

ICS 点击此处添加 ICS 号  
CCS 点击此处添加中国标准文献分类号

# DB11

## 北京市地方标准

DB XX/ T XXXXX—XXXX

### 餐饮服务单位布局设置规范

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

发布

# 目 次

前 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 总体要求.....	2
5 区域划分.....	3
6 食品处理区布局设置.....	5
6.1 基本要求.....	5
6.2 建筑结构.....	5
6.3 清洁操作区布局设置.....	6
6.4 准清洁操作区布局设置.....	7
6.5 一般操作区布局设置.....	7
7 就餐区布局设置.....	9
7.1 基本要求.....	9
7.2 布局要求.....	9
7.3 设备设施要求.....	9
8 辅助区布局设置.....	9
8.1 辅助区布局要求.....	9
8.2 辅助区设备设施要求.....	9
附录 A （资料性） 餐饮服务单位食品处理区布局示意图.....	10
附录 B （资料性） 餐饮服务场所主要设备设施配置指引.....	17
附录 C （资料性） 餐饮服务单位食品加工制作流程.....	20
附录 D （资料性） 餐饮服务单位食品处理区分类管理表.....	24
附录 E （资料性） 餐饮服务场所操作区域布局设置示意图.....	25
参考文献.....	30

# 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北京市市场监督管理局提出和归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

# 餐饮服务单位布局设置规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位餐饮服务场所总体要求、区域划分、食品处理区布局设置、就餐区布局设置、辅助区布局设置要求。

本文件适用于餐饮服务单位布局设置。

本文件不适用于集体用餐配送单位及中央厨房布局设置。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮服务单位 catering units

有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务提供者。

注：含小餐饮店、单位食堂。

### 3.2

#### 小餐饮店 small restaurants

有固定场所，食品经营场所使用面积在  $6\text{ m}^2\sim 150\text{ m}^2$ （含  $6\text{ m}^2$ ，含  $150\text{ m}^2$ ），从事食品即食加工、制作并直接向消费者销售的餐饮服务经营者，但以连锁方式经营的除外。

注：定义来源于《北京市小规模食品生产经营许可备案管理办法（试行）》，第三条。

### 3.3

#### 单位食堂 unit canteen

设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，提供集中就餐的餐饮服务提供者。

### 3.4

#### 餐饮服务场所 catering services place

与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域。

注：包括食品处理区、就餐区和辅助区。

### 3.5

#### 食品处理区 food processing area

贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。

注：根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

### 3.6

#### **就餐区 dining area**

供消费者就餐的区域。

### 3.7

#### **辅助区 supplementary area**

更衣区或更衣室、洗手间、门厅等非直接处理食品的区域。

### 3.8

#### **清洁操作区 clean operating area**

为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域。

注：包括专间、专用操作区。

### 3.9

#### **准清洁操作区 quasi-clean operation area**

清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域。

注：包括烹饪区、餐饮用具保洁区。

### 3.10

#### **一般操作区 general operating area**

其他处理食品和餐饮用具的区域。

注：包括粗加工区、切配区、餐饮用具清洁消毒区和食品库房等。

### 3.11

#### **专间 special room**

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

注：包括生食间、冷食间、冷加工糕点间、单位食堂分餐间等。

### 3.12

#### **冷加工糕点 cold processed pastry**

在各种加热熟制工艺后，在常温或低温条件下再进行二次加工的糕点。

[来源：GB/T 30645-2014，第2.1.2定义]

### 3.13

#### **专用操作区 special operating area**

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域。

注：包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

## 4 总体要求

4.1 餐饮服务单位应设置与食品供应方式、品种相适应的场所，场所设置应布局合理，布局见附录 A。

4.2 餐饮服务场所应设置在地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不应设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场或垃圾站、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.3 餐饮服务场所各区域关系见图 1。

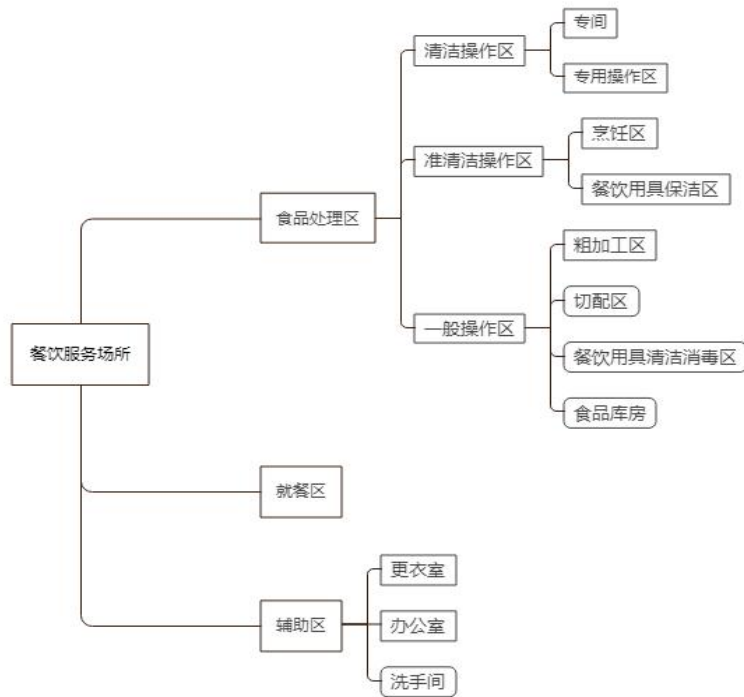


图 1 餐饮服务场所各区域关系图

4.4 餐饮服务场所具有合理的加工制作流程和设备设施布局。餐饮服务场所设备设施配备见附录 B。

## 5 区域划分

5.1 餐饮服务单位食品处理区面积不小于 30 m<sup>2</sup>的应设立粗加工、烹饪、餐饮用具清洁消毒独立隔断的场所。

5.2 餐饮服务单位（含小餐饮店）餐饮服务场所使用面积设置要求应符合表 1。

表 1 餐饮服务单位（含小餐饮店）餐饮服务场所使用面积要求

	餐饮服务场所使用面积(m <sup>2</sup> )	食品处理区占加工餐饮服务场所使用面积的比例原则	专间面积			
			冷食间	冷加工糕点间	生食类	其他专间
餐饮服务单位	6 m <sup>2</sup> ~20 m <sup>2</sup> (含 6 m <sup>2</sup> , 含 20 m <sup>2</sup> )	≥1/4 (且食品处理区面积不小于 6 m <sup>2</sup> )	≥4 m <sup>2</sup> (如与冷加工糕点共用专间, 则应≥8 m <sup>2</sup> , 且明确分区)	≥4 m <sup>2</sup> (如与冷食间共用专间, 则应≥8 m <sup>2</sup> , 且明确分区)	≥4 m <sup>2</sup>	/
	20 m <sup>2</sup> ~150 m <sup>2</sup> (不含 20 m <sup>2</sup> , 含 150 m <sup>2</sup> )					
	150 m <sup>2</sup> ~500 m <sup>2</sup> (不含 150 m <sup>2</sup> , 含 500 m <sup>2</sup> )	≥1/5				
	500 m <sup>2</sup> ~1500 m <sup>2</sup> (不含 500 m <sup>2</sup> , 含 1500 m <sup>2</sup> )	≥1/6	≥6 m <sup>2</sup>			
	1500 m <sup>2</sup> ~3000 m <sup>2</sup> (不含 1500 m <sup>2</sup> , 含 3000 m <sup>2</sup> )	≥1/7	≥10 m <sup>2</sup>	≥4 m <sup>2</sup>		
	>3000 m <sup>2</sup>	≥1/8	≥15 m <sup>2</sup>			

