

在中國如何申請飲食牌： 完整流程與實務指南

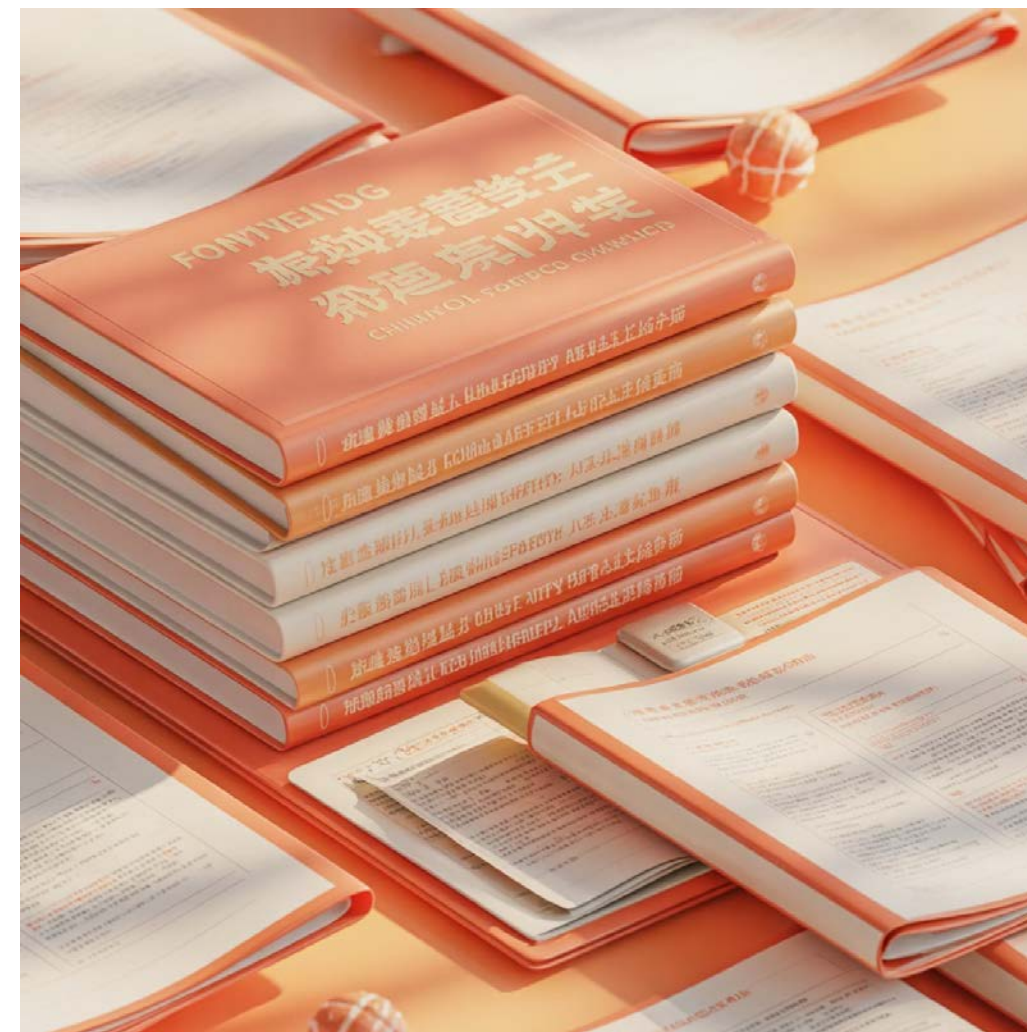
全面解析食品經營許可證的申請條件、流程與管理要求，助您
順利開展餐飲業務



第一章：飲食牌申請的重要性與法規背景

根據《中華人民共和國食品安全法》（2015年修訂），所有從事食品經營的單位和個人必須依法取得合法許可。食品經營許可證是餐飲業合法經營的「通行證」，也是保障消費者食品安全的重要制度。

