

### 餐饮服务单位管理规范 第1部分：场所设置

Management standards for catering service units  
Part 1: Place setting

地方标准信息服务平台

2023-12-15 发布

2024-01-15 实施



## 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。

本文件是DB15/T 3254《餐饮服务单位管理规范》的第1部分。DB15/T 3254已经发布了以下部分：

- 第1部分：场所设置；
- 第2部分：餐饮用具使用及清洁消毒管理；
- 第3部分：从业人员健康管理；

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：锡林郭勒盟检验检测中心、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、呼和浩特市新城区市场监督管理局、内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区市场监督管理局综合保障中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会、内蒙古昭君大酒店有限责任公司、内蒙古女神餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：李广德、温丽、李美君、夏楠、苗湛坤、徐晓强、刘洋、王海霞、胡楠、张悦、蒋柠、刘曦娟、贾安、李妍、肖华艳、冯莹、牛银祥、李佳、庞洁、李钧玄、张存飞、毕晓宇、赵梦莎、刘润、刘峰、潘生俊、玉桩。

地方标准信息服务平台



# 餐饮服务单位管理规范

## 第1部分：场所设置

### 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位场所的通用要求、食品处理区布局设置、就餐区布局设置、辅助区布局设置等要求。

本文件适用于餐饮服务单位场所的布局设置。

### 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

GB 28235 紫外线消毒器卫生要求

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB15/T 2916 餐饮服务标识化管理指南

DB15/T 3254.2 餐饮服务单位管理规范 第2部分：餐饮用具使用及清洁消毒管理

### 3 术语和定义

GB 31654 界定的以及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，并直接或间接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务提供者。

#### 3.2

**原料 raw material**

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

#### 3.3

**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。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。

### 3.4

#### 清洁操作区 cleaning operation 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，包括专间、专用操作区。

### 3.5

#### 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，包括烹饪区、餐用具保洁区。

### 3.6

#### 一般操作区 general operation area

其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

### 3.7

#### 辅助区 auxiliary area

办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

## 4 通用要求

4.1 应设置具有与经营的食物品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理，同时符合规划、环保和消防等有关要求。

4.2 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（站）、旱厕等污染源 25 m 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 标识分类应按照 DB15/T 2916 的规定执行。

4.4 加工制作用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

## 5 食品处理区布局设置

### 5.1 基本要求

5.1.1 食品处理区应设置在室内，应按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，采取有效措施防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，食品处理区布局示意图参见附录 A。

5.1.2 原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，宜分开设置；无法分设时，应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。

5.1.3 食品处理区应设置专用的粗加工、烹饪、餐饮用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐（饮品店可不设置）的场所。

5.1.4 食品处理区应符合《餐饮服务提供者场所布局要求》（见表 1）。

表1 餐饮服务提供者场所布局要求

	加工经营场所面积(m <sup>2</sup> )或人数	厨房区域和食品库房面积之和与就餐场所面积之比(推荐)	切配烹饪场所面积	凉菜间面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐馆	≤150 m <sup>2</sup>	≥1: 2.0	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%	加工烹饪、餐饮用具清洗消毒
	150 m <sup>2</sup> ~500 m <sup>2</sup> (不含150 m <sup>2</sup> , 含500 m <sup>2</sup> )	≥1: 2.2	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%, 且≥5 m <sup>2</sup>	加工、烹饪、餐饮用具清洗消毒
	500 m <sup>2</sup> ~3000 m <sup>2</sup> (不含500 m <sup>2</sup> , 含3000 m <sup>2</sup> )	≥1: 2.5	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%	粗加工、切配、烹饪、餐饮用具清洗消毒、清洁工具存放
	加工经营场所面积(m <sup>2</sup> )或人数	食品处理区与就餐场所面积之比(推荐)	切配烹饪场所面积	凉菜间面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐馆	>3000 m <sup>2</sup>	≥1: 3.0	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%	粗加工、切配、烹饪、餐饮用具清洗消毒、餐饮用具保洁、清洁工具存放
快餐店	/	/	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%, 且≥5 m <sup>2</sup>	加工、备餐
小吃店 饮品店	/	/	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%	加工、备餐
食堂	供餐人数50人以下的机关、企事业单位食堂	/	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数300人以下的学校食堂, 供餐人数50~500人的机关、企事业单位食堂	/	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%, 且≥5 m <sup>2</sup>	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数300人以上的学校(含托幼机构)食堂, 供餐人数500人以上的机关、企事业单位食堂	/	大于等于食品处理区面积50%	大于等于食品处理区面积10%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	建筑工地食堂	布局要求和标准由各省级食品药品监管部门制定			/
集体用餐配送单位	食品处理区面积与最大供餐人数相适应, 小于200 m <sup>2</sup> , 面积与单班最大生产份数之比为1: 2.5; 200 m <sup>2</sup> ~400 m <sup>2</sup> , 面积与单班最大生产份数之比为1: 2.5; 400 m <sup>2</sup> ~800 m <sup>2</sup> , 面积与单班最大生产份数之比为1: 4; 800~1500 m <sup>2</sup> , 面积与单班最大生产份数之比为1: 6; 面积大于1500 m <sup>2</sup> 的, 其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。烹饪场所面积大于等于食品处理区面积15%, 分餐间面积大于等于食品处理区10%, 清洗消毒面积大于等于食品处理区10%。			粗加工、切配、烹饪、餐饮用具清洗消毒、餐饮用具保洁、分装、清洁工具存放	
中央厨房	加工操作和贮存场所面积原则上不小于300 m <sup>2</sup> ; 清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的10%。		大于等于食品处理区面积15%	≥10 m <sup>2</sup>	粗加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放

