

ICS 67.040
CCS X 00

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 530—2024

餐饮服务单位厨房建设指南

Kitchen construction guidance for catering service unit

2024-11-15 发布

2024-12-01 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 建设原则	1
5 厨房模块构成及分类	2
6 厨房模块内容	2
7 模块组合与设计	16
附录 A（资料性） 厨房模块分类图	20
附录 B（资料性） 餐饮服务单位厨房布局示例	21
参考文献	25

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：夏强、张镜如、王科、陈嵩、古志华、吴庆虎、凡友才、肖文晖、徐海成、张芬、邱嘉倩、蔡晓燕、王舒、黄碧敏、柴保臣、庄静贤、李晓山、景永哲、赖亮民、张梓灵、申琳、李秋影、彭丹怡。

餐饮服务单位厨房建设指南

1 范围

本文件给出了餐饮服务单位厨房的建设原则，提供了厨房模块构成及分类、厨房模块内容、模块组合与设计等方面的指导。

本文件适用于深圳市的餐馆、饮品店、糕点店、小餐饮、集中用餐单位食堂等主体业态的厨房建设。集体用餐配送单位、中央厨房等主体业态可参照执行。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

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 service unit

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施服务的单位。

注：本文件中所指“餐饮服务单位”包括餐馆、饮品店、糕点店、小餐饮、集中用餐单位食堂等。

4 建设原则

4.1 基本原则

餐饮服务单位根据经营规模和供餐种类开展建设，按照食品加工、供应流程合理布局，满足食品安全操作需求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。场所与布局、设施与设备等建设内容见GB 31654。

4.2 模块化原则

按本文件要求设计出能够实现某项基础功能、配备相应设备设施的若干个基础功能模块，通过模块组合的方式实现餐饮服务单位各项功能需求。

4.3 区域化原则

按照功能用途合理规划出多个独立区域，将对应功能或相近功能的基础模块集中规划在对应区域，以实现餐饮单位厨房各种特定功能。

4.4 流程化原则

按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的食品加工流程和一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区的洁净度高低顺序对餐饮单位厨房进行整体规划、顺序布局，以实现厨房整体和单独功能区域内人流物流顺畅合理，减少交叉污染，降低食品安全风险。

4.5 标准化原则

对组成模块的设备设施及模块、功能区、厨房整体的流程布局等进行统一、标准设计，以实现从局部到整体的全面标准化。

5 厨房模块构成及分类

5.1 模块构成

根据不同功能用途将厨房分为16个功能模块，包括收货区、库房区、初加工区、餐用具清洗区/间、餐用具保洁区/间、热食加工区、冷食间、植物性冷食制作区、生食间、自制饮品区、糕点加工区、冷加工糕点间、备餐区/间、辅助区14个常规模块；单独设置小餐饮基础区、简单制售区2个特殊模块，用于经营规模小、流程布局简单、加工品种单一、难以细分功能模块的小餐饮、简单制售等经营形式。

5.2 模块分类

5.2.1 厨房模块按照所在区域洁净度要求可分为：

- 一般操作区，包括收货区、库房区、初加工区、餐用具洗消区/间、辅助区；
- 准清洁操作区，包括热食加工区、糕点加工区、小餐饮基础区、简单制售区、餐用具保洁区/间；
- 清洁操作区，包括冷食间、生食间、冷加工糕点间、自制饮品区、植物性冷食制作区、备餐区/间。

5.2.2 厨房模块按照功能用途可分为：

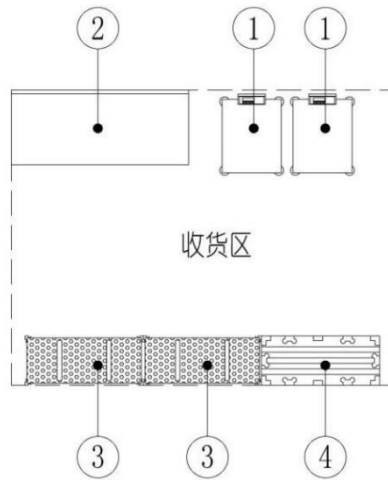
- 贮存类，包括收货区、库房区；
- 前处理类，包括初加工区；
- 加工类，包括热食加工区（含烧卤制作区）、糕点加工区、小餐饮基础区、简单制售区；
- 专间类，包括冷食间、生食间、冷加工糕点间、备餐间；
- 专用操作区类，包括自制饮品区、植物性冷食制作区、备餐区；
- 餐用具洗消保洁类，包括餐用具洗消区/间、餐用具保洁区/间；
- 辅助类，包括辅助区（含垃圾房、洁具间、更衣室、非食品/工具仓库）。

5.2.3 厨房模块分类图见附录 A。

6 厨房模块内容

6.1 收货区

- 6.1.1 收货区主要对原料进行验收、暂存。
- 6.1.2 收货区配备与产能需求匹配的设备，可包括收货台、电子秤、卡板等。
- 6.1.3 宜根据实际需求对收货区进行分区并标示，如待验区、合格区、退货区等。
- 6.1.4 收货区布局示意图见图 1。



标引序号说明：

1——电子秤

2——收货台

3——收货架

4——地架

图1 收货区布局示意图

6.2 库房区

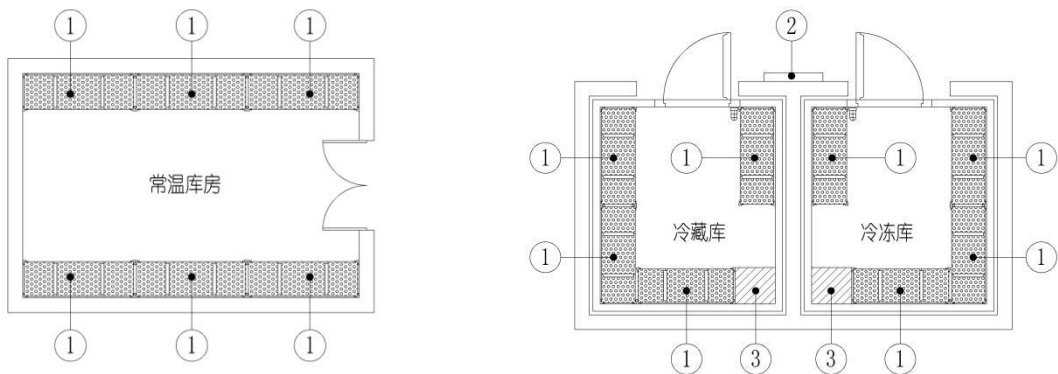
6.2.1 库房区主要用于储存原料、半成品、成品，包括主食、鲜菜、肉类、蛋类、调料、干货、食品包装材料等。库房区的形式可包括冷藏库、冷冻库、常温库房等。

6.2.2 库房区配备与经营规模相适应的食品存放架（柜）、冷藏库（柜）、冷冻库（柜），其数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

6.2.3 冷藏库、冷冻库设有可正确显示库内温度的温度计。

6.2.4 常温库房有良好的通风、防潮设施。

6.2.5 库房区布局示意图见图2。



a) 常温库房布局示意图

b) 冷藏库、冷冻库布局示意图

标引序号说明：

1——存放架

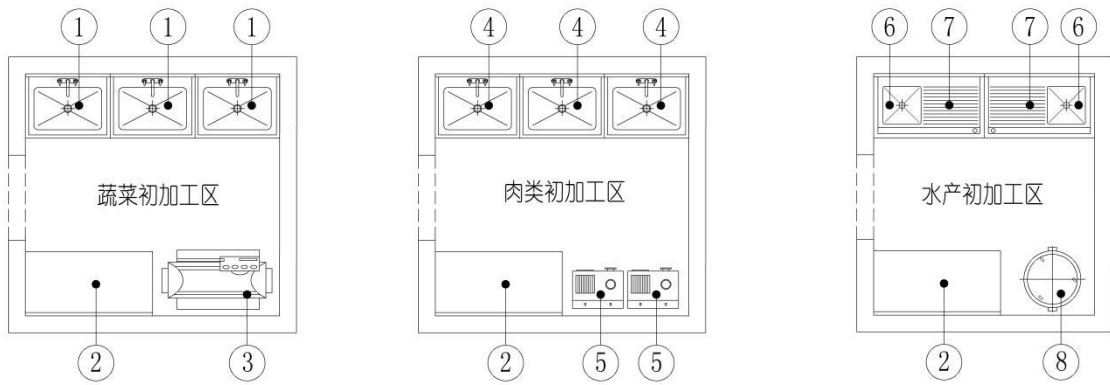
2——温度显示器

3——制冷设备

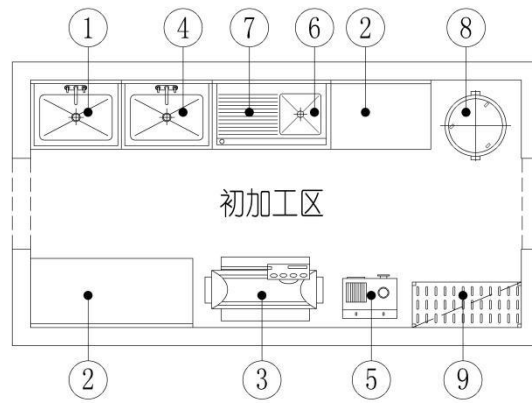
图2 库房区布局示意图

6.3 初加工区

- 6.3.1 初加工区主要用于对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分，并通过切割、称量、拼配等方式将原料加工制作成为半成品。
- 6.3.2 配备与食品工艺、产能需求匹配的加工设备，可包括清洗池、工作台、层架、切肉机、切粒切丝机等。
- 6.3.3 根据加工品种和规模相应分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗池。配备足够数量的工作台，水产类食品宰杀台与水产类食品原料清洗池相连。
- 6.3.4 设置动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗池，需要时，可设置蛋类清洗池，各类清洗池有明显标识标明其用途。
- 6.3.5 初加工区布局示意图见图3。