未取得許可擅自經營，將面臨嚴厲的行政處罰，包括罰款、停業整頓，甚至吊銷營業執照的風險。合法取得飲食牌，不僅是法律要求，更是企業長遠發展的基石。



申請飲食牌的適用範圍

餐飲服務


包括餐館、小吃店、飲品店等各類提供現場餐飲服務的經營場所

食品銷售

商超、便利店等從事預包裝食品、散裝食品銷售的零售業態

中央廚房

集中加工配送的大型食品生產配送中心，供應多個經營點

 **注意：**銷售生鮮農產品、初級農產品等特定類別無需申請食品經營許可證。不同業態的申請條件與審核重點存在差異，需根據實際經營類型準備材料。

第二章：申請飲食牌的基本條件

1

合法主體資格

申請人須具備合法的營業執照或其他主體資格證明文件，證明企業或個體工商戶的合法身份

2

符合標準的經營場所

經營場所必須符合食品安全衛生標準，遠離污染源（如污水池、垃圾場、化工廠等），環境整潔衛生

3

完善的設備設施

配備相應的食品加工、儲存、銷售設備及設施，包括冷藏冷凍、消毒清洗、通風排煙等必要設備

4

專業管理人員與制度

設有專職或兼職食品安全管理人員，並建立完善的食品安全管理制度，確保日常經營合規運作

申請飲食牌的禁止性要求

→ 經營場所選址限制

不得設在有毒有害場所及其他污染源附近，必須保持安全距離，確保食品不受環境污染

→ 設備布局合理性

設備布局需科學合理，實現生熟分離、淨污分流，有效防止食品在加工過程中的交叉污染

→ 環保合規要求

必須符合地方環境污染防治相關規定，做好油煙處理、廢水排放等環保措施

→ 學校食堂特殊要求

學校食堂新建或改擴建項目需在施工前經食品藥品監管部門審查圖紙，確保設計符合規範




第三章：申請材料清單詳解

基本證明文件

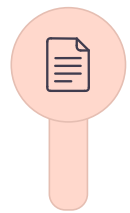
- 《食品經營許可證》申請書，含負責人詳細身份信息
- 營業執照或其他主體資格證明文件原件及復印件
- 經營場所合法使用證明（房產證或租賃合同）
- 法定代表人或負責人身份證明

管理制度與技術文件

- 食品安全管理制度文件及操作流程示意圖
- 從業人員健康證明及身份證復印件
- 生活飲用水檢測報告（使用自備水源時）
- 場所平面布局圖與設備清單

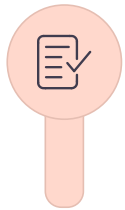
 **特殊業態補充材料**：自動售貨設備需提供設備合格證明；委托加工需提供與生產單位的合作協議；連鎖經營需提交總部管理制度等。