5.3 单位食堂餐饮服务场所使用面积设置要求应符合表 2。

表 2 单位食堂餐饮服务场所使用面积设置要求

	食品处理区使用面积 (就餐人数小于 100 人) (m <sup>2</sup> )	餐饮服务场所使用面积的原则	专间占食品处理区面积			
			冷食类	冷加工糕点	生食类	其他专间
单位食堂	食品处理区面积不小于 30 m <sup>2</sup> (建筑工地食堂≥20 m <sup>2</sup> )	100 人以上每增加 100 人增加 25 m <sup>2</sup> (0.25 m <sup>2</sup> /人)	应根据餐饮服务场所使用面积参考表 1 要求设置			

5.4 无需粗加工操作的餐饮服务单位可适当调整食品处理区使用面积。

## 6 食品处理区布局设置

### 6.1 基本要求

- 6.1.1 应设在室内，不应设置圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域以及卫生间、办公室。
- 6.1.2 应根据清洁程度的不同分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。
- 6.1.3 应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的原则设置。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送。食品处理区的加工制作流程见附录 C.1。
- 6.1.4 加工制作冷食类食品、生食类食品、冷加工糕点制作以及有分餐操作的，应设置相应的专间。生食类食品制作、分餐操作的专间应单独设置。
- 6.1.5 加工制作冷食类食品仅制售果蔬拼盘的，或仅有拆封、摆盘、调制调味等简单处理的，可设置专用的操作场所。
- 6.1.6 加工制作糕点、自制饮品以及需要集中备餐或售饭的，应当设置专用操作区。
- 6.1.7 应配备与食品加工制作能力相适应的设备设施，并按加工制作流程有序排列。
- 6.1.8 食品容器、工具宜使用颜色、材料、形状、标识等方式进行分类区管理。食品处理区食品容器、工具分类管理见附录 D。
- 6.1.9 应使食品切配、烹饪、冷食类食品加工、生食类食品加工、冷加工糕点制作、分餐操作以及餐饮用具清洁消毒等重要环节直观可视。
- 6.1.10 水质应符合 GB 5749 的规定。

### 6.2 建筑结构

#### 6.2.1 地面

应使用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，并保持平整无破损。

#### 6.2.2 墙壁

应使用无毒、无异味、平滑、不易积垢、易清洗的材料制成。

#### 6.2.3 天花板

- 6.2.3.1 应使用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆。
- 6.2.3.2 屋顶为不平整的结构或有管道通过，应设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。
- 6.2.3.3 天花板距地面不宜低于 2.5m，宜有适当的坡度，并做好凝结水的引泄。

#### 6.2.4 门、窗

- 6.2.4.1 应使用易清洗、不吸水的材料制成，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。
- 6.2.4.2 不宜使用木质材料。
- 6.2.4.3 与外界直接相通的门可自动关闭。

#### 6.2.5 设备设施

##### 6.2.5.1 排水设施

应设置排水设施。设置排水沟的，应有一定的排水坡度，流向由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域；排水沟内侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸盖板等装置。排水沟横算子的算子缝应小于10 mm，且无缺损。操作间下水道出水口如有竖算子（金属栏栅），算子缝应小于10 mm。

##### 6.2.5.2 采光照明设施



6.2.5.2.1 应有充足的自然采光或人工照明，工作面的光照强度不应低于 220lux，其他场所的光照强度不宜低于 110lux。光源应不改变食品的天然颜色。

6.2.5.2.2 安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩。

6.2.5.2.3 冷冻库、冷藏库房应使用防爆灯。

### 6.2.5.3 通风排烟设施

6.2.5.3.1 产生油烟的设备上方应设置排风设施。

6.2.5.3.2 产生大量蒸汽的设备上方，宜设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

### 6.2.5.4 清洗、清洁和洗手设施

6.2.5.4.1 水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

6.2.5.4.2 应设置足够数量的洗手设施。洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并设有洗手消毒方法标识。水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。

### 6.2.5.5 废弃物设施

应设置带盖的废弃物存放容器，废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

### 6.2.5.6 冷藏冷冻设施

设置冷藏、冷冻设施的，宜设置温度计显示冷藏、冷冻设施内部温度。

## 6.3 清洁操作区布局设置

### 6.3.1 专间

#### 6.3.1.1 布局要求

6.3.1.1.1 应为独立隔间。

6.3.1.1.2 餐饮服务场所使用面积 500 m<sup>2</sup> 以上的餐饮服务单位应设置通过的缓冲间。

6.3.1.1.3 专间布局设置见附录 E.1.1.1。

#### 6.3.1.2 设备设施要求

6.3.1.2.1 应设置独立的调温设施、清洗消毒设施、配备环境温度计；有需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。

6.3.1.2.2 废弃物容器盖子应为非手动开启式。

6.3.1.2.3 排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

6.3.1.2.4 设置空气消毒设施；设置紫外线消毒的，灯管应距地面 2m 以内，并配有反光罩。

6.3.1.2.5 设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗。

6.3.1.2.6 专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施。专间门应为自动关闭门，专间的窗户为封闭式，用于传递食品的除外。

6.3.1.2.7 至少设置 1 个清洁水池。

#### 6.3.1.3 加工制作流程要求

专间食品加工制作流程见附录 C.2.1。

### 6.3.2 专用操作区布局设置

#### 6.3.2.1 布局要求

应与其他场所分离，布局设置见附录 E.1.1.2。

### 6.3.2.2 设备设施要求

6.3.2.2.1 不应设置明沟，地漏带水封，宜设置洗手消毒设施。

6.3.2.2.2 应配备与加工制作相适应的设备设施，设备设施摆放顺序应符合加工制作流程。

6.3.2.2.3 宜设置清洗和消毒的专用水池。

### 6.3.2.3 加工制作流程要求

食品加工制作流程见附录C.2.2。

## 6.4 准清洁操作区布局设置

### 6.4.1 烹饪区

#### 6.4.1.1 布局要求

6.4.1.1.1 应根据食品供应方式和品种的加工制作流程进行布局。

6.4.1.1.2 布局设置见附录E.1.2.1。

#### 6.4.1.2 设备设施要求

应配备与加工制作相适应的设备设施，如烹饪设备、操作台、工用具、货架等配套设施，设备设施摆放顺序应符合加工制作流程。

#### 6.4.1.3 加工制作流程要求

加工制作流程见附录C.3。

### 6.4.2 餐饮用具保洁区

#### 6.4.2.1 布局要求

可单独建立，也可设置在餐饮用具清洁消毒区内。设置在清洁消毒区内的应与餐饮用具清洁消毒操作进行分离。

#### 6.4.2.2 设备设施要求

6.4.2.2.1 应配备与加工制作和供餐需要相适应的保洁设施设备。

6.4.2.2.2 保洁设施应明显标识。

## 6.5 一般操作区布局设置

### 6.5.1 粗加工区

#### 6.5.1.1 布局要求

6.5.1.1.1 应设置在食品原料入口处。宜根据不同类型的食品原料设置粗加工间，分为动物性食品、植物性食品、水产品粗加工间。

6.5.1.1.2 无粗加工操作的餐饮服务单位可不设置粗加工区或间。

6.5.1.1.3 粗加工布局设置见附录E.1.3.1。

#### 6.5.1.2 设备设施要求

6.5.1.2.1 应配备与加工制作相适应的设备设施，并按照加工制作流程顺序摆放。

6.5.1.2.2 应分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池，分为动物性食品、植物性食品、水产品清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。