5.1.1 下列食品的加工制作应在专间内进行：

- 生食类食品；
- 裱花蛋糕；
- 冷食类食品。

5.1.2 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：

- 备餐；
- 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；
- 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。

5.1.3 学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。

5.1.4 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

5.1.5 食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式，避免粉尘污染食品。

5.1.6 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持 25 m 以上距离。

## 5.2 建筑结构

### 5.2.1 地面

5.2.1.1 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，并保持地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

5.2.1.2 粗加工、切配、烹饪和餐饮用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，其地面应易于清洗、防滑，并应有一定的排水坡度及排水系统。

5.2.1.3 清洁操作区不应设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

5.2.1.4 废水应排至废水处理系统或经其他适当方式处理。

### 5.2.2 天花板

5.2.2.1 应使用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐高温的材料涂覆。应易于清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料脱落等情形发生。

5.2.2.2 天花板距地面不宜低于 2.5 m，天花板与横梁或墙壁结合处有一定弧度，水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。屋顶为不平整的结构或有管道通过，应设置平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

### 5.2.3 墙壁

5.2.3.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、不破损、无霉斑、无积垢。

5.2.3.2 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐饮用具清洗消毒等场所）应铺设 1.5 m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

### 5.2.4 门窗

5.2.4.1 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网（≥16 目）或空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。

5.2.4.2 需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洁，宜使用白色或浅色的门。



5.2.4.3 以自助餐形式供餐的餐饮服务提供者或无备餐专间的快餐店和食堂，就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，应覆盖整个门框，距离地面不大于 2 cm，宜设空气幕。

### 5.3 设施设备

#### 5.3.1 供水设施

5.3.1.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施。

5.3.1.2 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不应有逆流或相互交接现象。

5.3.1.3 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关，应有明显标识。有条件的宜设置热水器，提供温水。

#### 5.3.2 排水设施

5.3.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。

5.3.2.2 排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

5.3.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

5.3.2.4 排水沟出口设有符合要求的防止有害生物侵入的装置。

#### 5.3.3 照明设施

5.3.3.1 加工经营场所应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不应低于 220 lux，光源不应改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110 lux。

5.3.3.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置或防爆灯，避免照明灯爆裂后污染食品。

5.3.3.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

#### 5.3.4 通风排烟设施

5.3.4.1 食品处理区和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应每月清洁消毒空调及通风设施。

5.3.4.2 产生油烟或大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排气装置，并做好凝结水的引泄。

5.3.4.3 排气口应设有易清洁、耐腐蚀并防止有害生物侵入的网罩。

#### 5.3.5 加工制作设备设施

5.3.5.1 根据加工食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不应将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于加工制作食品无关的用途。

5.3.5.2 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙或保留足够用的清洁、维护空间。

5.3.5.3 应定期维护食品加工、贮存等设施、设备定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

5.3.5.4 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚集食品碎屑、污垢等。

#### 5.3.6 废弃物设施

5.3.6.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域均应设有废弃物存放容器。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。

5.3.6.2 废弃物存放应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止污染食品、食品接触面、水源及地面，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，内壁应光滑，易于清洁。专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式。

5.3.6.3 在加工经营场所外适当地点宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。有条件的餐饮服务单位宜安装油水隔离池、油水分离器等设施。