a) 蔬菜初加工区布局示意图 b) 肉类初加工区布局示意图 c) 水产初加工区布局示意图



d) 综合初加工区布局示意图

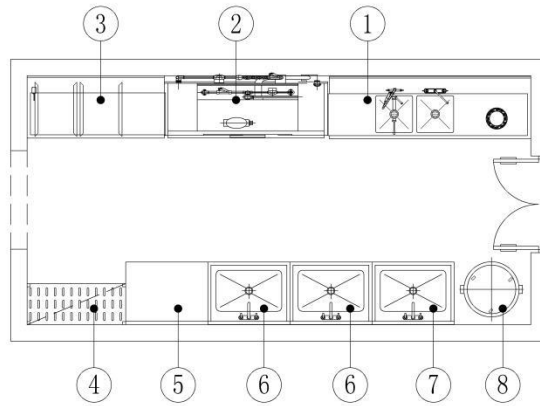
标引序号说明：

- | | | | |
|------------|----------|----------|--------|
| 1——蔬菜清洗池 | 4——肉类清洗池 | 6——水产清洗池 | 8——垃圾桶 |
| 2——工作台 | 5——切肉机 | 7——杀鱼台 | 9——层架 |
| 3——蔬菜切粒切丝机 | | | |

图3 初加工区布局示意图

6.4 餐用具洗消区/间

- 6.4.1 餐用具洗消区/间主要用于对餐用具和接触直接入口食品的容器、工具进行清洗、消毒。
- 6.4.2 配备与实际经营规模相匹配的清洗消毒及相关设备，可包括清洗池、洗碗机、消毒柜、热水器、污碟台、存放架等。
- 6.4.3 设置餐用具清洗和消毒水池，并有明显标识标明其用途。
- 6.4.4 餐用具洗消区/间布局示意图见图4。



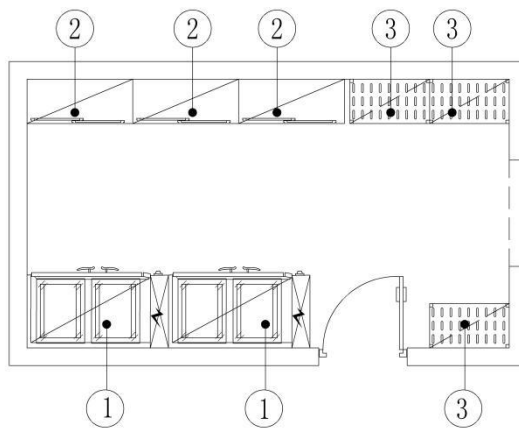
标引序号说明：

- | | | | |
|--------|--------|-----------|--------|
| 1——污碟台 | 3——洁碟台 | 5——工作台 | 7——消毒池 |
| 2——洗碗机 | 4——层架 | 6——餐用具清洗池 | 8——垃圾桶 |

图4 餐用具洗消间布局示意图

6.5 餐用具保洁区/间

- 6.5.1 餐用具保洁区/间主要用于餐用具和接触直接入口食品的容器、工具的保洁存放。
- 6.5.2 配备与实际经营规模相匹配的保洁设备，可包括保洁柜、消毒柜、存放架等。
- 6.5.3 设置保洁柜专用于存放消毒后的餐用具，标记明显，结构密闭并易于清洁。
- 6.5.4 餐用具保洁区/间布局示意图见图5。



标引序号说明：

- | | | |
|--------|--------|-------|
| 1——消毒柜 | 2——保洁柜 | 3——层架 |
|--------|--------|-------|

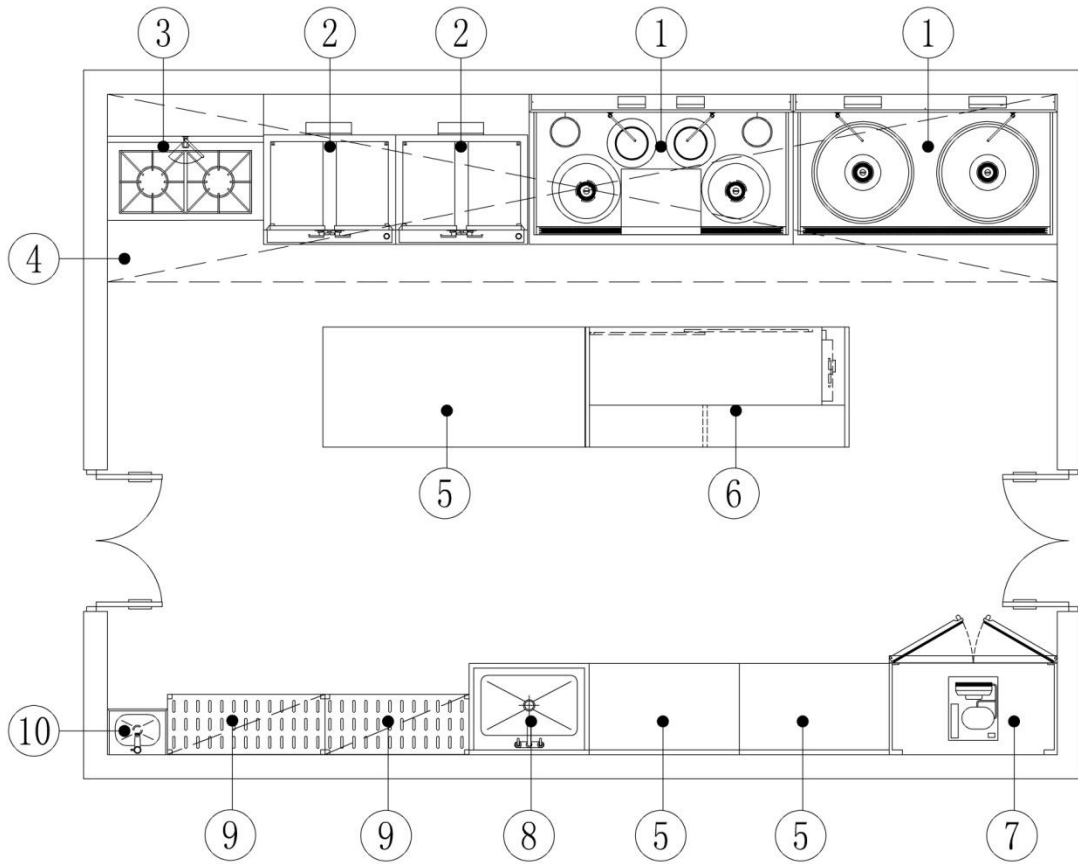
图5 餐用具保洁间布局示意图

6.6 热食加工区

6.6.1 热食加工区主要用于对半成品进行热加工制作。

6.6.2 热食加工区配备与食品加工工艺、产能需求匹配的热加工设备、通风排烟设备以及原料、半成品储存设备，可包括炒炉、蒸柜、蒸柜、工作台、货架、排风机、冰箱等。

6.6.3 热食加工区布局示意图见图6。



标引序号说明：

- | | | | |
|--------|--------|--------|---------|
| 1——炒炉 | 4——烟罩 | 7——冰箱 | 10——洗手池 |
| 2——蒸柜 | 5——工作台 | 8——清洗池 | |
| 3——矮汤炉 | 6——打荷台 | 9——层架 | |