6.5.1.2.3 水产品粗加工应当与动物性食品、植物性食品分离设置。水产品原料需要宰杀的，应设置宰杀操作台。如需暂养的应设置暂养池。

6.5.1.2.4 宜设置食品原料存放的货架，应将已清洗、未清洗食品原料分区、分类存放。

### 6.5.1.3 加工制作流程要求

加工制作流程见附录C.4.1。

## 6.5.2 切配区

### 6.5.2.1 布局要求

切配区可独立设置，也可与粗加工区或间合并设置，合并设置的应与粗加工分开操作。切配区单独设置布局图见附录E.1.3.2。

### 6.5.2.2 设备设施要求

6.5.2.2.1 应配备与加工制作相适应的设备设施，并按照加工制作流程顺序摆放。

6.5.2.2.2 应设置切配操作台。

### 6.5.2.3 加工制作流程要求

加工制作流程见附录C.4.1。

## 6.5.3 餐饮用具清洁消毒区

### 6.5.3.1 布局要求

应设立收集、清洁、消毒等区域，布局设置见附录E.1.3.3。

### 6.5.3.2 设备设施要求

6.5.3.2.1 应配备与处理能力相匹配的清洁、消毒设备设施，设备设施摆放顺序应符合餐饮用具清洁消毒流程要求。

6.5.3.2.2 清洁、消毒设施应正常运转并专用，大小和数量能满足需要。

6.5.3.2.3 接触直接入口食品的餐饮用具清洁消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开设置。

6.5.3.2.4 餐饮用具清洁消毒区采用化学消毒的，应分别设置用于清洗、消毒、冲洗的专用水池。水池容量应能满足将待清洁的餐饮用具完全浸没在水池中，采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。

6.5.3.2.5 采用洗碗机等自动清洗设备的，应根据就餐座位数量选择与其在洗涤功率上相匹配的设备及相关配套设施，并保证系统可正常运行，可根据需要在设备前部加装水池及冲洗设施。

### 6.5.3.3 清洁消毒流程要求

清洁消毒流程见附录C.4.2。

## 6.5.4 食品库房

### 6.5.4.1 布局要求

6.5.4.1.1 应根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。

6.5.4.1.2 食品和非食品在同一库房或场所内贮存应分离设置，不同区域有明显的区分标识。

### 6.5.4.2 设备设施要求

6.5.4.2.1 应根据食品贮存条件，分别设置冷藏冷冻设施。

6.5.4.2.2 应配备与加工制作相适应的贮存场所、设施。使用货架的，货架不宜选用非木质材料制成，其结构及位置能使贮存食品离墙离地，距离地面应10cm以上，距离墙壁宜10cm以上。

6.5.4.2.3 应设置通风、防潮及防止有害生物入侵的装置。设置挡鼠板的，高度不应低于60cm。

## 7 就餐区布局设置

### 7.1 基本要求

就餐区应保持环境卫生清洁、空气流通。

### 7.2 布局要求

7.2.1 设置顾客自取食品区域的应与其他区域合理分离。

7.2.2 在突发公共卫生事件期间应按照相关主管部门要求进行布局。

### 7.3 设备设施要求

7.3.1 应设置防蝇防虫设施。

7.3.2 自助餐厅或自行取餐的区域，应配备公用餐用具，并宜设置防尘设施。

7.3.3 宜设置洗手设施。

## 8 辅助区布局设置

### 8.1 辅助区布局要求

8.1.1 应设置更衣区或更衣室。设置更衣室的应与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间。

8.1.2 更衣区或更衣室的布局见附录 E.2。

8.1.3 设置办公室的，办公室应保持环境清洁。

### 8.2 辅助区设备设施要求

设置洗手间的，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。

## 附录 A

(资料性)

### 餐饮服务单位食品处理区布局示意图

A.1 餐饮服务单位食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $\leq 150\text{m}^2$ ）参见图A.1~A.4。



图 A.1 中餐类食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $\leq 150\text{m}^2$ ）

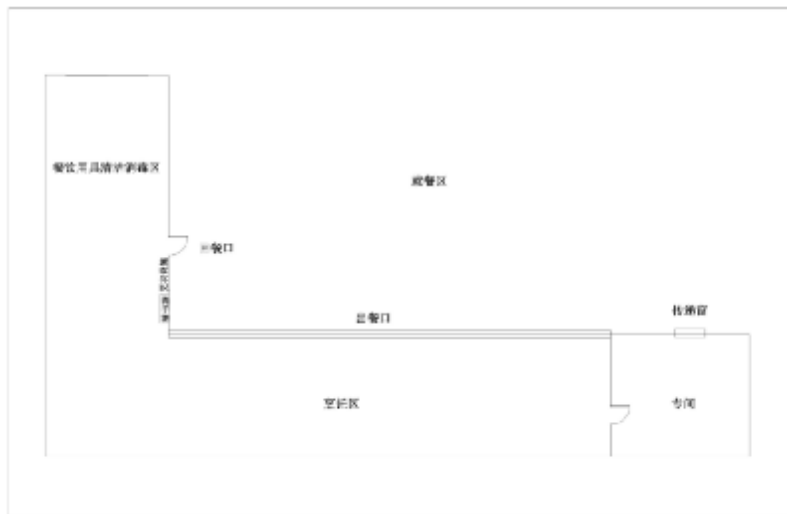


图 A.2 小吃类食品处理区(无粗加工操作)布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $\leq 150\text{m}^2$ ）

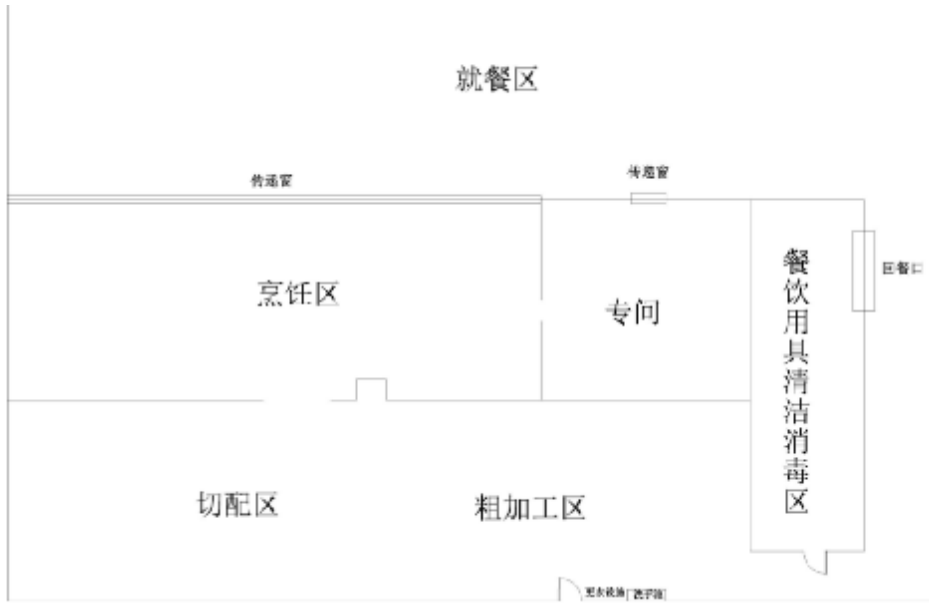


图 A.3 小吃类食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $\leq 150\text{m}^2$ ）

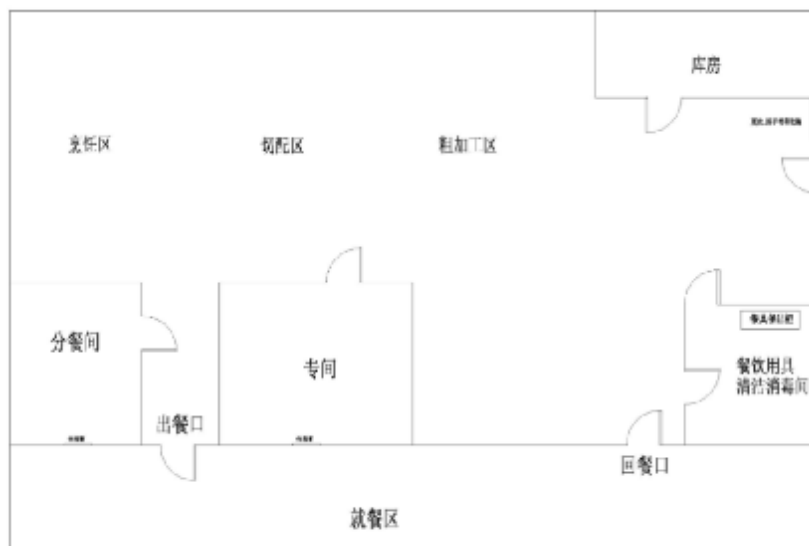


图 A.4 单位食堂布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $\leq 150\text{m}^2$ ）

