、预防医学等方面专家参与风险评估并形成作出准予许可的建议意见，对于不予许可建议的应就相关风险作出专业解释。评估会议可以要求申请者进行答辩，应对评估过程进行书面记录并存入许可档案。对涉及肉类冷食、生食、裱花糕点等高风险类项目自动制售的，要报市局组织评估。

（五）许可决定。区县局根据申请材料、现场核查结果及风险会商评估会议进行综合考量，对符合条件的，作出准予经营许可的决定；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时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。

（六）许可证填写。主体业态:餐饮服务经营者-食品自动制售经营者。经营项目:自动现制现售。备注（许可证副本）:经营者在其注册地址以外地方设置食品原料仓储（前端加工）和设备清洗、消毒场所以及设备**型号（**制售）信息。

四、设备后续投放

（一）报告时间。1. 取得食品经营许可的经营者，应当在5



个工作日内报告首批投放设备。2. 经营者后续投放设备后，应当在3个工作日内进行报告。3. 经营者拟投放原有许可证中未包含的新型设备时，应当在投放前向注册地区县局申请对新型设备进行现场核查，审核通过后方可投放并在5个工作日内报告。4. 经营者收回自动设备的，应当在3个工作日内进行报告。

（二）报告方式。经营者通过下载注册“重庆阳光食品”APP录入相关信息，系统将自动生成每台设备编号。同时，报告信息将自动推送至其发证机关和各设备所在地监管部门。

（三）报告内容。经营者应在“重庆阳光食品”APP中录入设备摆放地址、设备管理人员健康证信息并上传场地租赁合同（或允许摆放证明）扫描件或照片和现场摆放照片。

信息系统将自动对机器实行统一编号，格式为：（**）自动制售备字（***）第****号。其中，“**”为区县（自治县）简称；“***”为自动现制现售设备的类型编号；“****”为同类型设备的顺序编号。如：（渝中区）自动制售备字（001）第0001号。

五、经营者主体责任

食品自动制售经营者应当依据食品安全法律法规从事经营活动，建立并落实食品安全管理制度，强化对食品安全自查、原材料采购查验、原材料运输与投放管理、设备内食品清理处置、食品从业人员健康管理、设备清洗和消毒、食品安全事故应急处置



等关键环节控制，着重履行好如下责任：

（一）建立食品安全管理内部机构；配备专职食品安全管理人员，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

（二）设备摆放地点应符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》选址要求，与污染源保持合理距离，确保机器设备周边卫生整洁。

（三）每台设备显著位置应当公示《食品经营许可证》副本复印件、设备编号、设备管理联系电话，且标记标识不易脱落。

（四）强化对原材料查验运输、加工部件清洗消毒等环节管理；明确专人管理每台设备，认真履行设备原料投放、贮存条件检查、设备内部消毒、设备内食品定期清理及回收、成品品质检查等管理责任。鼓励运用信息化、物联网技术等对设备的正常运行进行远程实时监控。

（五）履行好原材料溯源管理、人员健康管理、食品安全风险隐患排查、从业人员培训考核等责任，依照监管部门要求提供食品经营活动相关数据信息。

六、加强事中事后监管

各级市场监管部门要将食品自动制售经营者作为特定餐饮服务提供者进行重点监管，要依据食品自动制售经营者日常检查要点表（见附件2）开展现场监督检查，切实盯紧食品安全主体责任



任的落实。

（一）加强对经营者主体责任落实情况检查。发证区县局要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，对限期未消除食品安全隐患的经营者进行责任约谈并纳入食品安全信用档案，处置消费者相关投诉举报，对经营者违法行为进行查处。

（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。其所在地市场监管所要涉及经营者食品原料仓储（前端加工）、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，由所属区县局依法实施行政处罚并通报发证区县局。

（三）加强对机器设备的监督检查。设备所在地市场监管所应当在收到报告推送消息 30 日内对已摆放的设备开展首次检查。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，应依法



实施行政处罚的，及时上报所属区县局，由所属区县局实施行政处罚并通报发证区县局。

（四）建立协同监管机制。食品自动制售经营者发证区县局，经营者所属的仓储和清洗、消毒场所所在地区县局，自动设备所在地区县局要加强协作，建立“三合一”监管工作模式。在日常监管、监督抽检、违法查处、投诉举报等方面加强信息互通、风险预警，提高监管效能。重点要加强对食品自动现制现售设备实际运行中的食品安全风险管控，对涉及自动现制现售设备的投诉举报、舆情监测等信息所反映出的相关问题进行研判，及时分析相关食品抽检结果，查找问题所涉及的经营主体、设备型号、品种、工艺等。要倡导经营者使用“重庆阳光食品”APP开展食品安全自查，并将其作为接受风险预警的重要渠道，及时消除存在的风险隐患，严防发生食品安全事故。

（五）依法查处违法行为。要加大对涉及食品自动制售经营者食品安全违法违规行为的打击力度，以“零容忍”的态度严格执法，真正体现查办一案、警示一片。对属于《食品安全法实施条例》第七十五条情形的，要依法“处罚到人”。对存在《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》（国家市场监督管理总局令 第44号）第五条规定情形的，要依法列入食品安全严重违法生产经营黑名单，实施联合惩戒。



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

本指导意见自 2022 年 6 月 1 日起正式实施。此前发布的有关规定与本指导意见不一致的，以本指导意见为准。本指导意见实施之前经营者已获得的《食品经营许可证》证继续有效。



附件 1

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

_____区（县）市场监督管理局



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 34 项，其中关键项 (***) 10 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，除需进行风险评估会商的，应现场汇总核查项目的评价意见，制作食品经营许可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，待申请者整改后进行复核。