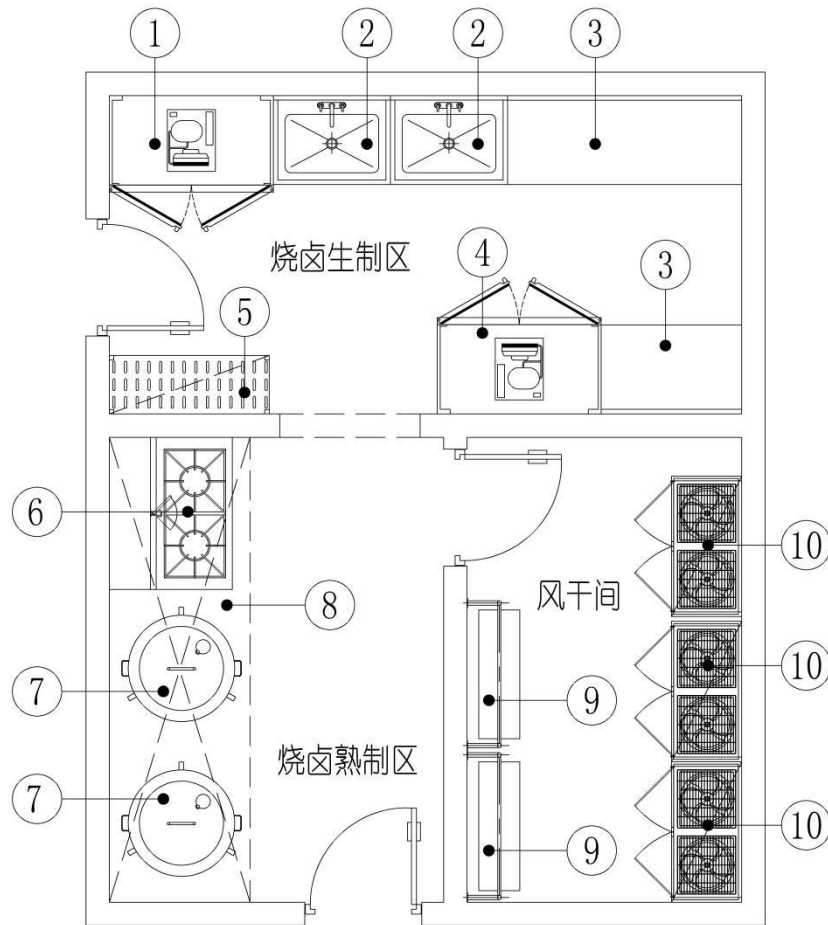
图6 热食加工区布局示意图

6.6.4 加工制作烧卤食品的餐饮服务单位配备烧卤制作区。烧卤制作区可包括烧卤生制区、风干间以及烧卤熟制区。

6.6.5 烧卤制作区配备与食品加工工艺、产能需求匹配的加工设施，可包括解冻清洗池、风干设施、汤炉、烤炉、凉胚柜等。

6.6.6 烧卤制作区宜与冷食间相邻，熟制后的烧卤食品通过传递窗直接传入冷食间进行改刀切配。

6.6.7 烧卤制作区布局示意图见图7。



标引序号说明：

- | | | | |
|----------|--------|-------|--------|
| 1——冰箱 | 4——凉胚柜 | 7——烤炉 | 9——风干架 |
| 2——解冻清洗池 | 5——层架 | 8——烟罩 | |
| 10——风干柜 | | | |
| 3——工作台 | 6——汤炉 | | |

图7 烧卤制作区布局示意图

6.7 冷食间

6.7.1 冷食间主要用于对冷食类食品进行加工制作。仅加工制作植物性冷食（不含非发酵豆制品）既可在冷食间也可在植物性冷食制作区（见 6.8）。

6.7.2 冷食间配备空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施、水净化设施以及与冷食间面积相适应的空气消毒设施，可包括空调、清洗池、消毒柜、保洁柜、冷藏柜、净水器、紫外线灯、工作台等。

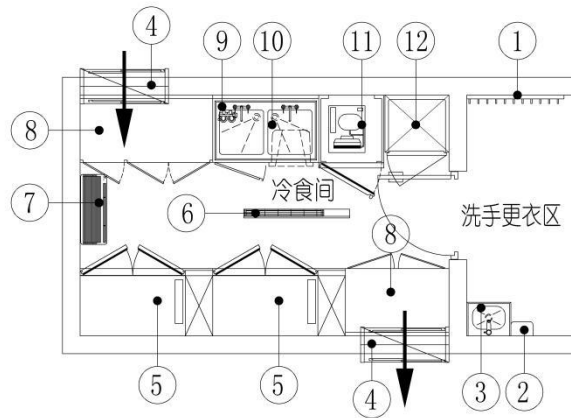
6.7.3 地面无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到顶。

6.7.4 门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

6.7.5 设置食品传递窗，传递窗为开闭式，其他窗封闭。

6.7.6 入口处设置洗手、消毒、更衣设施。

6.7.7 冷食间布局示意图见图 8。



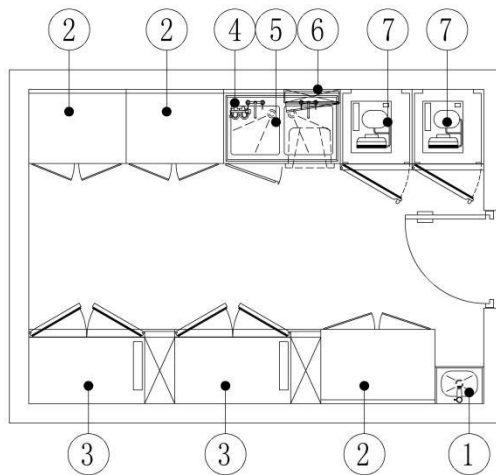
标引序号说明:

- | | | | |
|--------|----------|----------|---------|
| 1——挂衣钩 | 4——传递窗 | 7——空调 | 10——清洗池 |
| 2——烘干机 | 5——台式冷藏柜 | 8——台式保洁柜 | 11——冰箱 |
| 3——洗手池 | 6——紫外线灯 | 9——净水器 | 12——消毒柜 |

图8 冷食间布局示意图

6.8 植物性冷食制作区

- 6.8.1 植物性冷食制作区主要用于对植物性冷食（不含冷食类非发酵豆制品）进行加工制作。
- 6.8.2 植物性冷食制作区配备工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施、水净化设施，可包括清洗池、消毒柜、保洁柜、冷藏柜、净水器、专用操作台等。
- 6.8.3 植物性冷食制作区与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。
- 6.8.4 地面无明沟，地漏带水封。
- 6.8.5 入口处设置洗手、消毒、更衣设施。
- 6.8.6 植物性冷食制作区布局示意图见图9。



标引序号说明:

- | | | | |
|----------|----------|----------|-------|
| 1——洗手池 | 3——台式冷藏柜 | 5——清洗池 | 7——冰箱 |
| 2——台式保洁柜 | 4——净水器 | 6——刀具消毒箱 | |

图9 植物性冷食制作区布局示意图

6.9 生食间

6.9.1 生食间主要用于对生食类食品进行加工制作。

6.9.2 生食间配备空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施、水净化设施以及与生食间面积相适应的空气消毒设施，可包括空调、清洗池、消毒柜、保洁柜、净水器、紫外线灯、工作台等。

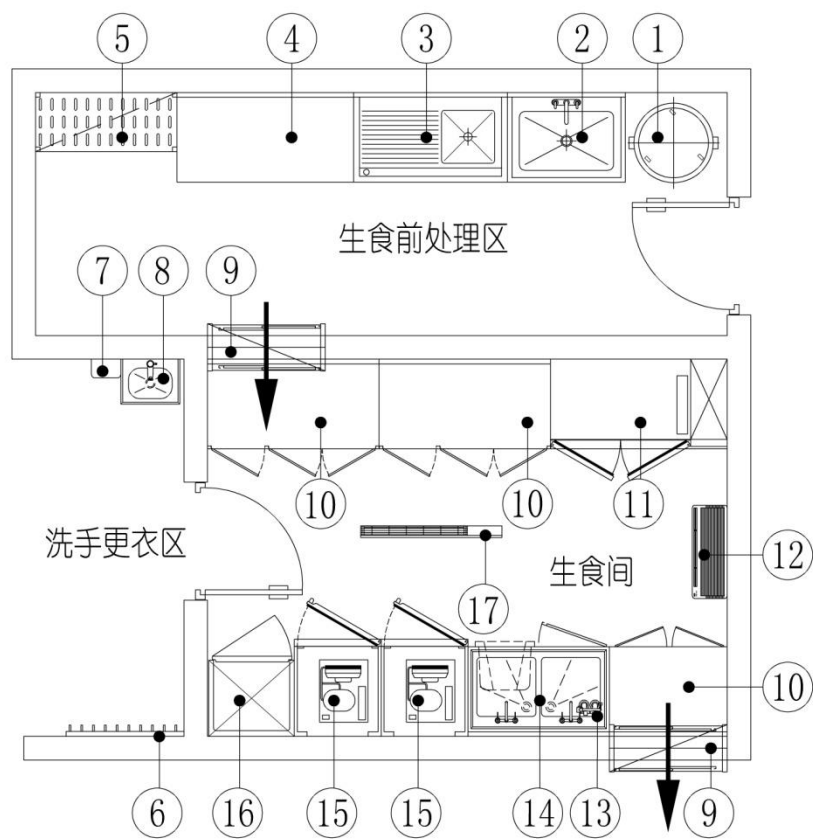
6.9.3 地面无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到顶。