A.2 餐饮服务单位食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积  $150\text{m}^2\sim 500\text{m}^2$ ，包含  $50\text{m}^2$ ）见图A.5~A.7。

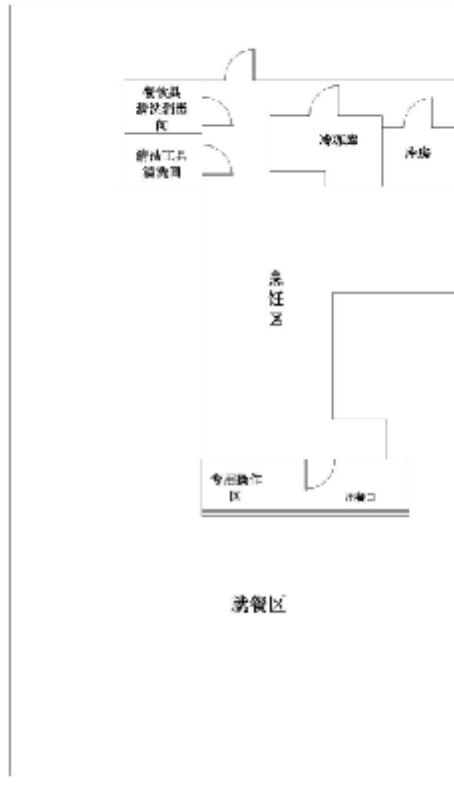


图 A.5 快餐店食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 150m<sup>2</sup>~500m<sup>2</sup>）

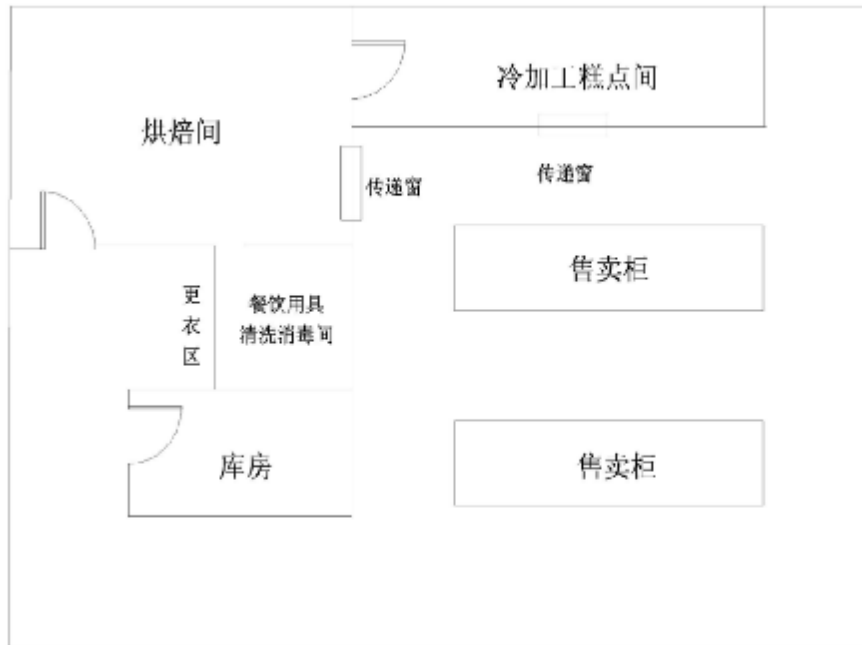


图 A.6 蛋糕房食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 150m<sup>2</sup>~500m<sup>2</sup>）

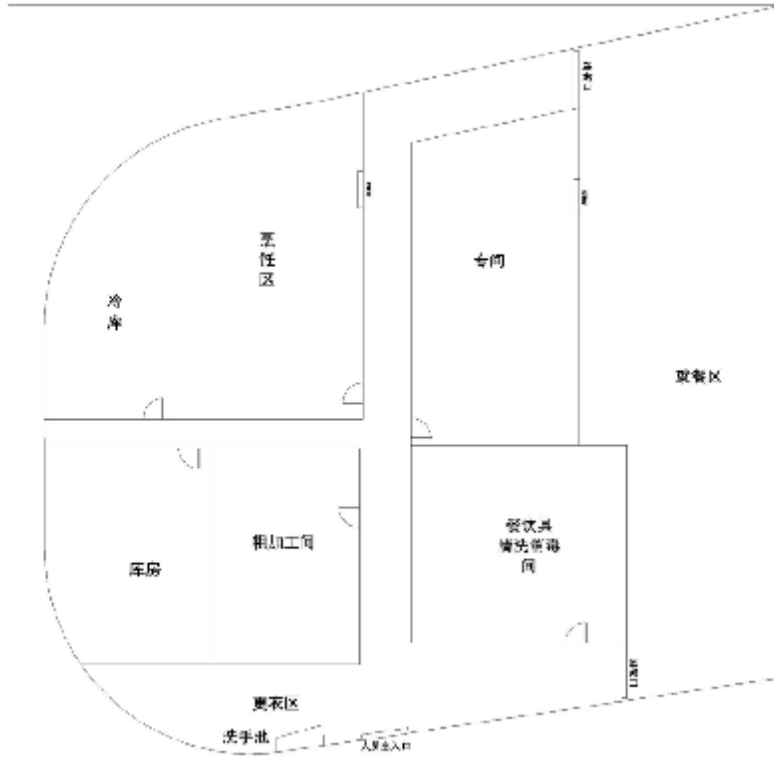


图 A.7 火锅、烧烤类食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积  $150\text{m}^2 \sim 500\text{m}^2$ ）

A.3 餐饮服务单位食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积  $> 500\text{m}^2$ ）见图A.8~A.11。

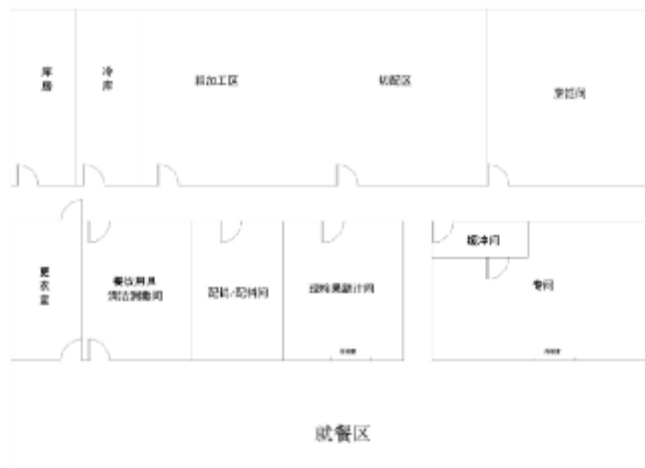


图 A.8 火锅类食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积  $> 500\text{m}^2$ ）



