

《可移动模块化厨房建设与管理规范》标准解读

一、编制背景

目前在建筑工地、重大活动现场、避难所等临时需要容纳大量人员进行建设或活动的场所，以广泛使用活动房作为办公、住宿及人工操作间。受场地环境、设备设施的限制，临时搭建的厨房往往在厨房规划、设备配置等方面都无法满足食品安全法规的要求，存在流程布局不合理、设施设备简陋、卫生条件差等食品安全问题。除此之外，建立和落实食品安全管理制度上存在短板，从业人员多为临时工，存在未持有效健康证上岗、未经食品安全培训，不具备必要的食品安全操作知识、食材原料采购验收无人把关等情况，难以达到食品安全标准，存在较高的食品安全风险隐患，对食品安全监管产生了巨大的挑战。

为了贯彻落实党的十九大提出的“实施食品安全战略，让人民吃得放心”要求，全面实施深圳市食品安全战略工程，设计开发可移动模块化厨房，解决临时集中用餐监管难题。“可移动的模块化厨房”项目是深圳市创新监管手段、解决监管难题的重要举措，是推进“食品安全战略”、创建国家食品安全示范城市的具体行动，更是治理工地食堂脏乱差老大难问题，保障建筑工人饮食安全的积极探索和重要抓手，该项目紧扣“实施食品安全战略，让人民吃得放心”核心，凸显深圳作为先行示范区的担当，打造食品安全民生幸福新标杆。

可移动模块化厨房是一种集装箱式厨房，具备可移动、可重复使用、规范化、标准化、模块化等优点。可移动模块化厨房不但可以应用于建筑工地食堂，还可以在应急避难场所、户外大型活动（如会展、演出、马拉松等）集中供餐，以及食堂空间狭小的老旧学校等多场景发挥作用。通过可移动模块化厨房在以上场景的应用，可以有效避免因户外环境恶劣、设施条件限制等原因带来的食品安全风险隐患，最大程度的保障了建筑工人、老师学生等特殊用餐人群的食品安

二、编制意义

本标准提供一种基于食品安全法规要求的可移动式多功能厨房，能够满足食品安全法规要求且提供清洗消毒、烹饪、加工、备餐等多种功能。为建筑工地、重大活动现场和园区工厂解决食品安全问题提供经济可行的实施路径，更好完成食品安全战略中的重大活动餐饮服务保障体系建设项目、园区集体食堂规模化供

应及规范提升项目、建筑工地食堂食品安全协同共治项目，达成食品安全战略目标。

为总结推广可移动式模块化厨房的建设与管理经验，科学规范可移动模块化厨房的建设与管理行为，切实保障服务质量，在参照GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、JGJ/T 64《饮食建筑设计标准》等食品安全标准和规范性文件基础上，结合前期工作经验，遵循系统性、规范性、科学性和可操作性的原则，分析可移动模块化厨房的总体原则和要求、厨房构成、厨房技术要求、管理要求等，结合专家评议观点，完成本文件的编制。

三、主要内容

本规范主要包含范围、规范性引用文件、术语和定义、总体原则和要求、厨房的构成、厨房技术要求和管理要求等，共7章。具体文本包括：

1.范围。对可移动模块化厨房的基本内容、适用范围作出说明；

2.规范性引用文件。规定了标准在起草过程中依据的标准文件进行说明，并明确了引用标准的版本；

3.术语和定义。规定了标准中所使用的“模块化厨房”、“厨房厢体”两个专业术语进行了解释和说明；

4.总体原则和要求。本章根据可移动模块化厨房的特点，明确了可移动模块化厨房建设和管理的总体原则和总体要求。其中总体原则结合可移动模块化厨房的设计开发目，包括了规范化原则、标准化原则、模块化原则、经济适用原则、绿色环保原则五个原则，总体要求明确了可移动模块化厨房建设和管理过程中应满足的相关要求；

5.厨房构成。该章节从模块化的特点出发，以集装箱作为厨房厢体，按照厨房的功能，将厨房分为不同类型的厢体，规定了厨房的通用要求、厨房厢体分类以及厨房主体和功能构成三个方面内容。通用要求明确了可移动模块化厨房各厢体的组合要求，并给出了组合示例；厨房厢体分类主要对厨房厢体类型进行了相关规定；厨房主体和功能构成主要对各类型厨房厢体的作用和配置要求进行了规定。