6.9.4 门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

6.9.5 设置食品传递窗，传递窗为开闭式，其他窗封闭。宜在生食间相邻处设置生食水产品前处理专用操作区，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入生食间。

6.9.6 入口处设置洗手、消毒、更衣设施。

6.9.7 生食间布局示意图见图10。



标引序号说明：

- | | | | |
|----------|-----------|-----------|----------|
| 1——垃圾桶 | 6——挂衣钩 | 11——台式冷藏柜 | 15——冰箱 |
| 2——水产清洗池 | 7——烘干机 | 12——空调 | 16——消毒柜 |
| 3——杀鱼台 | 8——洗手池 | 13——净水器 | 17——紫外线灯 |
| 4——工作台 | 9——传递窗 | 14——清洗池 | |
| 5——层架 | 10——台式保洁柜 | | |

图10 生食间布局示意图

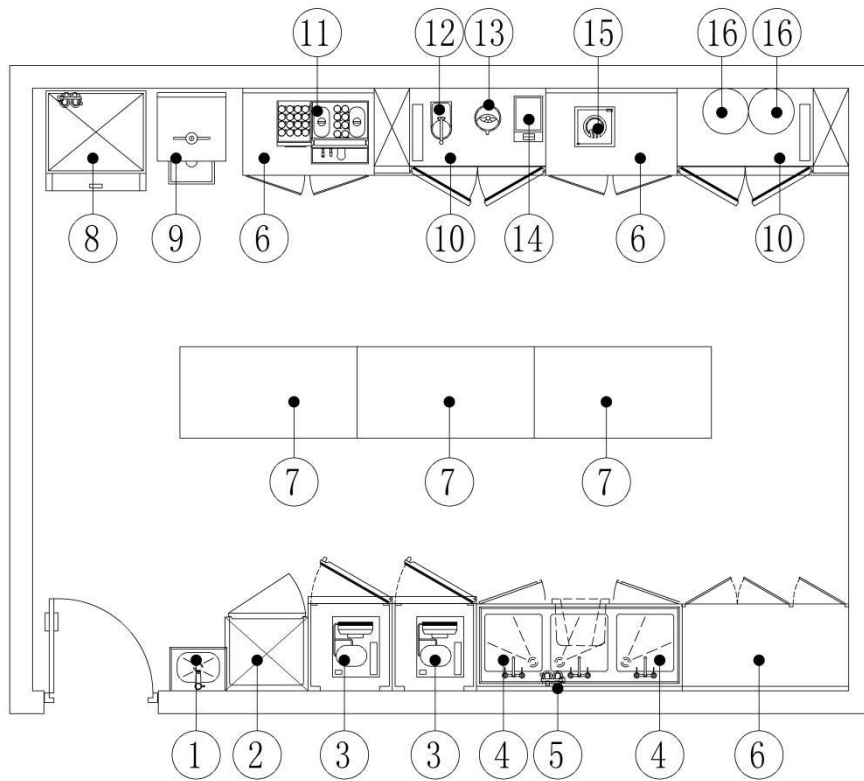
6.10 自制饮品区

6.10.1 自制饮品区主要用于对自制饮品进行加工制作。

6.10.2 自制饮品区配备工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施（现调、冲泡、分装饮品除外）、水净

化设施以及饮品制作设备，可包括清洗池、消毒柜、保洁柜、冷藏柜、净水器、榨汁机、冰淇淋机、咖啡机、封杯机、刨冰机、制冰机、电磁炉、茶桶等。

- 6.10.3 自制饮品区与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。
- 6.10.4 地面无明沟，地漏带水封。
- 6.10.5 入口处宜设置洗手、消毒、更衣设施。
- 6.10.6 自制饮品区布局示意图见图 11。



标引序号说明：

- | | | | |
|--------|----------|-----------|---------|
| 1——洗手池 | 5——净水器 | 9——冰淇淋机 | 13——榨汁机 |
| 2——消毒柜 | 6——台式保洁柜 | 10——台式冷藏柜 | 14——封杯机 |
| 3——冰箱 | 7——工作台 | 11——咖啡机 | 15——电磁炉 |
| 4——清洗池 | 8——制冰机 | 12——刨冰机 | 16——茶桶 |

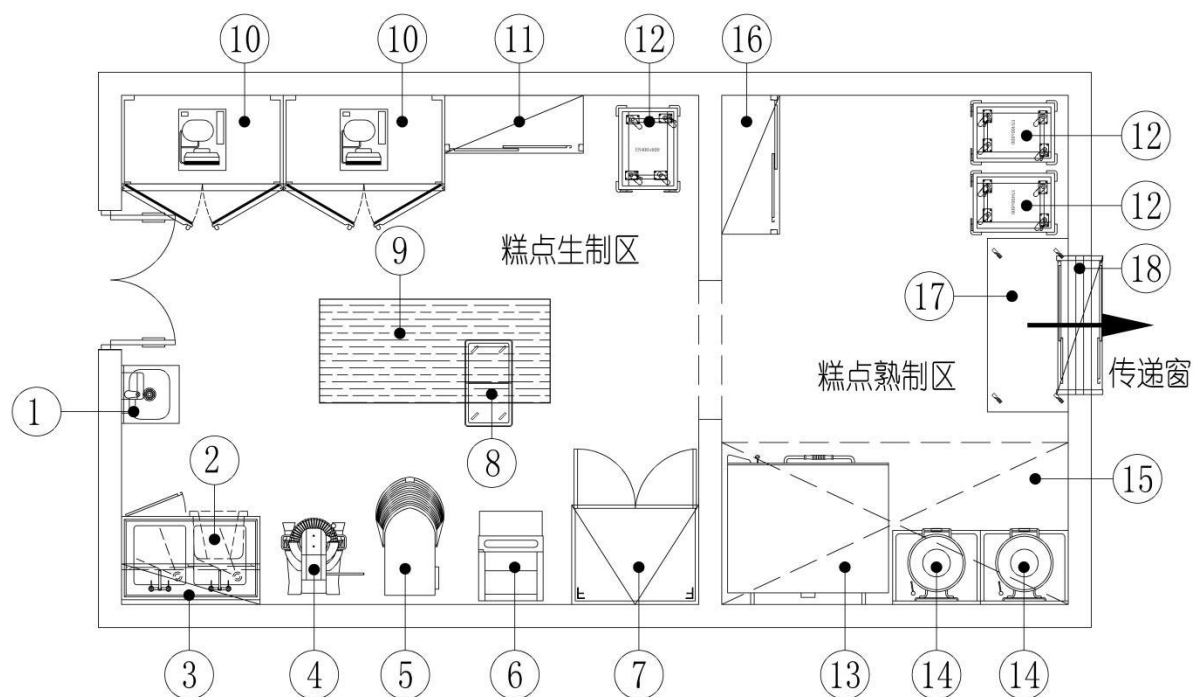
图11 自制饮品区布局示意图

6.11 糕点加工区

6.11.1 糕点加工区主要用于对糕点类食品进行前处理及热加工制作。

6.11.2 糕点加工区一般包括糕点生制区和糕点熟制区。糕点生制区配备工用具清洗消毒设施、糕点生制设备，可包括清洗池、搅拌机、和面机、打蛋机、发酵柜、案板台、工用具存放柜、添加剂存放柜等；糕点熟制区配备工用具清洗消毒设施、糕点熟制设备，可包括烤箱、烘烤炉、煎饼炉、晾冻柜等。

6.11.3 糕点加工区布局示意图见图 12。



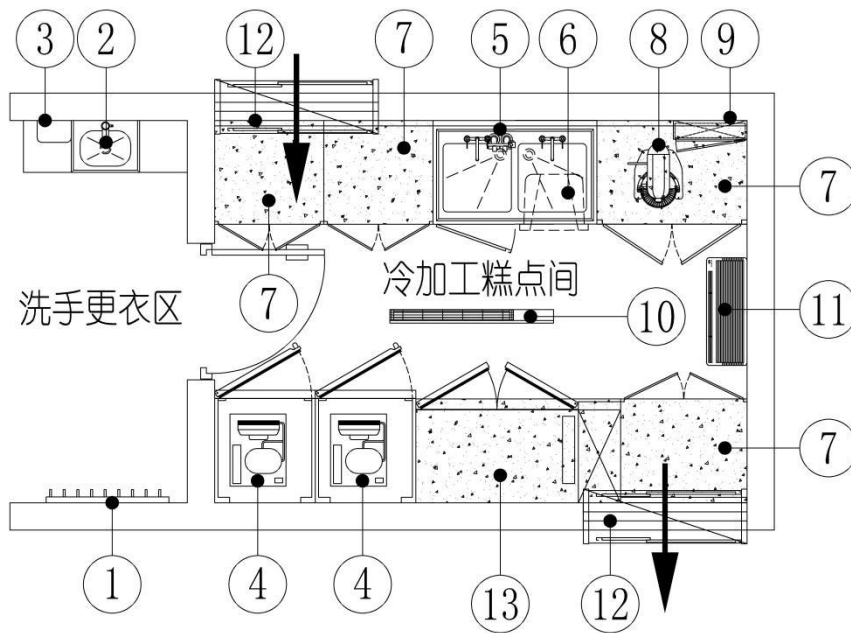
标引序号说明：

- | | | | |
|-------------|----------|---------|---------|
| 1——洗手池 | 6——压面机 | 11——储物柜 | 15——烟罩 |
| 2——蛋类清洗池 | 7——发酵柜 | 12——饼盆车 | 16——晾冻柜 |
| 3——食品添加剂存放柜 | 8——工具存放柜 | 13——烤箱 | 17——工作台 |
| 4——搅拌机 | 9——案板台 | 14——煎饼炉 | 18——传递窗 |
| 5——和面机 | 10——冰箱 | | |