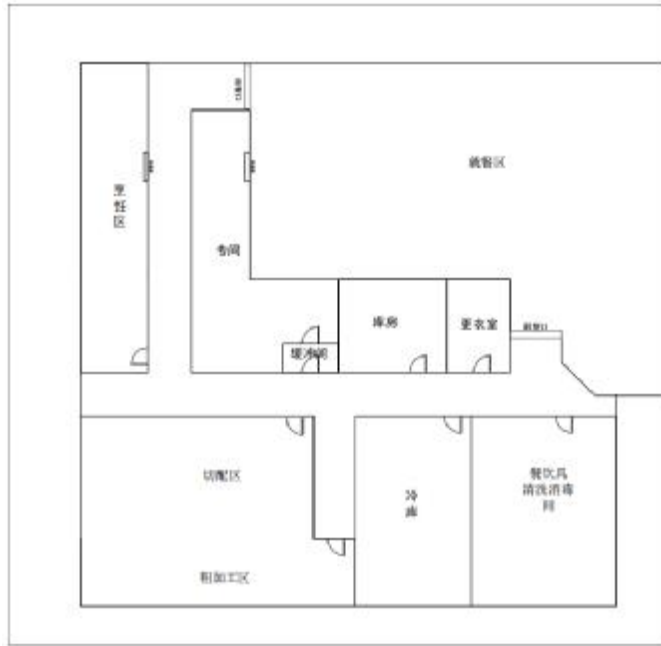


图 A.9 烧烤类食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $>500\text{m}^2$ ）

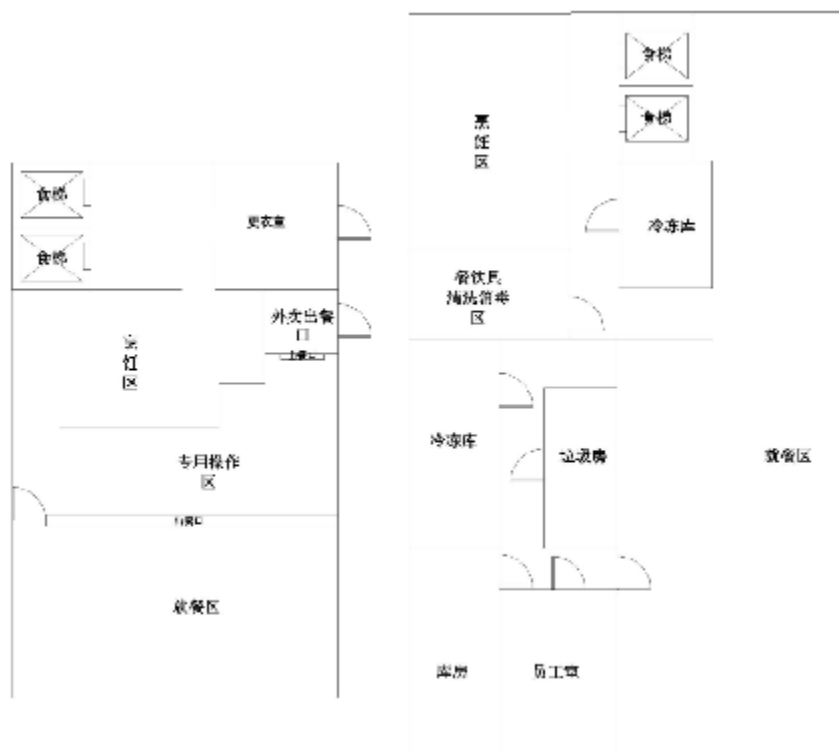


图 A.10 快餐类食品处理区（二层）布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $>500\text{m}^2$ ）

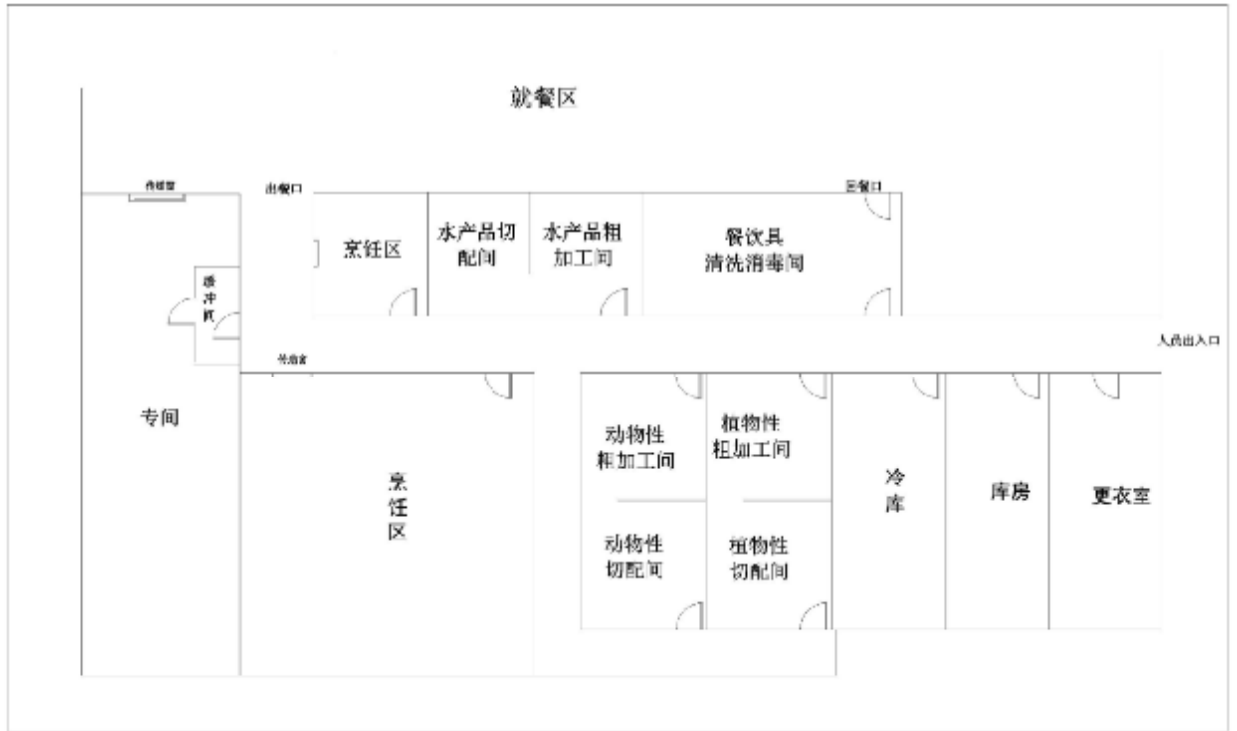


图 A.11 中餐食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $>500\text{m}^2$ ）

A.4 餐饮服务单位食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $>3000\text{m}^2$ ）见图A.12、A.13。

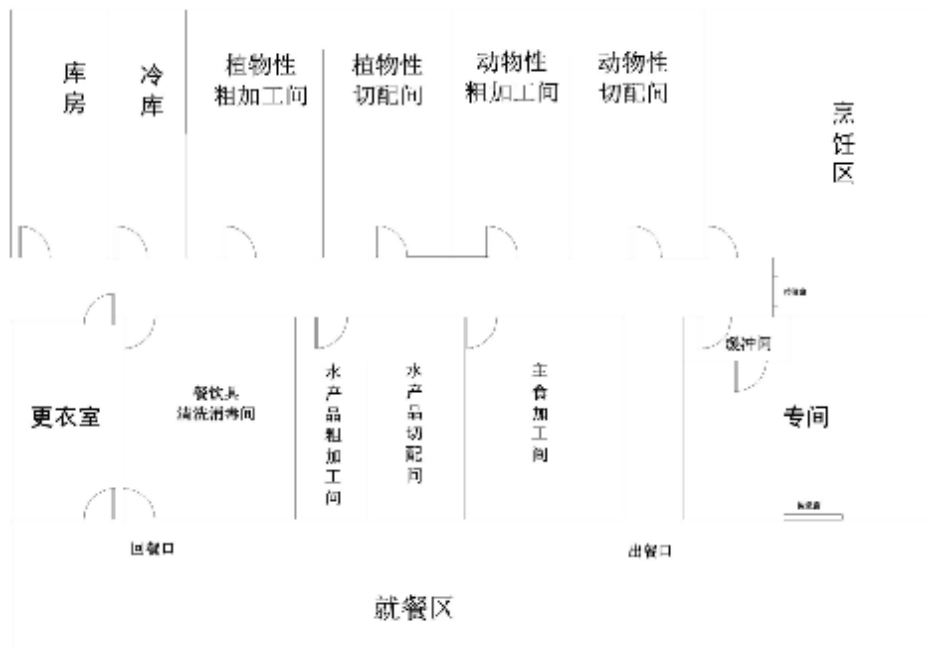


图 A.12 中餐食品处理区布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $>3000\text{m}^2$ ）