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《食品安全法》第 135 条和《食品经营许可管理办法》第 46、47 条规定的情形。	1	***			不得缺项
	配备食品安全管理人员，食品安全管理人员无《食品安全法》第 135 条规定的情形，并经培训和考核合格。	2	**			不得缺项
	接触直接入口食品的设备管理维护人员取得健康证明。	3	**			
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	***			不得缺项
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	**			不得缺项
	地面采用无毒、无异味、防滑、易于清洗的材料。	6	*			不得缺项
	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	*			
	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	*			不得缺项
	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	*			不得缺项
	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	10	*			不得缺项



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
	配有防鼠设施（防鼠板或木质门下方以金属包覆）。					
	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	*			
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	**			
	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	**			
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	**			
	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	*			
	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	***			
	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	*			
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	***			不得缺项
	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	**			不得缺项
	保洁设施结构密闭，易于清洁，标识明显。	20	**			不得缺项



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
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	*			不得缺项
	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	**			不得缺项
	食品不得与有毒有害物品同库存放，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	***			不得缺项
	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	*			
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	*			不得缺项
	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	*			
	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	*			
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	**			不得缺项
	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	**			不得缺项
10.设备审查	机器设备与申请材料一致。	30	***			不得缺项
	设备密闭状态下能有效防蝇防鼠防虫等。	31	***			不得缺项



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
	机器设备能按申请材料说明顺畅出品。	32	***			不得缺项
	制作时间、温度等关键数据与申请材料一致。	33	***			不得缺项
	通过风险评估	34	***			

当事人意见及签名：_____

核查人员签名：_____



重庆市食品经营许可核查结果评价判定记录

(适用于自动现制现售设备经营者的核查)

()第 号

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

餐饮服务经营者: 食品自动制售经营者

(2)经营项目

自动现制现售

(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. 核查评价意见(核查项目总体情况及不符合项目情况):

5. 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 2

重庆市食品自动制售经营者日常检查要点表

检查项目		序号	检查内容与判定标准	结果判定	动态风险分值标准	合理缺项	
经营者 主体情况	许可 资质	许可证	*1	①持有许可证；②许可证在有效期内；③经营者名称、经营场所、法定代表人（负责人）等信息与实际一致。	是否合格	10	----
		业态类别和经营项目	*2	许可的主体业态、经营类别和经营项目与现场一致，无超范围经营。	是否合格	3	----
	主体责 任落实	管理制度制定及落实	3	制定并执行原料采购贮存、从业人员健康管理制度、设备清洗和消毒制度、食品安全事故应急处置等制度	是否合格	5	----
		主体责任知晓	4	单位法定代表人或主要负责人知晓食品安全主体责任。	是否合格	5	----
		食品安全管理人员	*5	①设有专职食品安全管理人员；②管理人员经培训合格，持有培训合格证明；③管理人员中无《食品安全法》规定的禁用人员。	是否合格	5	----
		健康管理	6	①接触直接入口食品工作人员持健康体检证明；②及时调离患有碍食品安全疾病或病症的人员并有记录。	是否合格	5	----



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

检查项目		序号	检查内容与判定标准	结果判定	动态风险分值标准	合理缺项
	培训管理	7	①有从业人员食品安全培训资料和培训记录；②从业人员知晓本岗位食品安全要求。	是否合格	3	----
	食品安全自查执行	*8	①定期开展食品安全自查，有书面自查记录；②自查记录包括检查时间、检查人员、检查项目及结果、不合格情况处置、整改措施等内容；③发现不符合食品安全要求的相关因素，采取控制和整改措施。	是否合格	5	----
储存、前端加工及消毒场所	原辅材料采购记录	9	进货（入库）记录留存齐全。	是否合格	5	----
	原辅材料索证	10	①留存供货者资质；②预包装类原辅材料留存有生产商、供应商许可证和产品合格证明。	是否合格	3	----
	原辅材料贮存	11	①食品与有毒有害物质无共存现象；②食品按照“分类存放、有遮有盖、离地离墙、建标立卡、先进先出”的要求贮存；③库存食品定期清理并有记录，无腐败变质、超期等不合格食品；④散装食品贮存或盛装材料符合食品安全要求并有标识；⑤杀虫剂、鼠药、清洗剂、消毒剂、醇基燃料等有害物质贮存于专间或用带锁专柜贮存，专人管理，建立详细的采购、使用记录；⑥临时贮存的不合格食品有专门场所和标识。	是否合格	5	----

检查项目		序号	检查内容与判定标准	结果判定	动态风险分值标准	合理缺项	
前端加工	前端加工	12	前端加工行为符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》对应环节要求。	是否合格	3	有	
	清洗消毒	*13	①清洗消毒设施齐全并运行正常；②清洗消毒程序合格；③相关消毒质量控制参数符合要求；④保洁设施专用、保持清洁。	是否合格	5	----	
设备情况	放置地点	14	放置自动售货设备的经营场所环境整洁,与污染源保持合理距离	是否合格	5	----	
	设备总体情况	*15	设施完好密闭,无缺失、损坏,有效防范有害生物。	是否合格	10	----	
	信息公示	公示标识	*16	公示在机器醒目位置且不易脱落。	是否合格	3	----
		公示内容	17	《食品经营许可证》复印件、设备报备编号、设备管理人员联系电话、监管二维码信息齐全	是否合格	5	----
	许可资质	*18	摆放地址及型号是否与许可记载一致	是否合格	10	----	
	个人卫生	19	①从业人员穿戴清洁；②进行同食品接触的机器内部维护操作或取放原辅材料时应戴口罩,保持双手洁净或戴一次性手套。	是否合格	5	----	