图12 糕点加工区布局示意图

6.12 冷加工糕点间

- 6.12.1 冷加工糕点间主要用于对糕点进行冷加工制作，如裱花、装饰、夹馅、注心等。
- 6.12.2 配备空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施、水净化设施、与冷加工糕点间面积相适应的空气消毒设施以及裱花设备设施，可包括空调、清洗池、消毒柜、保洁柜、净水器、紫外线灯、工作台、奶油搅拌机、工作台等。
- 6.12.3 地面无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到顶。
- 6.12.4 门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。
- 6.12.5 设置食品传递窗，传递窗为开闭式，其他窗封闭。
- 6.12.6 宜设置在糕点熟制区相邻处，熟制后的糕点宜通过传递窗直接传入冷加工糕点间进行裱花、装饰。
- 6.12.7 入口处设置洗手、消毒、更衣设施。
- 6.12.8 冷加工糕点间布局示意图见图 13。



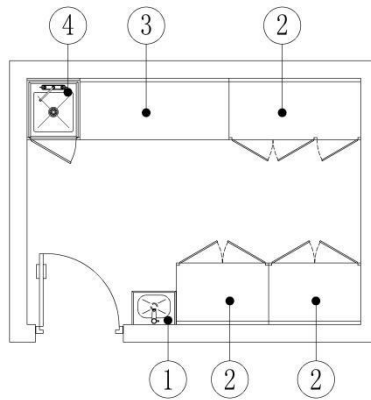
标引序号说明：

- | | | | |
|--------|----------|----------|-----------|
| 1——挂衣钩 | 5——净水器 | 8——奶油搅拌机 | 11——空调 |
| 2——洗手池 | 6——清洗池 | 9——刀具消毒箱 | 12——传递窗 |
| 3——烘干机 | 7——台式保洁柜 | 10——紫外线灯 | 13——台式冷藏柜 |
| 4——冰箱 | | | |

图13 冷加工糕点间布局示意图

6.13 备餐区/间

- 6.13.1 备餐区/间主要用于食品成品的整理、分装、分发及暂时存放直接入口食品。
- 6.13.2 备餐区/间配备备餐设施设备，包括工作台、备餐台等。备餐间设独立空调设施与备餐间面积相适应的空气消毒设施，包括空调、紫外灯等。
- 6.13.3 备餐区/间地面无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到顶。
- 6.13.4 备餐区与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施，入口处宜设置洗手、消毒、更衣设施。
- 6.13.5 备餐间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。
- 6.13.6 备餐间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。
- 6.13.7 备餐间设置食品传递窗，传递窗为开闭式，其他窗封闭。
- 6.13.8 备餐区布局示意图见图 14。
- 6.13.9 备餐间布局示意图见图 15。



标引序号说明:

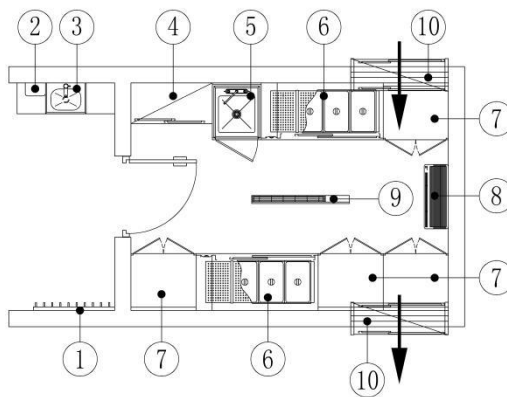
1——洗手池

2——台式保洁柜

3——工作台

4——清洗池

图14 备餐区布局示意图



标引序号说明:

1——挂衣钩

4——储物柜

7——台式保洁柜

10——传递窗

2——洗手池

5——清洗池

8——空调

3——烘干机

6——保温汤池柜

9——紫外线灯

图15 备餐间布局示意图

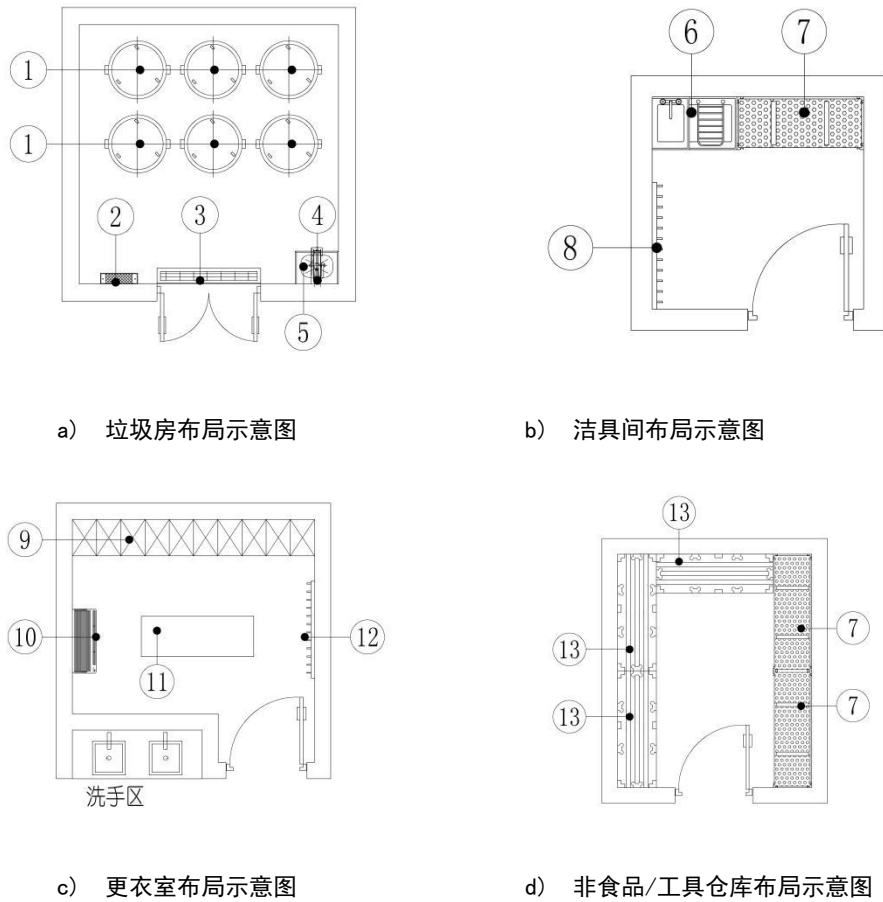
6.14 辅助区

6.14.1 辅助区包括垃圾房、洁具间、更衣室、非食品/工具仓库等。

6.14.2 更衣室宜位于食品处理区入口处，宜临近食品处理区。

6.14.3 洁具间宜设置清洁工用具存放设施和清洗池。

6.14.4 辅助区布局示意图见图 16。



标引序号说明:

- | | | | |
|---------|---------|---------|--------|
| 1——垃圾桶 | 5——洗手池 | 9——衣柜 | 13——地架 |
| 2——灭蝇灯 | 6——拖把池 | 10——空调 | |
| 3——风幕机 | 7——层架 | 11——凳子 | |
| 4——洗地龙头 | 8——工具挂架 | 12——挂衣钩 | |