图 A.13 单位食堂布局示意图（餐饮服务场所使用面积 $>3000\text{m}^2$ ）

## 附录 B

(资料性)

### 餐饮服务场所主要设备设施配置指引

B.1 餐饮服务场所主要设备设施配置指引见表B.1。

表 B.1 餐饮服务场所主要设备设施配置指引

设备设施明细		设备设施用途	设备设施使用区域							
			专间	专用操作区	烹饪区	糕点制作区	餐饮用具清洁消毒区	粗加工区	切配区	就餐区
水池	清洗池	清洗不同类型的食品,植物性食品清洗池、动物性食品清洗池、水产品清洗池应分开设置。 专间设置清洗池的不应进行粗加工操作。	○	○	○	○	○	√	○	/
	清洁池	清洁餐饮用具、工具,清洁餐饮用具应与清洁工具分开设置。	√	○	○	○	√	○	○	○
	消毒池	用于餐饮用具的消毒使用; 接触直接入口食品的工具、容器消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具清洗水池分开。	○	○	○	○	○	○	○	/
	冲洗池	消毒后或使用洗涤剂清洁后再次清水冲洗。	○	○	○	○	○	○	○	/
	解冻池	用于食品解冻。解冻不同类型的食品(植物性食品清洗池、动物性食品清洗池、水产品清洗池)应分开设置。	/	/	○	/	/	○	○	/

	洗手池	从业人员、客人洗手。	√	○	○	○	○	○	○	○
冷藏设施	保鲜柜、保鲜库、冰箱等。	食品冷藏贮存	○	○	○	○	/	○	○	○
冷冻设施	冷冻库、冰柜等。	食品冷冻贮存	○	○	○	○	/	○	○	○
	货架	食品、非食品类物料贮存	○	○	○	○	○	○	○	○
	操作台	食品制作、分装等操作使用 用于餐饮用具整理操作台面	√	√	√	√	○	○	√	○
保洁设施	保洁柜	清洁消毒后的餐饮用具贮存。	○	○	○	○	○	/	/	○
消毒设施	消毒柜	餐饮用具的消毒。	○	○	○	○	○	○	○	○
烹饪设施	蒸饭车、炒锅、电炸炉、 烤箱、烤炉等	食品加工制作。	/	○	○	○	/	/	/	○
加工设备	刀具案板、切肉机、搅拌机、 榨汁机、制冰机等	食品加工制作。	○	○	○	○	/	○	○	○
清洁设备	自动清洁设备，包括洗碗 机、洗杯机等。	餐饮具的清洁、消毒。	/	○	/	/	○	/	/	/
废弃物 暂存设 施	垃圾桶	餐饮服务场所废弃物暂存，可分为 可回收垃圾、其他垃圾、有害垃圾、 厨余垃圾等。	√	○	○	○	○	○	○	○
	通风、排烟设施	餐饮服务场所通风排烟。	○	○	○	○	○	○	○	○
	空调	餐饮服务场所空气调节器。	√	○	○	○	○	○	○	○

