

# 上海市食品药品监督管理局办公室

---

## 关于印发《小型餐饮服务提供者临时备案经营品种目录》等六项小型餐饮服务提供者临时备案相关材料的通知

各区食药安委：

为贯彻落实《上海市食品安全条例》及新修订的《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法》（沪府规〔2024〕13号）的相关规定，做好小型餐饮服务提供者临时备案监督管理工作，现将由上海市市场监督管理局制定的《小型餐饮服务提供者临时备案经营品种目录》及《小型餐饮服务提供者临时备案申请表》《便民饮食店临时备案公示卡》等六项小型餐饮服务提供者临时备案相关材料和要求印发给你们，请遵照执行。

附件：1. 小型餐饮服务提供者临时备案经营品种目录

2. 小型餐饮服务提供者临时备案经营场所和设备设施食品安全基本要求
3. 小型餐饮服务提供者临时备案申请表
4. 小型餐饮服务提供者临时备案承诺书
5. 便民饮食店临时备案公示卡
6. 小型餐饮服务提供者临时备案信息告知单

上海市食品药品监督管理局办公室

2025年 月 日

## 附件 1

# 小型餐饮服务提供者临时备案经营品种目录

经营品种	定义
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。
冷食类食品 (仅简单制售)	仅加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)、果蔬拼盘等。
自制饮品	指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

## 附件 2

# 小型餐饮服务提供者临时备案 经营场所和设备设施食品安全基本要求

小型餐饮服务提供者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的经营场所和设备设施。经营场所和配备的相关设备设施应当符合以下基本要求：

一、地面、墙壁、天花板应采用不易积垢的耐用材料。地面应不透水、易于清洗、防滑，有排水系统。墙壁应有 1.5m 以上不吸水、浅色、易清洗的材料制成的墙裙。

二、门窗应采用易清洗、不吸水的耐用材料，可开启的窗应设易于拆洗的防蝇纱网，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

三、厨房内至少应设原料清洗水池 1 个，餐具、工用具清洗水池至少 1 个；采用化学消毒的，需增加 1 个水池或者配备浸泡消毒容器。经营场所内或附近方便使用的位置有专用于拖把等清洁工具的清洗水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

四、消毒方式首选采用热力消毒方法。采用消毒柜消毒的，其容量应与餐饮具用量匹配。

五、生熟食品存放区域分开，用于生熟食品的容器、工用具

和存放区域应当有明显的区分标识。非食品存放场所与食品分开。

六、配备符合食品安全要求、易于清洁并与经营食品品种相适应的加工设施。烹饪区域应当配置符合要求的排风装置。

七、配备的冰箱应做到生熟食品分开存放（生熟食品分别存放在同一冰箱的不同冰室内，或者不同冰箱内均可）。存放生熟食品的冰箱、冰室有明显区分标识。

八、食品加工用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

九、按要求配备的分类垃圾桶应有盖且不透水。

十、厨房内不得设置厕所。餐厅配备顾客洗手设施。

十一、通过网络食品交易第三方平台等从事餐饮服务的，应当符合与其网上经营供应量相适应的设施设备、加工条件，并符合餐饮配送管理要求。

### 附件 3

## 小型餐饮服务提供者临时备案申请表（样式）

编号：

店招名称	
经营地址	
经营品种和 方式	<input type="checkbox"/> 热食类食品制售（ <input type="checkbox"/> 火锅、 <input type="checkbox"/> 烧烤、 <input type="checkbox"/> 麻辣烫） <input type="checkbox"/> 冷食类食品制售（仅简单制售） <input type="checkbox"/> 自制饮品制售  是否通过网络从事经营： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 外卖食品是否使用“食安封签”： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
经营场所面积	
经营场所性质	<input type="checkbox"/> 自有产权 <input type="checkbox"/> 租赁使用 <input type="checkbox"/> 其他
经营负责人（姓名）	
身份证号	
联系方式	
经营负责人（签章）	
备案部门意见	

## 附件 4

# 小型餐饮服务提供者临时备案承诺书（样式）

一、严格遵守《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》《上海市食品安全条例》等法律、法规、规章和《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法》的规定，履行食品安全主体责任和义务，对经营食品的安全负责。

二、保证从事接触直接入口食品的工作人员持有效健康证明上岗，患有有碍食品安全疾病的人员不从事接触直接入口食品的工作，做好食品从业人员个人卫生管理，并按照规定参加食品安全培训。

三、保证按照临时备案的品种和方式加工供应食品，不经营法律、法规、规章和临时备案小型餐饮服务提供者禁止生产经营的食品。

四、保证按照规定进行食品采购的索证索票和验收，建立食品采购台账。

五、保证具备食品安全和加工卫生要求从事食品经营，杜绝食品安全隐患。

六、保证使用符合食品安全要求的餐饮具，不主动向消费者提供一次性筷子、调羹、叉子、刀等餐饮具。采购集中消毒餐饮具按规定索取合格证。

七、保证食品加工用水符合食品安全要求。

八、保证餐厨垃圾、废弃油脂处置符合《上海市餐厨垃圾处理管理办法》《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》和《上海市生活垃圾管理条例》要求。

九、保证排放的油烟、烟尘等污染物不超过环境保护规定的标准，符合环境保护相关要求。

十、通过网络食品交易第三方平台等从事餐饮服务，保证符合与网上经营供应量相适应的设施设备、加工条件，并符合餐饮配送管理要求。外卖食品使用“食安封签”。

十一、保证经营活动符合环保、房屋管理、消防安全、市容环境卫生等要求。

十二、保证临时备案期间不断改善食品经营条件，争取依法取得食品经营许可证；临时备案有效期届满，若无法达到上述要求，承诺不再从事餐饮服务活动。

十三、自觉接受政府监管部门和社会公众的监督，依法诚信经营。

十四、服从市政公共改建和动拆迁，不以本店经临时备案为由要求在市政公共改建和动拆迁中获得额外补偿。

经营负责人签字：

年 月 日

附件 5

## 便民饮食店临时备案公示卡 ( 样式 )

<b>便民饮食店临时备案公示卡</b>		( 经 营 负 责 人 照 片 )
编号:		
名称:		
经营地址:		
经营负责人姓名:		
经营品种和方式:		
备案乡镇 ( 街道 ) : ( 盖章 )		
备案日期:     年     月     日		
有效期至  年  月  日		

**备注:**

编号从左至右依次为: 区简称 ( 1 位汉字 ) + 乡镇、街道简称 ( 1-6 位汉字, 带圆括弧 ) + “餐备字” + 年份 ( 4 位阿拉伯数字 ) + “第” + 4 顺序码 ( 4 位阿拉伯数字 ) + “号”, 如: 黄 ( 豫园 ) 餐备字 2017 第 0001 号。

附件 6

## 小型餐饮服务提供者 临时备案信息告知单（样式）

编号：

\_\_\_\_\_：

根据《上海市食品安全条例》《上海市小型餐饮服务提供者临时备案监督管理办法》有关规定，本单位已对以下小型餐饮服务提供者临时备案，现将相关信息告知你单位：

序号	名称	经营地址	经营负责人姓名	身份证号	经营品种和方式	联系方式	备案日期	备案有效期	备注

乡、镇人民政府（街道办事处）

年 月 日