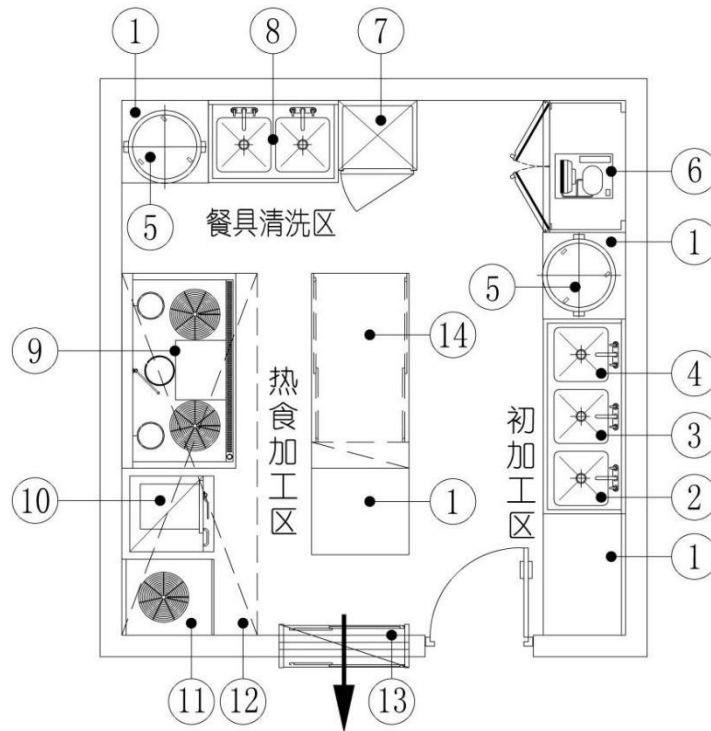
图 16 辅助区布局示意图

6.15 小餐饮基础区

6.15.1 小餐饮基础区集初加工、热食加工、餐用具洗消等功能为一体，包括初加工区、热食烹调区和餐用具洗消区。

6.15.2 小餐饮基础区配备与食品加工工艺、产能需求匹配的加工设备，可包括初加工清洗池、餐用具清洗池、消毒柜、保洁柜、冰箱、炉灶、抽油烟罩等。

6.15.3 小餐饮基础区布局示意图见图 17。



标引序号说明:

- | | | | |
|----------|----------|---------|-----------|
| 1——工作台 | 5——垃圾桶 | 9——炒炉 | 13——传递窗 |
| 2——蔬菜清洗池 | 6——冰箱 | 10——蒸柜 | 14——台式保洁柜 |
| 3——肉类清洗池 | 7——消毒柜 | 11——矮汤炉 | |
| 4——水产清洗池 | 8——餐具清洗池 | 12——烟罩 | |

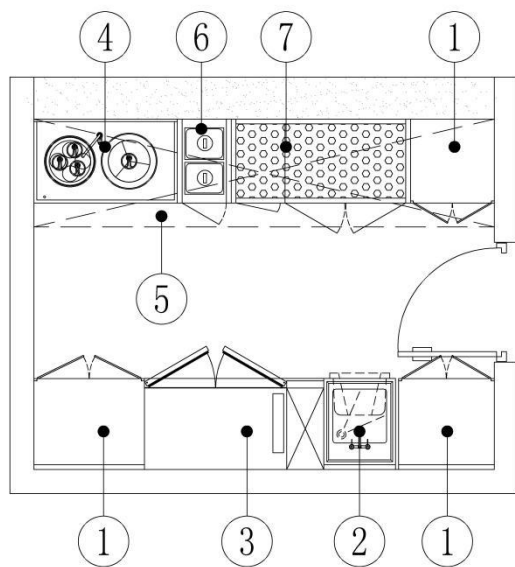
图 17 小餐饮基础区布局示意图

6.16 简单制售区

6.16.1 简单制售区主要用于对即时供应的食品进行解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等加工操作。

6.16.2 简单制售区配备专用工作台和简单制售的加工设备，可包括清洗池、电磁炉等。

6.16.3 简单制售区布局示意图见图 18。



标引序号说明：

1——台式保洁柜

3——台式冷藏柜

5——烟罩

7——保温汤池

2——清洗池

4——电磁炉

6——保温汤锅

图18 简单制售区布局示意图

7 模块组合与设计

7.1 总体规划

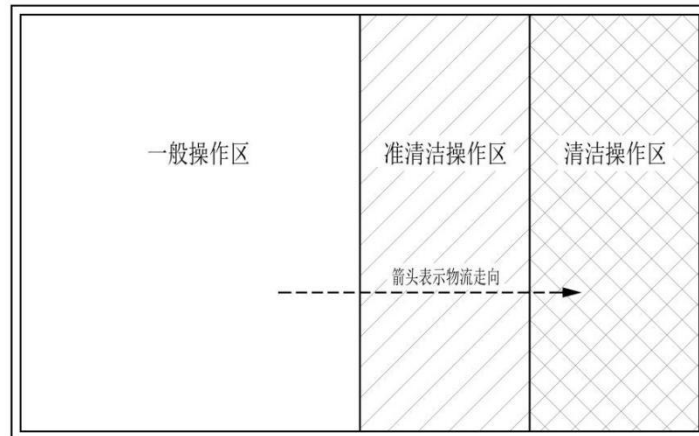
7.1.1 餐饮服务单位依据餐饮经营规模确定厨房面积，并结合供餐种类确定流程布局以及对应功能模块。

7.1.2 初加工区、热食加工区、餐用具洗消区、餐用具保洁区、专间、专用操作区等关键场所面积与实际经营规模相适应。

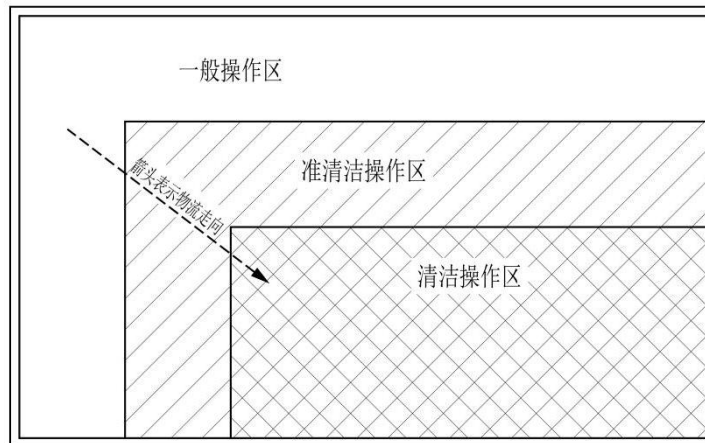
7.1.3 卫生间设置于食品处理区外，且出入口不与食品处理区直接连通。

7.2 流程布局

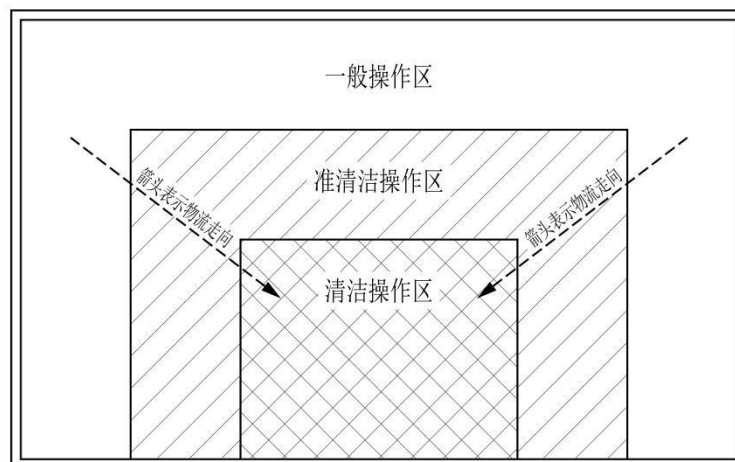
餐饮服务单位按照洁净度顺序要求对厨房的一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区进行流程布局规划，可参考但不限于图 19 所示的各类形式。