注：√表示需要配备的设备设施；○表示根据需要时可配备的设备设施；/表示不需要配备的设备设施

附 录 C  
(资料性)  
餐饮服务单位食品加工制作流程

C.1 食品处理区加工制作流程

C.1.1 食品处理区的加工制作流程见图C.1。

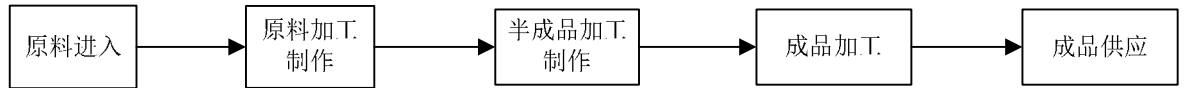


图 C.1 食品处理区加工制作流程图

C.2 清洁操作区加工制作流程

C.2.1 专间食品加工制作流程

C.2.1.1 生食间、冷食间食品加工制作流程见图C.2、C.3。

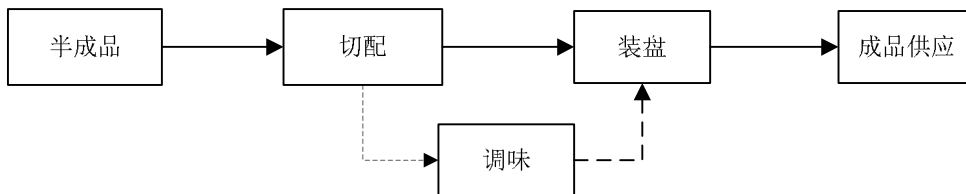


图 C.1 冷食间食品加工流程图

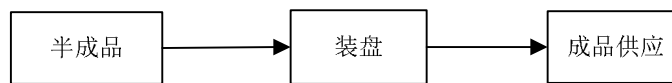


图 C.2 生食间食品加工流程图

C.2.1.2 冷加工糕点制作流程见图C.4。

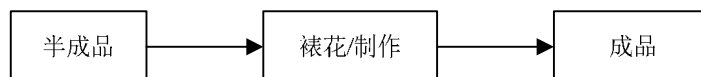


图 C.3 冷加工糕点（如裱花蛋糕等）加工制作流程图

C.2.2 专用操作区食品加工制作流程

现榨果蔬汁、果蔬拼盘加工制作流程图见图C.5、图C.6。



图 C.4 现榨果蔬汁加工制作流程图

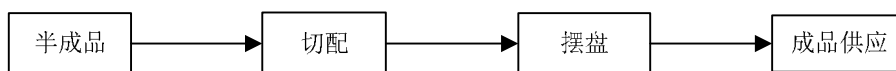


图 C.5 果蔬拼盘加工制作流程图

### C.3 准清洁操作区食品加工制作流程

热食类食品加工制作流程见图C.7~C.9。

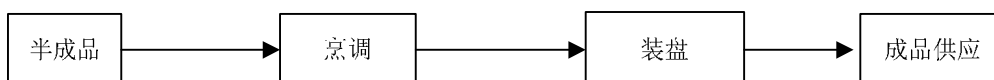


图 C.6 热食类食品加工制作流程

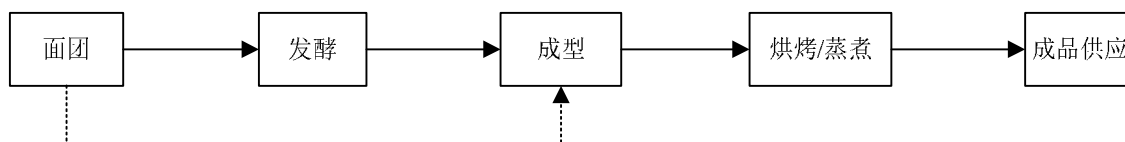


图 C.7 面点、糕点食品加工制作流程



图 C.8 冷加工糕点类半成品（如裱花蛋糕坯等）加工制作流程

### C.4 一般处理区食品加工流程

#### C.4.1 粗加工区、切配区食品加工制作流程

C.4.1.1 植物性食品粗加工、切配加工制作流程见图C.10。

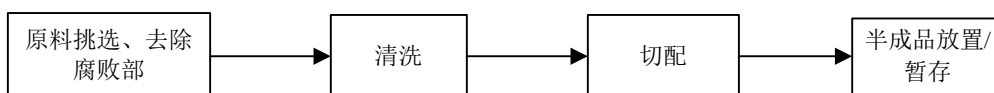


图 C.9 植物性食品粗加工、切配加工制作流程

注：粗加工和切配可分开在两个操作区或两个操作间进行。

C.4.1.2 动物性食品粗加工、切配制作流程见图C.11~C.12。

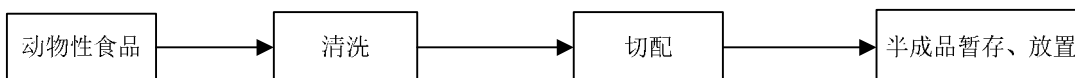


图 C.10 动物性食品粗加工、切配加工制作流程

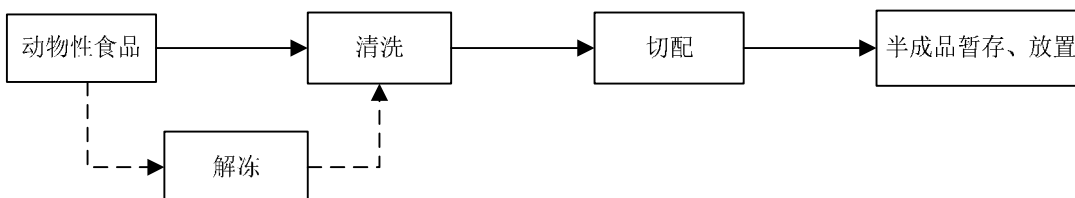


图 C.11 动物性食品粗加工、切配加工制作流程

C.4.1.3 水产品粗加工、切配加工制作流程见图C.13~C.14。

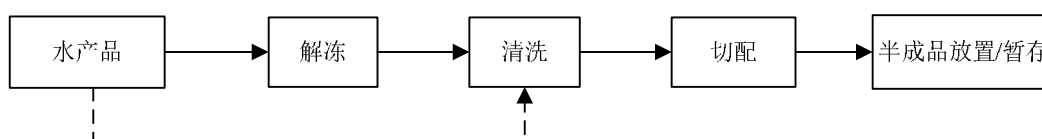


图 C.12 水产品粗加工、切配加工制作流程图

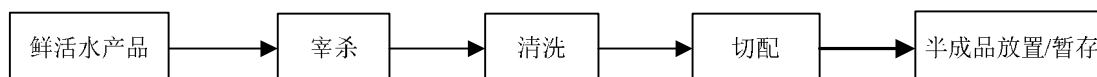


图 C.13 鲜活水产品粗加工、切配加工制作流程图

C.4.2 餐饮用具清洁消毒区操作流程



餐饮用具清洁消毒区操作流程见图C. 15~C. 17。

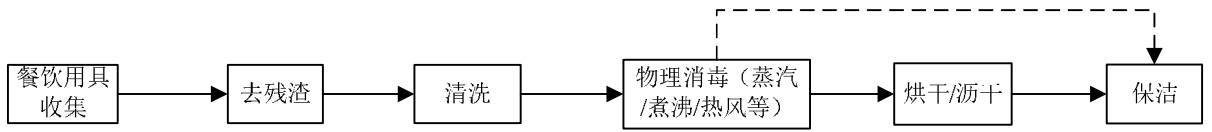


图 C. 14 物理消毒（热力）流程图

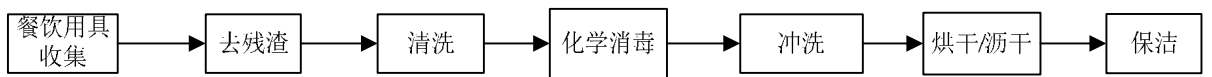


图 C. 15 化学清洁消毒流程图

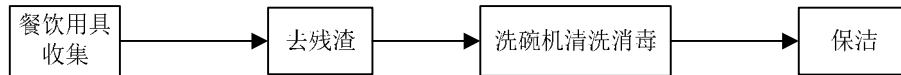


图 C. 16 洗碗机清洁消毒流程图

附 录 D  
(资料性)  
餐饮服务单位食品处理区分类管理表

D.1 餐饮服务单位食品处理区食品容器及工具采用颜色分类管理见表D.1。

表 D.1 食品容器及工具分色管理表

类别		颜色分类
食品容器、工具	直接入口食品	白色
	植物性食品	绿色
	动物性食品	红色
	水产品	蓝色

D.2 餐饮服务单位食品处理区食品容器及工具采用标识分类管理见表D.2。

表 D.2 食品容器及工具标识管理表

类别		标识名称	标识原则
水池	清洗池	清洗池	标识清晰，易于辨识辨； 标识材质宜防水、易于清洁， 不易脱落，如不锈钢或亚克力 材质；
	消毒池	消毒池	
	冲洗池	冲洗池	
	洗手池	洗手池	
	清洁池	清洁池	
	解冻池	解冻池	
	清洁工具清洗池	墩布池	

## 附录 E

(资料性)