#### 5.4 一般操作区布置

##### 5.4.1 粗加工区

5.4.1.1 应设置在食品原料入口处。

5.4.1.2 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设置。宜设置食品原料存放的货架，并将盛放不同类型食品原料的工具和容器分开使用，已清洗、未清洗食品原料分区、分类存放。

5.4.1.3 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种类和数量相适应；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。

##### 5.4.2 切配区

5.4.2.1 切配区可独立设置，也可与粗加工区（间）、烹调间合并设置，合并设置的应与粗加工分开操作。

5.4.2.2 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设置，切配操作台应易于清洁。

5.4.2.3 加工制作设备设施应符合 5.3.5 的要求，生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

##### 5.4.3 餐饮用具清洁消毒区

5.4.3.1 应配备与处理能力相匹配的清洁、消毒设备设施，设备设施应按照清洁消毒流程顺序设置。清洁、消毒设备设施应正常运用并专用，大小和数量能满足需要。

5.4.3.2 餐饮用具使用后应及时洗净、消毒，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。盛放调味料的器皿及餐饮用具保洁设施应定期清洗消毒。已消毒和未消毒的餐饮用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

5.4.3.3 接触直接入口食品的餐饮用具宜按照 DB15/T 3254.2 的规定，洗净并消毒。

5.4.3.4 餐饮用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有清洗、消毒、冲洗等 3 个专用水池。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，采用人工清洗热力消毒的，至少设有 2 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

5.4.3.5 采用洗碗机等自动清洗设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置，可根据需要在设备前部加装水池及冲洗设备。

##### 5.4.4 食品库房

5.4.4.1 应设有食品贮存专用场所、设备应保持清洁、通风，并设有防止有害生物侵入的装置。

5.4.4.2 应根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或贮存场所，必要时宜设置冷冻库、冷藏（库）。冷冻柜、冷藏柜应有明显的区分标识，冷冻、冷藏柜（库）应设有显示内部温度的温度计。

5.4.4.3 食品和食品相关产品在同一库房或场所内贮存应分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10 cm 以上，不同区域有明显的区分标识。

## 5.5 准清洁区操作区布局设置

### 5.5.1 烹饪区

5.5.1.1 应根据食品供应方式和品种的加工制作流程进行布局。

5.5.1.2 应配备与加工制作相适应的设施设备，如烹饪设备、工用具、操作台、货架等设备设施，设备设施摆放顺序应按照加工制作了流程设置。

### 5.5.2 餐饮用具保洁区

5.5.2.1 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。

5.5.2.2 应配备与加工制作和供餐需要相适应的保洁设施设备。

5.5.2.3 保洁设施应进行明显标识。

## 5.6 清洁操作区布局设置

### 5.6.1 专间

5.6.1.1 应为独立隔间，专间内应设有专用工具容器清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于 25 ℃，应设有独立的空调设施，不应设置明沟。

5.6.1.2 专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施。专间应为自动关闭门，专间的窗户为封闭式，可设置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。至少设置 1 个清洁水池。

5.6.1.3 应设置空气消毒设施，设置紫外线消毒的，应按照 GB 28235 中紫外线灯（波长 200 nm~275 nm）应按功率不小于 1.5 W/m<sup>3</sup> 设置，强度 >70 μW/cm<sup>2</sup> 的要求使用，灯管应距地面 2 m 以内，并配有反光罩。

### 5.6.2 专用操作区布局设施

5.6.2.1 应与其他场所分离。

5.6.2.2 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按照食品加工制作流程设置。

5.6.2.3 不应设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出，宜设置洗手消毒设施、清洗和消毒专用水池。

## 5.7 更衣区

5.7.1 应与加工经营场所处于同一建筑内，宜为独立隔间且处于食品处理区入口处。

5.7.2 更衣区应设有足够大小的更衣空间、足够数量的更衣设施和适当的照明设施，在门口处宜设有符合 7.1.1 的洗手设施。

## 5.8 清洁工作区

应设立独立隔间、区域，存放清洁工具。

## 6 就餐区布局设置

6.1 就餐区应保持环境卫生清洁、空气流通，应设置防蝇防虫设施。自助餐厅或自行取餐的区域，应配备公用餐饮用具，应设置防尘设施。如设置顾客自取食品区域，应与其他区域合理分离。

6.2 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 辅助区布局设置

### 7.1 个人卫生设施和卫生间

#### 7.1.1 洗手设施

7.1.1.1 洗手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。

7.1.1.2 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识，洗手消毒应符合 GB 31654—2021 中附录 D 的要求。