a) 流程布局示例1



b) 流程布局示例2

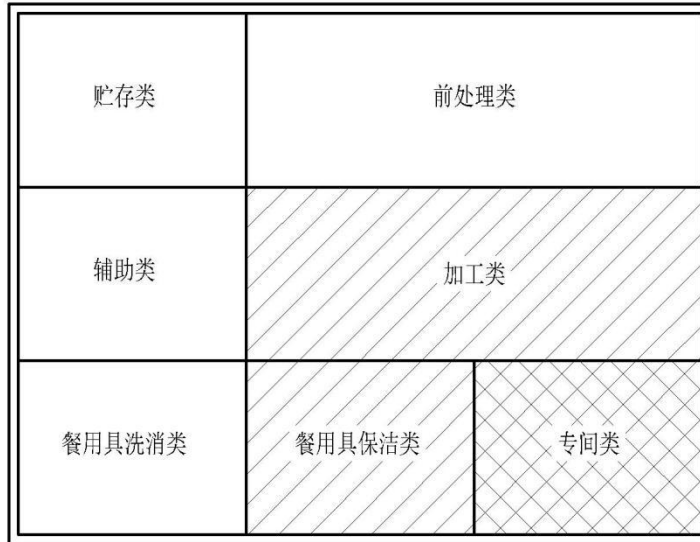


c) 流程布局示例3

图19 流程布局示意图

7.3 区域布局

确定流程布局后，餐饮服务单位在不同洁净度区域内划分所需功能区域。区域布局示例见图 20。



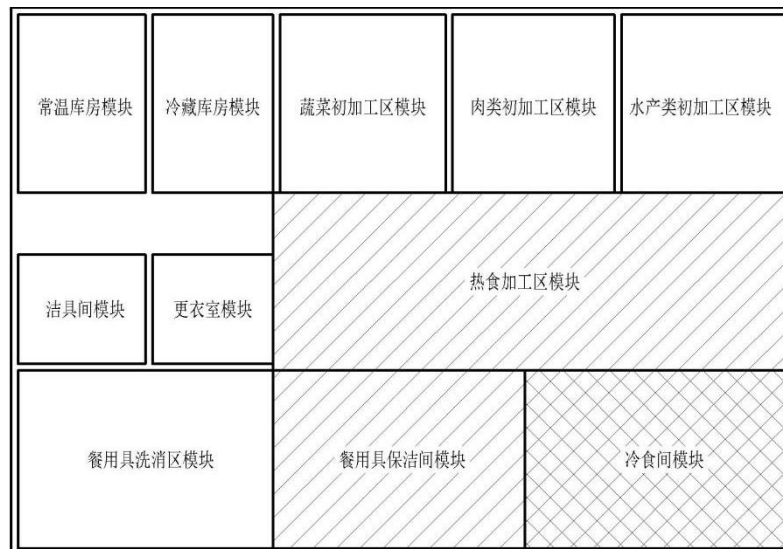
注1：图中空白为一般操作区，斜线阴影为准清洁操作区，网格阴影为清洁操作区。

注2：此图以经营项目为热食类食品制售、冷食类食品制售的餐馆为例。在一般操作区内设置“初加工区”“餐具洗消区”“库房区”“辅助区”，在准清洁操作区内设置“热食加工区”“餐具保洁区”，在清洁操作区内设置“专间”等功能区域。

图20 区域布局示例

7.4 模块组合

餐饮服务单位在完成厨房的功能区域布局后，可根据实际情况选取各功能区域所对应的厨房模块进行搭配组合。模块组合示例见图 21。



注：图中空白为一般操作区，斜线阴影为准清洁操作区，网格阴影为清洁操作区。

图21 模块组合示例

7.5 整体设计

7.5.1 餐饮服务单位在完成模块组合（见 7.4.2）的基础上，结合实际人流、物流流向对模块之间的连接及设施设备的具体排列布局进行针对性调整优化，整体布局示例见图 22。

7.5.2 大中型餐馆、学校食堂、饮品（糕点）店、小餐饮厨房布局相关示例见附录 B。



图22 整体布局示例

附录 A
(资料性)
厨房模块分类图

图A.1给出了厨房模块具体分类情况。

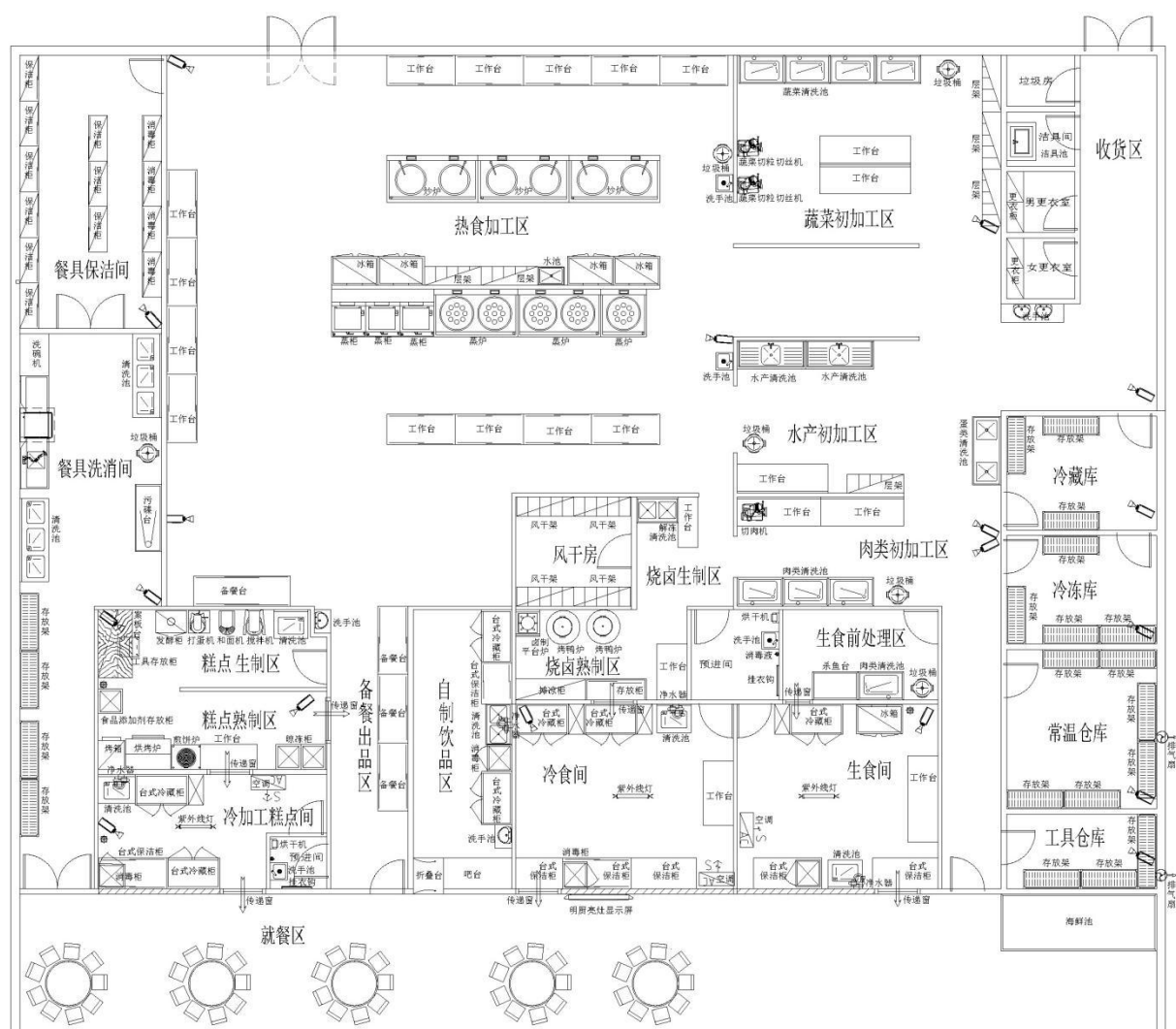
洁净度分类	功能分类	模块名称	
一般操作区	贮存类	收货区	
		库房区	
		初加工区	
准清洁操作区	前处理类	辅助区	
		加工类	餐用具洗消区/间
			餐用具保洁区/间
热食加工区(含烧卤制作区)			
清洁操作区	专间类	糕点加工区	
		小餐饮基础区	
		简单制售区	
		冷食间	
		生食间	
	专用操作区类	冷加工糕点间	
		备餐间	
		自制饮品区	
		植物性冷食制作区	
		备餐区	

