

行业综合许可（休闲农庄） 办事指南



一次性告知书

涉及审批事项	食品经营许可新办（按需办理） 食品生产许可证（含保健食品、食品添加剂）核发（按需办理） 食品生产加工小作坊登记（新办）（按需办理） 高危险性体育项目经营许可（按需办理） 公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查（工程投资额超过 30 万元或者建筑面积超过 300 平方米的须办理）	项目编号		申请方式	窗口申请/ 网上申请
审批部门	武汉市洪山区行政审批局	承办人		联系方式	65397206
证/书名称	颁发： 行业综合许可证	收费标准	无	办理时限	5个工作日（不含现场核查和问题整改时间）告知承诺制 1 个工作日
设立依据	1. 《中华人民共和国食品安全法》第三十五条：国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品和仅销售预包装食品的，不需要取得许可。仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门备案。 2. 《湖北省食品安全条例》第二十五条：食品生产加工小作坊、小餐饮实行许可管理制度。				

<p>设立依据</p>	<p>3. 《全民健身条例》第三十二条：企业、个体工商户经营高危危险性体育项目的，应当符合下列条件，并向县级以上地方人民政府体育主管部门提出申请：</p> <p>（一）相关体育设施符合国家标准；</p> <p>（二）具有达到规定数量的取得国家职业资格证书的社会体育指导人员和救助人员；</p> <p>（三）具有相应的安全保障制度和措施。县级以上地方人民政府体育主管部门应当自收到申请之日起 30 日内进行实地核查，做出批准或者不予批准的决定。批准的，应当发给许可证；不予批准的，应当书面通知申请人并说明理由。</p> <p>4. 《中华人民共和国消防法》第十五条：公众聚集场所在投入使用、营业前，建设单位或者使用单位应当向场所所在地的县级以上地方人民政府消防救援机构申请消防安全检查。</p>
<p>受理条件</p>	<p>（一）申请食品经营许可时，应当符合下列条件：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离； 2. 具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施； 3. 有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度； 4. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物； 5. 法律、法规规定的其他条件。 <p>（二）申请食品生产许可，应当符合下列条件：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

受理条件

2. 具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，需要具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施；
3. 有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；
4. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
5. 法律、法规规定的其他条件。

（三）从事食品生产加工的小作坊，应当符合下列条件，取得食品生产加工小作坊生产许可证：

1. 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存、经营等场所，生产经营区和生活区有效分隔，保持生产经营场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
2. 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产设备、设施以及卫生防护设施；
3. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
4. 具有保证食品安全的管理制度；
5. 法律、法规规定的其他要求。

（四）申请高危险性体育项目经营许可时，应符合以下条件：

1. 游泳、滑雪（高山滑雪、自由式滑雪、单板滑雪）、潜水、攀岩等相关体育设施符合国家标准；
2. 具有达到规定数量、取得国家职业资格证书的社会体育指导人员和救助人员；
3. 具有安全生产岗位责任制、安全操作规程、突发事件应急预案、体育设施、设备、器材安全检查制度等安全保障制度和措施；
4. 法律、法规规定的其他条件。

<p>受 理 条 件</p>	<p>(五) 依法需要在投入使用、开业前实施消防安全检查的, 应符合以下要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 符合《公众聚集场所消防安全要求》, 场所所在建筑为合法建筑, 场所满足公众聚集场所投入使用、营业的各项消防安全条件; 2. 制定消防安全制度、灭火和应急疏散预案; 3. 自动消防系统操作人员持证上岗, 员工经过岗前消防安全培训; 4. 消防设施、器材符合消防技术标准并完好有效; 5. 疏散通道、安全出口和消防车通道畅通; 6. 室内装修材料符合消防技术标准; 7. 外墙门窗上是否设置影响逃生和灭火救援的障碍物。
<p>申 请 人 需 要 提 交 的 材 料 及 要 求</p>	<p>通用材料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 行业综合许可(休闲农庄)申请表; 2. 行业综合许可(休闲农庄)承诺书; 3. 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件; 4. 个体工商户经营者、法定代表人或其他组织负责人的身份证明; 5. 授权委托书以及代理人的身份证明文件(涉及委托办理); 6. 经营场所的房屋产权证明或使用权证明。 <p>专项材料</p> <p>一、食品经营许可新办</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 设施设备布局示意图; 有外设仓库的提供外设仓库地址等相关情况的说明; 2. 所销售散装熟食生产单位的《食品生产许可证》和相关合作协议(合同)复印件(涉及从事散装熟食销售); 3. 提供经营场所、设备布局、加工流程、卫生设施等平面示意图及说明和经营设备或者设施清单(涉及从事餐饮服务); 4. 提供食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度(涉及从事餐饮服务); 5. 申请通过网络经营的, 还需提供符合食品安全要求的产品包装材料证明, 以及与经营规模相适应、符合配送要求的设施设备等有关资料(运输车辆、容器等)(涉及从事餐饮网络经营)。

申请人需要提交的材料及要求

二、食品生产许可证（含保健食品、食品添加剂）

1. 保健食品生产工艺流程图；
2. 保健食品平面布局图（人流、物流、洁净空气）；
3. 复配食品添加剂有害物质加权算法或安全限值要求以及不产生有害物质声明；
4. 与所生产食品相适应的生产质量管理体系文件（生产保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品生产企业提供）；
5. 保健食品产品标签、说明书；
6. 注册和备案文件（生产保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品生产企业提供）；
7. 委托协议；
8. 涉及国家产业政策要求的，按照产业政策职能部门有关规定取得符合国家产业政策的文件（如不涉及，无需提交）；
9. 保健食品经批准或备案的生产工艺；
10. 健康信息清单与设备清单；
11. 食品安全管理制度清单（目录）；
12. 食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图。

三、食品生产加工小作坊登记（仅面对传统的、技术含量不高、食品风险较小的行业，且从业人员低于 7 人，生产加工面积 200 平方米以下，年营业额小于 50 万的个体工商户）

1. 生产加工场所平面图及其使用证明；
2. 主要食品原辅料、食品添加剂使用情况说明；
3. 拟生产的食品品种和生产工艺说明；
4. 生产加工场所的卫生与安全情况说明；
5. 食品安全承诺书。

四、高危险性体育项目经营许可

1. 体育设施符合相关国家标准的说明性材料（由县级以上人民政府体育主管部门、各级协会、专业认证机构出具）；
2. 社会体育指导人员（游泳、滑雪、攀岩、潜水等）、安全救护人员的职业资格证明；
3. 安全保障制度和措施（实行告知承诺制可在现场核查时提交）。

<p>申请人需要提交的材料及要求</p>	<p>五、公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查</p> <p>1. 消防安全制度、灭火和应急疏散预案（可在现场核查时提交）；</p> <p>2. 场所平面布置图、场所消防设施平面图（可在现场核查时提交）。</p>		
<p>工作流程</p>	<p>申请→受理→审查（现场勘查）→决定→送达</p>		
<p>申报单位</p>	<p>单位名称</p>		
	<p>联系人</p>		<p>联系方式</p>
<p>申报网址</p>	<p>http://zwfw.hubei.gov.cn/</p>		
<p>实景申报：洪山区文秀街 9 号武汉市洪山区政务服务中心 8 楼 11 号综合窗口</p> <p>网上咨询：洪山区网上申报咨询群 QQ 群：799670112</p> <p>邮政编码：430070 咨询电话：65397206</p> <p>行政审批局政务服务科投诉电话：027-65397100</p>			