第四章：申請流程全解析



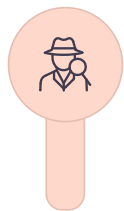
提交申請材料

向所在地市場監督管理部門提交完整的申請材料，可選擇現場或線上提交



形式審查

監管部門對材料進行初步審查，檢查是否齊全、格式是否符合規定，不合格則要求補正



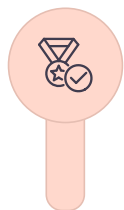
實地核查

執法人員對經營場所及設備進行現場檢查，核實是否符合食品安全標準與申報內容



審核決定

符合條件的予以核准並發放許可證，不符合條件的書面說明理由並告知權利



領取許可證

申請人領取食品經營許可證，完成檔案歸檔，正式開展合法經營活動

第五章：申請飲食牌時間線與注意事項

了解各階段所需時間，助您高效規劃申請流程，確保順利取得許可證。

準備階段

1

時間：1-2週詳細準備所有申請材料，包括營業執照、場所證明、健康證等，確保資料齊全無誤。

2

提交申請

時間：1-3天將準備好的材料遞交至當地市場監督管理部門，可選擇線上或線下辦理。務必確認所有附件都已上傳或附帶。

形式審查

3

時間：3-5工作日監管部門對提交的材料進行初步核對。若有材料不符合要求，將收到補正通知，需及時補充。

4

實地核查

時間：5-10工作日審查通過後，執法人員會進行現場檢查，評估經營場所、設備、衛生條件等是否符合標準。這是關鍵環節，請提前做好準備。

審核決定

5

時間：2-5工作日根據形式審查和實地核查結果，監管部門做出最終審批。符合條件的將獲准發證，不符合的會告知原因。

6

領取許可證

時間：1-2工作日收到批准通知後，申請人可前往指定地點領取食品經營許可證，正式具備合法經營資格。

申請流程時間與費用



辦理時限

一般情況下，市場監管部門應在20個工作日內作出審核決定。

特殊複雜情況可延長10個工作日，並書面告知申請人。

費用與領證

食品經營許可證申請**通常不收取費用**，體現政府便民服務理念。

申請人可選擇自取或郵寄方式領取許可證，靈活便捷。



第五章：經營場所與設備要求



合理分區布局

食品處理區需明確劃分：原料區、加工區、成品區分離，避免交叉污染，確保食品安全流程順暢



材料安全標準