图A.1 厨房模块分类

附录 B
(资料性)
餐饮服务单位厨房布局示例

B.1 大中型餐馆厨房布局示例

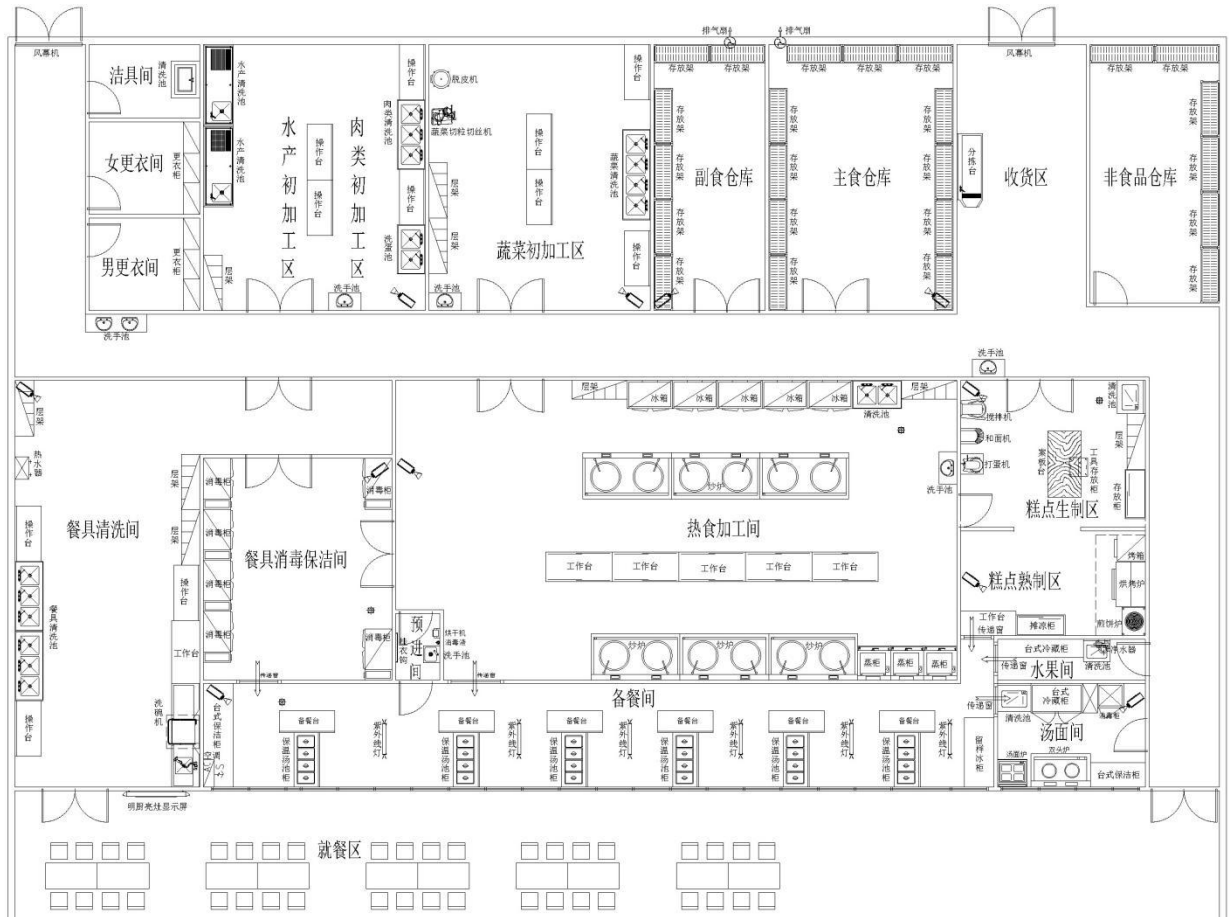
大中型餐馆经营热食类食品制售、冷食类食品制售(含裱花蛋糕)、生食类食品制售、自制饮品制售,可选择“收货区”“库房区(冷藏库、冷冻库、常温仓库)”“初加工区”“餐具清洗间”“餐具保洁间”“热食加工区”“冷食间”“生食间”“自制饮品区”“糕点加工区”“冷加工糕点间”“备餐区”“辅助区(更衣室、洁具间、工具仓库)”等模块进行组合。大中型餐馆布局示意图可见图 B.1。



图B.1 大中型餐馆布局示意图

B.2 学校食堂厨房布局示例

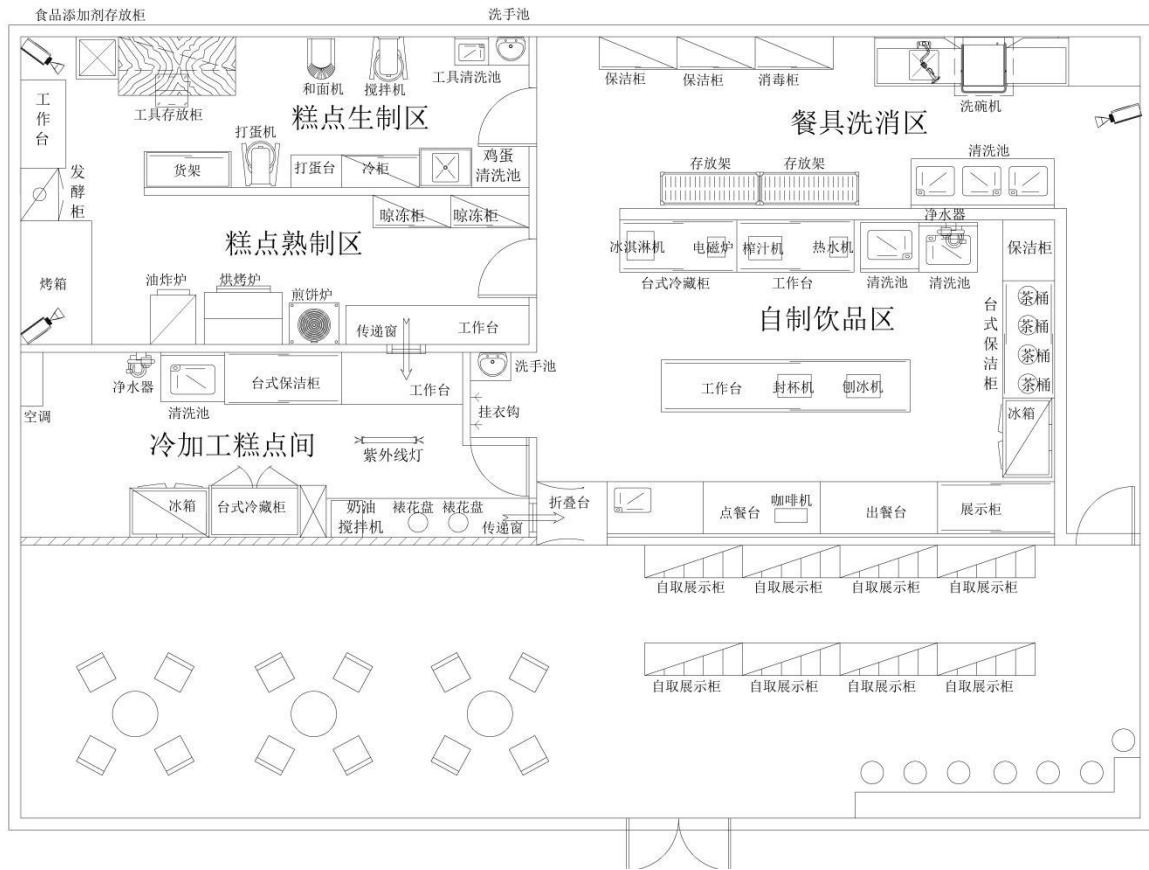
学校食堂经营热食类食品制售、糕点类食品制售（不含裱花蛋糕），可选择“收货区”“库房区（冷藏库、冷冻库、常温仓库）”“初加工区”“餐用具清洗间”“餐用具保洁间”“热食加工区”“糕点加工区”“备餐间”“辅助区（更衣室、洁具间、非食品仓库）”模块进行组合。学校食堂布局示意图可见图 B.2。



图B.2 学校食堂布局示意图

B.3 饮品（糕点）店厨房布局示例

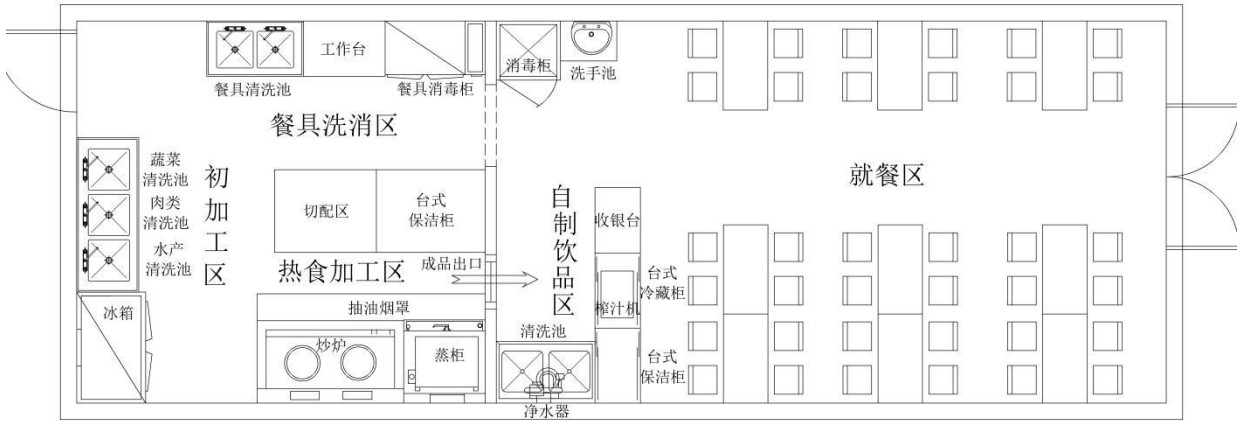
饮品（糕点）店经营自制饮品制售、冷食类食品制售（含裱花蛋糕），可选择“自制饮品区”“糕点制作区”“冷加工糕点间”“餐具洗消区”模块进行组合。饮品（糕点）店布局示意图可见图 B.3。



图B.3 饮品（糕点）店布局示意图

B.4 小餐饮厨房布局示例

小餐饮经营热食类食品制售、自制饮品制售，可选择“小餐饮基础区”“自制饮品区”模块进行组合。小餐饮布局示意图可见图 B.4。



图B.4 小餐饮布局示意图

参 考 文 献

- [1] DB11/T 1789 餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范
 - [2] DB4403/T 242 可移动模块化厨房建设与管理规范
 - [3] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范: 国家市场监督管理总局公告2018年第12号. 2018年
 - [4] 国家市场监督管理总局. 食品经营许可和备案管理办法: 国家市场监督管理总局令第78号. 2023年
-