**食品经营许可开办资料清单（餐饮）**

（一）《食品经营许可申请书》；

（二）新版《营业执照》复印件，或者其他主体资格证明文件（尚未取得的交主管部门同意设立文件）复印件；

（三）法定代表人（或负责人、业主）及委托人身份证明复印件；

（四）《关于本单位未聘用重点监管名单人员的承诺书》

（五）与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件（标明经营场所用途、面积和设备设施位置）；

（六）经营场所使用证明；

本区办理的营业执照且登记档案中的场地使用证明仍在有效期内，可使用《关于经营场所合法使用证明材料的情况说明》；单位食堂及非本区注册的企业需提供房产证明复印件、场地租赁协议；

（七）食品安全管理人员相关资质证明；

食品安全管理人员、负责人、关键环节操作人员的有效食品安全培训合格证明复印件（A、B、C三类证至少各一张）；

（八）产生餐厨废弃油脂的餐饮服务经营者的餐厨废弃油脂产生申报表、油水分离器的购销合同或购买发票、合格证（开票单位如不是生产单位，还须提供有效的授权书。）；

（九）保证食品安全的规章制度应当包括：

1、通用制度

（1）从业人员健康管理制度和培训管理制度；

（2）食品安全管理员制度；

（3）食品安全自检自查与报告制度；

（4）食品经营过程与控制制度；

（5）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；

（6）进货查验和查验记录制度；

（7）主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；

（8）食品贮存管理制度；

（9）废弃物处置制度；

（10）食品安全信息公示制度；

（11）食品安全突发事件应急处置方案；

2、法律、法规、规章规定的其他制度：

（1）餐饮服务经营者、单位食堂、饮品店需提供食品添加剂使用管理制度（如涉及使用食品添加剂）；

（2）各类饭店、饮品店（包括饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座）保证公共场所卫生的规章制度： 定期清洗消毒空调及通风设施的制度；定期清洁卫生间的制度。