地面、牆壁、天花板材料需符合無毒、易清潔、防霉、防蟲等標準，使用不銹鋼或瓷磚等合規材料



設施設備配置

配備消毒櫃、更衣室、洗手池、通風系統、防鼠防蟲設施等必要設備，滿足日常衛生管理需求



排風淨化系統

廚房排風及油煙過濾系統必須完善，符合環保要求，有效處理油煙廢氣，避免環境污染

從業人員健康與培訓要求

健康管理制

所有食品從業人員必須持有有效健康證，上崗前進行健康檢查，確保無傳染性疾病。

建立定期體檢制度，每年至少進行一次健康檢查，發現健康問題及時調離崗位。



培訓與考核

建立從業人員食品安全培訓與考核制度，新員工上崗前必須接受食品安全知識培訓。

定期組織衛生講習與技能培訓，確保員工掌握最新的食品安全法規與操作規範，保持執業資格有效。



第六章：食品安全管理制度重點



自查與追溯制度

建立食品安全自查制度，定期檢查經營條件變化情況。完善追溯體系，實現來源可查、去向可追、責任可究。



管理崗位設置

設置食品安全管理崗位，明確職責分工，配備專職或兼職食品安全管理人員，負責日常監督檢查。



進貨查驗記錄

建立進貨查驗記錄制度，如實記錄食品名稱、規格、數量、供貨者等信息，保存期限不少於兩年。



清洗消毒制度

定期清洗消毒空調系統、衛生間及操作區域，保持環境衛生，防止病菌滋生傳播。



應急處置預案

制定食品安全事故應急處置預案，明確應急組織、職責分工、處置程序，定期組織演練。

第七章：申請過程中的常見問題與解決方案

材料不齊全如何補正？

監管部門會一次性告知需要補正的材料清單。申請人應在規定時限內補齊材料，否則視為放棄申請。建議提前準備完整材料，避免往返補正。

現場核查常見不合格項目

包括分區不明確、設備不齊全、衛生條件差、排水不暢等。建議在申請前自行整改，參照標準完善場所與設備配置。

如何避免交叉污染與衛生死角？

嚴格執行生熟分離、專用工具分類使用。定期清潔設備背面、排水溝等易被忽視的區域，建立清潔記錄台賬。

申請被拒後的申訴與復議流程

申請人對行政決定不服的，可依法申請行政復議或提起行政訴訟。建議先與監管部門溝通，了解不合格原因並積極整改後重新申請。

第八章：地方特色與差異

受理窗口與辦公時間

各地市場監管局受理窗口設置與辦公時間略有差異，建議提前電話諮詢或查詢當地政務服務網，避免白跑一趟。

環保規定地方差異