7.1.1.3 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

#### 7.1.2 卫生间

7.1.2.1 卫生间不应设置在食品处理区内，卫生间出口不应直对食品处理区。

7.1.2.2 卫生间应设排气装置，并有适当照明，与外界相通的门窗应设易于拆洗不生锈的防蝇纱网，外门应能自动关闭。墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁。应设置冲水式便池，配备便刷。

7.1.2.3 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合 7.1.1 的要求。

7.1.2.4 卫生间排污管道应与食品处理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

### 7.2 办公室

设置办公室的，办公室应保持环境整洁。

### 7.3 外卖取餐区

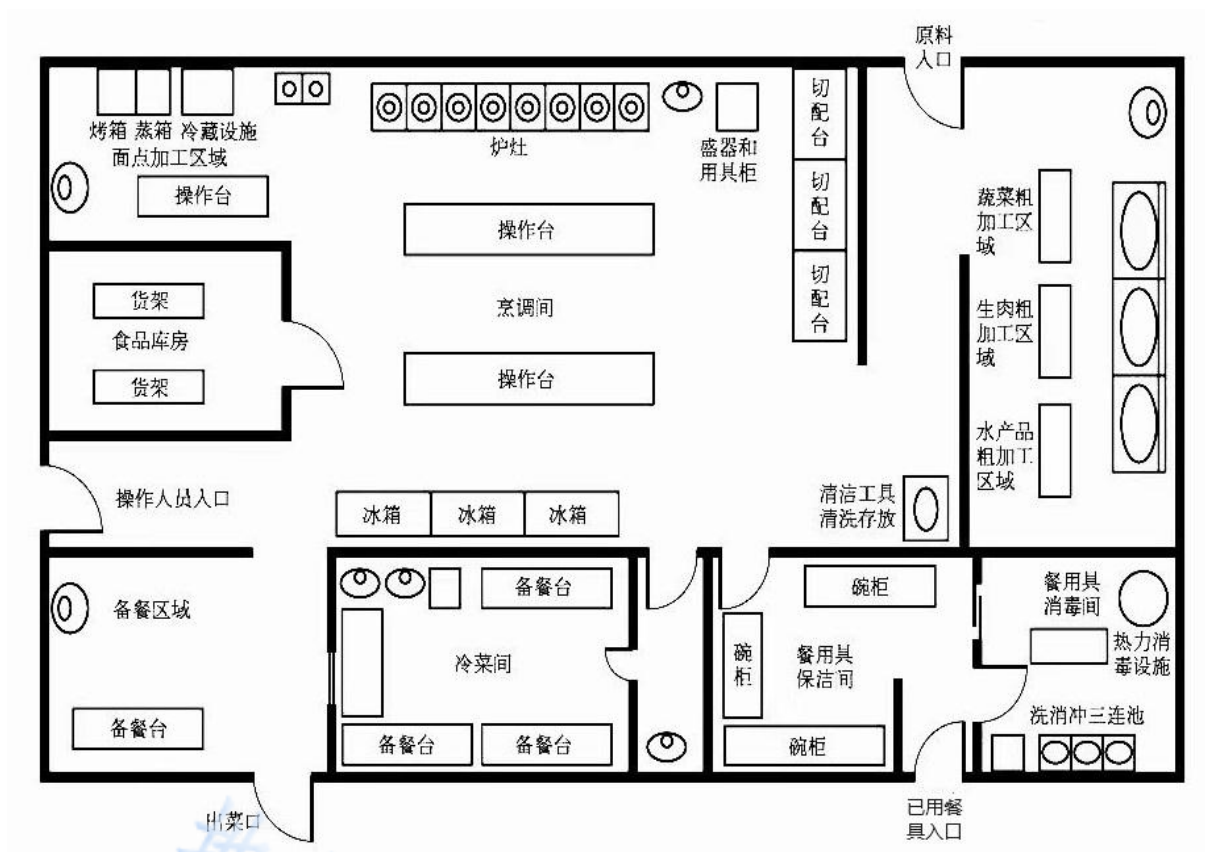
设置外卖取餐区的，应与加工制作区域分离，并标识明显。

## 附录 A

(资料性)

## 餐饮服务单位食品处理区布局示意图

本附录给出了餐饮服务单位食品处理区布局示意图，供食品处理区布局时参考，见图A.1。



图A.1 餐饮服务单位食品处理区布局示意图