### 餐饮服务场所操作区域布局设置示意图

#### E.1 食品处理区布局设置示意图

##### E.1.1 清洁操作区布局设置示意图

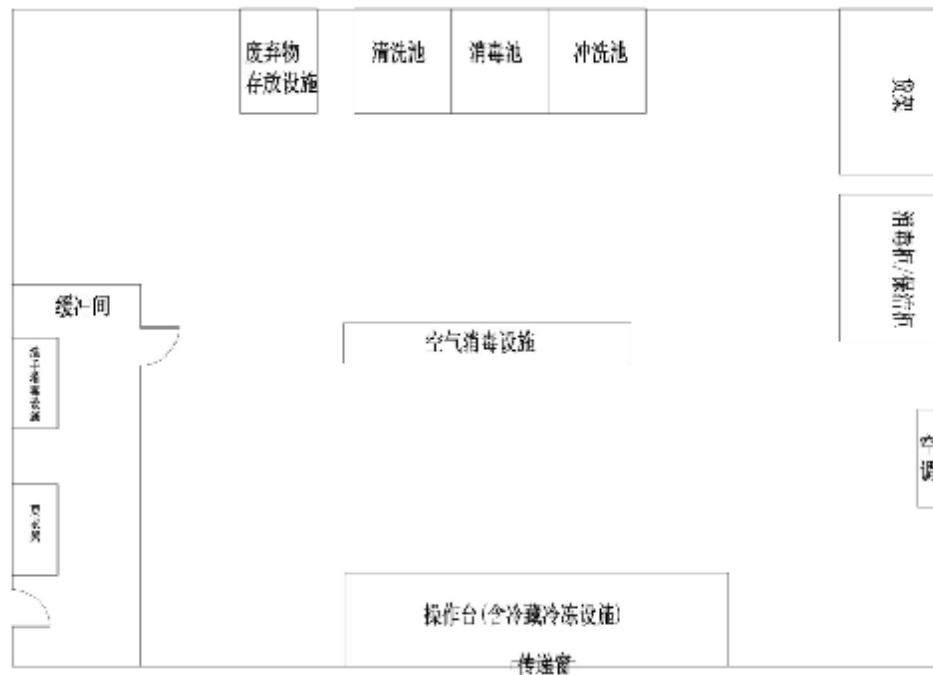
##### E.1.1.1 专间布局设置示意图

E.1.1.1.1 专间布局设置见图E.1、E.2。



注：根据加工制作需求，可设置消毒池、冲洗池等设备设施。

图 E.1 专间布局设置图（餐饮服务场所使用面积 $\leq 500\text{ m}^2$ ）

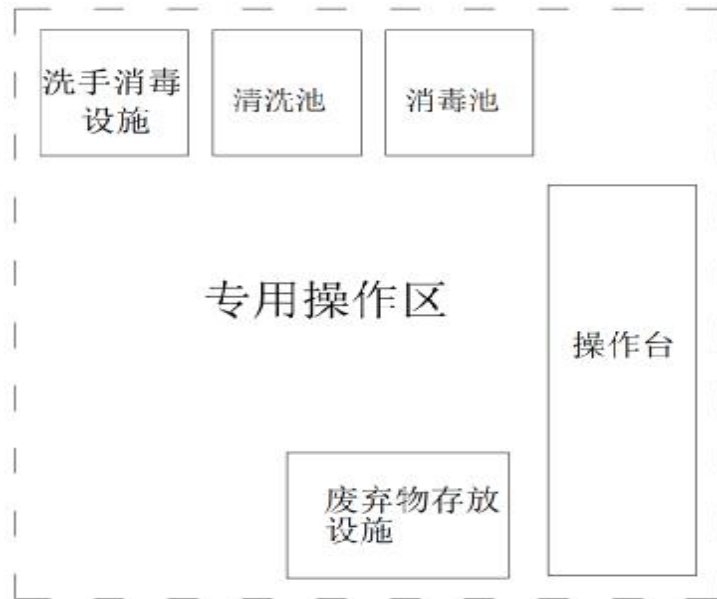


注：根据加工制作需求，可设置消毒柜、保洁柜、消毒池、冲洗池等设备设施。

图 E.2 专间布局设置图（餐饮服务场所使用面积>500 m<sup>2</sup>）

E.1.1.2 专用操作区布局设置

E.1.1.2.1 专用操作区布局设置见图E.3。



注：根据加工需求，可设置洗手消毒设施、清洗池、消毒池、废弃物存放设施。

图 E.3 专用操作区布局设置

E.1.2 准清洁操作区布局设置

E.1.2.1 烹饪区布局设置

E.1.2.1.1 快餐类食品加工制作布局设置见图E.4。



注：根据加工需求，可设置冷藏库、冷冻库、干货库房等设备设施。

图 E.4 快餐类食品加工制作布局设置

E.1.2.1.2 中餐类食品加工制作布局设置见图E.5。

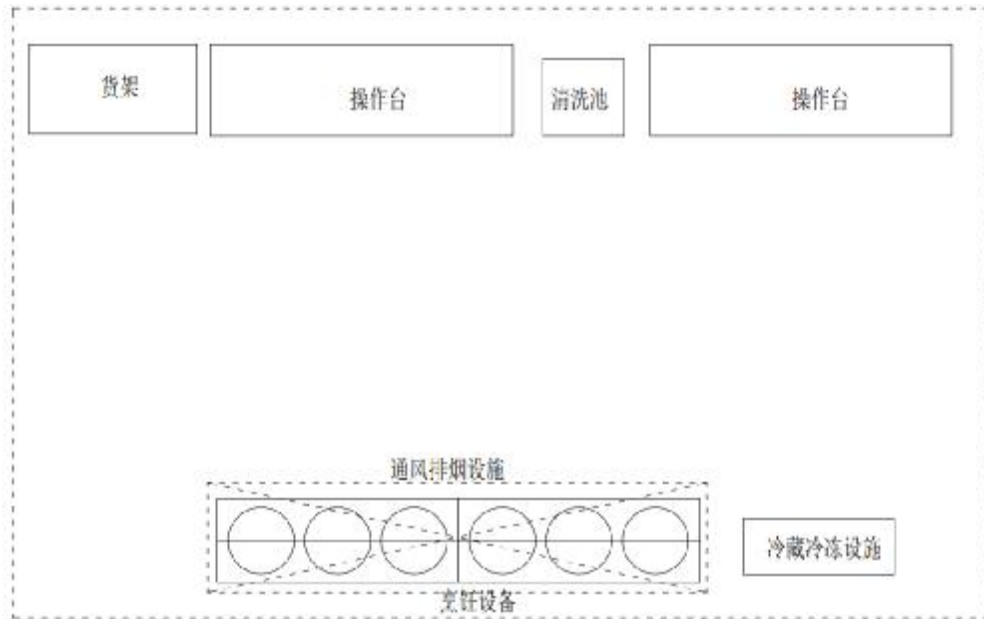


图 E.5 中餐类食品加工制作布局设置

E.1.2.1.3 糕点类食品加工制作布局设置见图E.6。



图 E.6 糕点类食品加工制作布局设置图

E.1.3 一般操作区布局设置

E.1.3.1 粗加工区布局设置

粗加工区布局设置见图E.7~E.9。



图 E.7 粗加工区布局设置图（有鲜活水产品）



图 E.8 粗加工区布局设置图（无鲜活水产品）

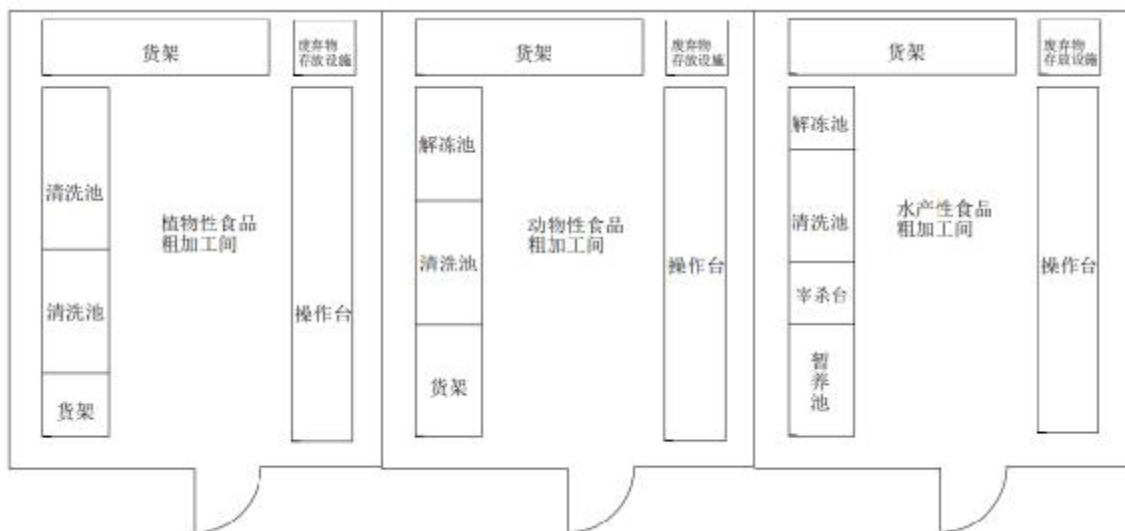


图 E.9 粗加工间布局设置图（植物性、动物性、水产类食品粗加工间分间设置）

### E.1.3.2 切配区布局设置

切配区布局设置参见图E.10。



注：根据加工需求，可设置洗手池等设备设施。

图 E.10 切配区布局设置图

### E.1.3.3 餐饮用具清洁消毒区布局设置

E.1.3.3.1 洗碗机清洁消毒布局设置见图E.11。



注：根据清洁操作需求，可设置清洗池、装筐台、沥干台等设备设施。

图 E.11 洗碗机清洁消毒布局设置图

E.1.3.3.2 使用化学清洁消毒布局设置见图E.12。



注：根据清洁操作需求，可设置沥干台等设备设施。

图 E. 12 采用化学清洁消毒布局设置图

## E. 2 辅助区布局设置

更衣室的布局设置见图E. 13~E. 15。



图 E. 13 更衣区的布局设置图



图 E. 14 更衣室的布局设置图



图 E. 15 更衣室的布局设置图



## 参 考 文 献

- [1] 北京市小规模食品生产经营管理规定
  - [2] 北京市食品经营许可证管理办法（试行）
  - [3] 食品经营许可证管理办法
  - [4] 北京市食品经营许可证审查细则
  - [5] GB/T 27770-2011 病媒生物密度控制水平鼠类
  - [6] GB 14881-2003 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - [7] 餐饮服务食品安全操作规范
  - [8] JGJ 64-2017 饮食建筑设计标准
-