不同地區對油煙排放、噪音控制、廢水處理的標準存在差異。申請前需詳細了解當地環境污染防治規定，確保合規。

1

2

3

4

告知承諾制試點

部分地區實行告知承諾制，符合條件的申請人可通過簽署承諾書簡化審批流程，當場或當日領取許可證，大幅提升辦理效率。

特色業態特殊要求

學校食堂需提供教育部門意見，中央廚房需配備檢驗設備，網絡餐飲需具備線上經營資質，不同業態要求各異。

第九章：線上申請與數字化便利

01

政務服務網註冊

登錄所在地政務服務網，完成實名認證，升級賬號為企業或個體工商戶級別，獲得線上申請權限

03

實時查詢進度

提交後可隨時登錄查詢審批進度，接收短信或郵件通知，了解審核狀態與補正要求，無需往返窗口

數字化申請已成為主流趨勢，不僅節省時間成本，還實現全程留痕、透明可查，大幅提升政府服務效能與申請人體驗。

02

在線填寫申請

選擇食品經營許可申請事項，按要求填寫申請信息，上傳電子版材料，系統自動檢查格式完整性

04

電子證照下載

審批通過後可直接下載電子版許可證，與紙質證照具有同等法律效力，支持在線公示與跨部門共享

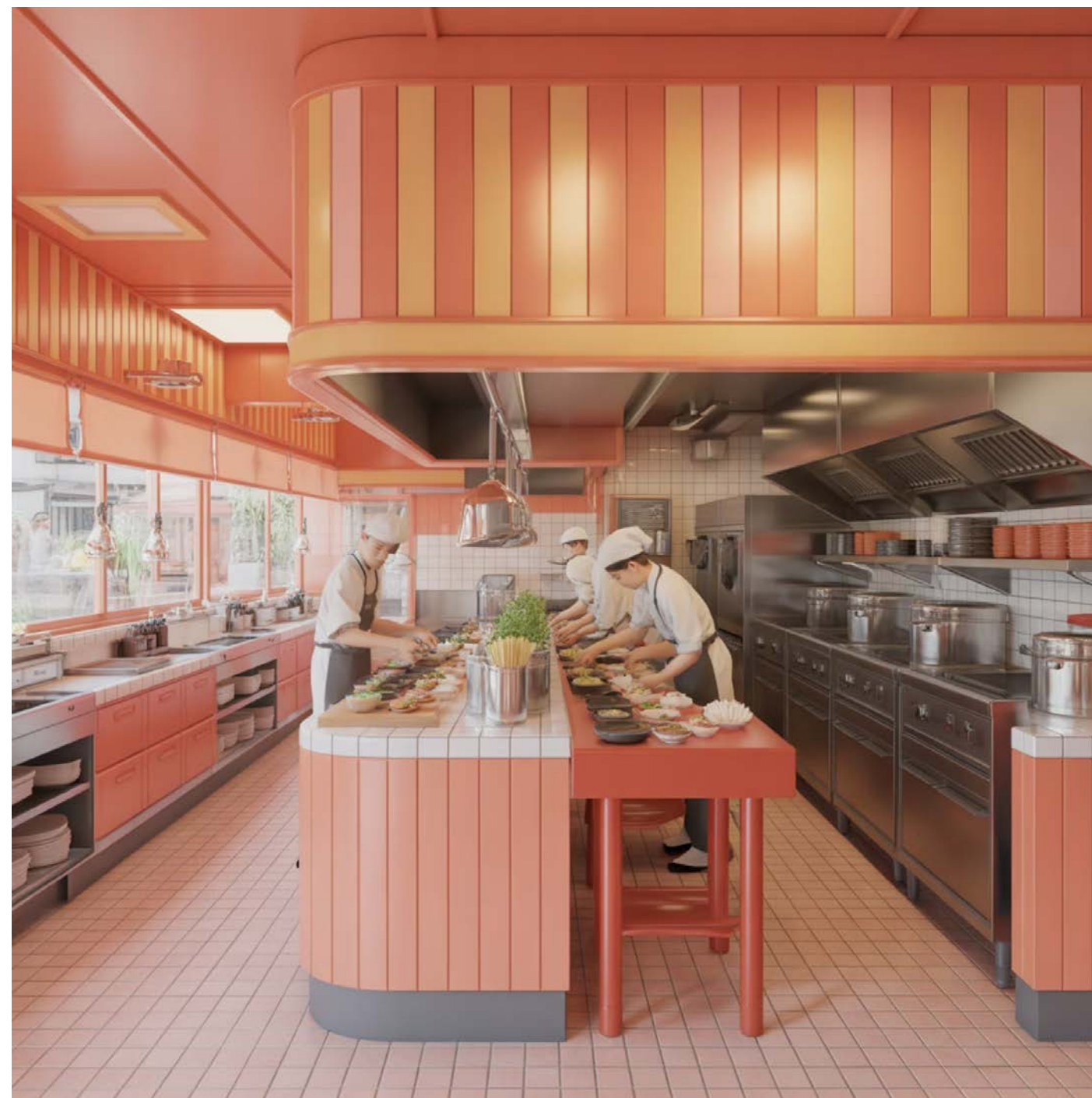
第十章：成功案例分享

小型餐飲店快速取證經驗

某市王先生計劃開設小型麵館，提前通過政務服務網了解申請要求，按照清單逐項準備材料。

在場所裝修階段即邀請監管人員進行預審指導，確保布局與設備符合標準。

通過線上提交申請，僅用15個工作日即順利取得許可證，避免了反復整改的時間浪費。



第十一章：申請飲食牌後的持續合規管理



定期自查與接受抽查

經營者應定期開展食品安全自查，主動發現並整改問題。監管部門會不定期進行現場抽查，檢查許可條件維持情況。



應急處理與報告

發生食品安全事故時，應立即啟動應急預案，採取措施防止危害擴大，並及時向監管部門報告，配合調查處理。



許可證續期與變更

許可證有效期屆滿需辦理延續手續。經營場所、設備布局、經營範圍等發生變化時，應及時申請變更，確保證照相符。



員工持續培訓

建立常態化培訓機制，定期組織員工學習食品安全知識，強化衛生意識與操作規範，保持團隊專業水平。

重要提醒：取得許可證並非一勞永逸，持續合規管理是保障食品安全與企業長遠發展的關鍵。建立自查機制、保持與監管部門的良好溝通，及時更新管理制度與操作流程。