6.厨房技术要求。本章节从厨房安置、运输及放置要求、厨房内部机构与材

料要求以及厨房设施设备要求三个方面进行了阐述。厨房安置、运输及放置主要对厨房的安置地址、环境、安置的方式、运输的方式等内容进行了相关规定；厨房内部结构与材料要求主要是对厨房厢体的顶棚、墙壁、门窗、地面的相关要求进行了规定；厨房设施设备要求主要是对给排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、贮存设施、消防设施、燃气设施、电气设施、照明设施、食品容器、工具和设备进行了相关规定。；

7.管理要求。本章规定了依据《GB 31654-2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮单位食品安全操作规范》、《深圳市食品经营许可实施办法》等相关法律法规以及标准的要求，从许可管理、食品安全管理、人员管理、安全生产管理、应急管理和文件管理六个方面进行了规定。许可管理主要是许可证的获取和公示进行了规定。食品安全管理主要是对食品安全管理、加工过程中食品安全控制、信息公示等内容进行了规定；人员管理对从业人员的培训要求、健康管理要求等进行了规定；安全生产管理主要是对消防管理、燃气管理、用电管理的相关内容进行了规定；应急管理主要是对应急的内容进行了规定；文件管理主要是对文件管理的方式等内容进行了规定。

四、创新引领

（一）攻克临时用餐场所食品安全隐患难题

工地食堂等临时集体用餐场所，由于临时性强、流动性大，目前均为临时性设施，存在流程布局不合理、设施设备简陋、卫生条件差等安全隐患，一直以来是食品安全监管的重点难点。可移动专业化厨房设计紧紧围绕《餐饮单位食品安全操作规范》和《深圳市食品经营许可实施办法》等法律法规要求，旨在建造符合食品安全法规要求的规范化厨房，用以解决当前各种临时集中用餐场所出现的设施设备简陋、生熟交叉污染等各种食品安全痛点。因此，该厨房采取“生进熟出”、人流物流分开、功能区布局齐全的设计思路，采取更为科学紧凑的空间设计，涵盖洗菜、切菜、烹饪、煲汤、蒸饭、清洁、储存、配餐等功能区，水电均采用预留预埋方式安装，充分有效的利用每一寸空间，通过用硬件设计布局的规范化最大程度的保障食品安全，既保证厨房功能齐全，又尽可能减少厨房对工地临时用地的占用。

（二）应用场景丰富，便于推广应用

1、模块化设计满足不同场景的应用。临时性集中用餐场所存在用餐人数、供餐周期不固定等情况，如建筑工地用工人数呈抛物线形分布，传统工地厨房很难适应这种人数的变化。可移动模块化厨房的外框选用标准化集装箱，并按照功能类型分别设置了不同功能的厢体，供餐单位可以根据就餐人数、场地大小等因素灵活增减厨房厢体的数量、配置不同功能厢体，满足不同场景需求，可有效的解决这一难题。例如，用工人数少时只选用基础单元厨房，用工人数增加时，增加厨房厢体，提升供餐能力。

2、标准化设计减低搭建成本、缩短搭建周期。厨房的外框选用标准化集装箱，厨房内的厨具优先选用通用的标准化部件，有利于降低制作成本，同时也有利于后期保养维修。同时为了满足吊装运输需要，箱体内的地面采取钢板满铺的设计，所有的设备设施均焊接固定在地面上，靠墙设备同时在墙上进行双重固定，有利于工厂制作、吊装运输，以及后续的场地安排和厨房安装。可移动模块化厨房在后期工业化生产后，能控制成本在每厢（包括厨具）10万以内，一个工地配置2至3个箱体即可满足基本需求，且可以无限次重复使用。如市场成熟，今后还可以租赁形式，进一步减少工地成本。从前期投入实施情况来看，传统厨房建设到投入使用需要20-30天，可移动模块化厨房建设到投入使用仅需2-5天，相比较传统厨房能大大节约时间。