第十二章：未取得飲食牌的法律風險

行政處罰

未經許可從事食品經營，將被責令停止經營，沒收違法所得和違法經營的食品。

並處5萬元以上50萬元以下罰款，情節嚴重的可吊銷營業執照，負責人可能被列入食品安全黑名單。

消費者投訴與信譽損失

無證經營容易引發消費者投訴舉報，損害企業商譽與品牌形象。

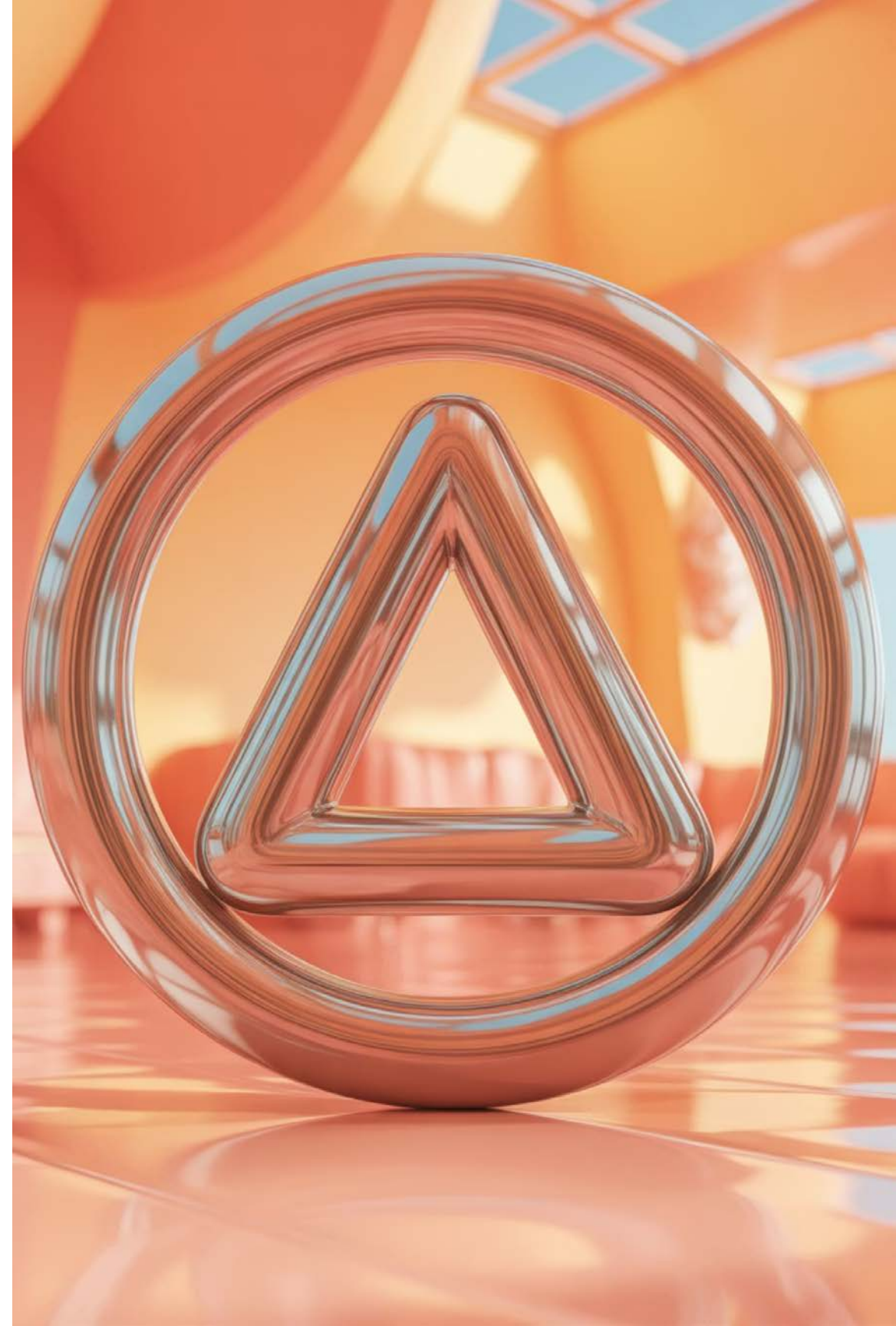
負面輿情在網絡時代傳播迅速，可能導致客源流失，難以挽回信任，影響長期經營。

食品安全事故法律責任

無證經營發生食品安全事故，除行政處罰外，還需承擔民事賠償責任。

造成嚴重後果的，相關責任人可能面臨刑事追究，構成生產銷售不符合安全標準的食品罪。

「食品安全無小事，合法經營是底線。取得飲食牌不僅是規避法律風險的必要手段，更是對消費者負責、對企業未來負責的明智選擇。」



視覺卡片：食品經營場所標準示意圖

- 原料區

設置獨立的原料存儲與初加工區域,配備冷藏冷凍設備,保持食材新鮮

- 加工區

明確劃分粗加工、切配、烹飪區域,生熟分離,配備充足的操作台與烹飪設備

- 成品區

設置專門的成品存放與出餐區域,防止二次污染,保證食品衛生安全

- 清洗消毒區

配備三格式洗滌池、消毒櫃等設施,實現餐具徹底清洗消毒

- 更衣與洗手區

設置員工更衣室與洗手消毒設施,保證個人衛生符合操作要求

合理的場所布局是食品安全的硬件保障。建議在裝修前諮詢專業人士或監管部門,確保設計符合規範,避免後期整改造成的損失。

結語：合法申請飲食牌，保障食品安全與經營未來

飲食牌是餐飲業合法經營的基石

無論是小型餐館還是連鎖品牌,取得食品經營許可證都是進入市場的第一步,是企業合法身份的重要證明。

嚴格遵守申請流程與食品安全規範

按照法律法規要求準備材料、完善設施、建立制度,不僅能順利取得許可證,更能保障消費者健康,防範食品安全風險。

持續提升管理水平，打造品牌信譽

合規經營是長期工程,需要持續自查、培訓、改進。優秀的食品安全管理能力將轉化為品牌競爭力,贏得消費者信任與市場認可。

讓我們攜手共創安全、健康的飲食環境！從規範的申請流程開始,建立完善的管理體系,為消費者提供安全放心的餐飲服務,為行業樹立標桿,共同推動中國餐飲業高質量發展。

