

# 《餐饮服务单位厨房建设指南》（送审稿）

## 编制说明

### 一、项目背景

#### （一）背景资料

深圳市有近 2000 万常住人口，社会用餐需求量大，餐饮服务单位数量庞大，但规模化集约化水平不高，核心竞争力不强，中小型企业占比非常高，且行业门槛低，从业人员文化水平不高、专业能力不足、食品安全知识匮乏，开办餐饮服务企业或改扩建时大多不具备独立设计规划的能力。虽国家及省市市场监管部门均有明确的经营许可实施细则或审查标准，但多以书面条款为主，专业性强而直观指导性较弱；虽各级市场监管部门均向企业提供免费专业的咨询服务，但企业主动咨询的比例较低或迫于经营压力无暇到办公场所获取免费咨询服务，社会经营性的服务机构收费高且良莠不齐，就会导致企业在申办经营许可时现场问题多、首次申办通过率低、获证周期长等问题。而深圳的房租贵、人工成本高导致企业经营压力大，从而造成无证经营或带问题经营的情况，食品安全风险大。因此，如何为餐饮服务经营者提供快速、便捷、直观、易懂且专业的厨房建设指南是各级市场监管部门亟待解决的问题。

#### （二）国内外现行相关法律、法规和标准情况

目前，《食品经营许可审查通则》《广东省食品药品监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》《深圳市食品经营许可审查标准》及《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）等均对餐饮

服务企业场所布局及设备设施等内容作了要求，多以专业术语呈现且多为条款性的具体要求，直观指导性不强。对餐饮服务单位厨房设计直观指导性强的多以专利的形式呈现出来，如：深圳市市场监督管理局许可审查中心申请的三个专利《餐饮服务场所布局及设备布置图》《学校食堂餐饮服务场所布局及设备布置图》及《微小餐饮场所布局及设备布置示例图》（深圳），多为针对某个主体业态做出的规范性、固定模式的样板设计，可变性不强。

### （三）标准的必要性和意义

为更好解决上述问题，为餐饮服务经营者提供更易获取且直观、易懂、专业的厨房建设指南，深圳市市场监督管理局许可审查中心申请立项的深圳市地方标准《餐饮服务单位厨房建设指南》，一是为广大餐饮服务经营者提供专业技术支持，助力其合法经营，有效降低食品安全风险，保障广大人民群众用餐安全；二是填补国内餐饮服务单位厨房建设模块化、标准化、直观性、通用性指南的空白，对餐饮服务单位、第三方服务机构和监管单位均有很好的指导作用，相关设计理念也能够促进餐饮服务经营者、专业技术人员及监管执法人员更好理解相关法律法规及标准要求，具有显著的社会意义。

## 二、工作简况

### （一）任务来源

深圳市地方标准《餐饮服务单位厨房建设指南》由深圳市市场监督管理局于2022年5月正式批准立项。本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，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共同起草。

## （二） 主要起草过程

### 1. 项目预研

2018 年，深圳市市场监督管理局许可审查中心以食品经营许可业务专家为依托，按餐饮服务类型创新性地设计出《餐饮服务场所布局及设备布置图》《学校食堂餐饮服务场所布局及设备布置图》及《微小餐饮场所布局及设备布置示例图》，并将部分内容制作形成标准厨房沙盘模型和展示挂图，建设“开门说审查”咨询室，开设免费咨询服务窗口，形成有效服务机制，在每周固定时间段面向深圳市餐饮服务单位提供免费专业技术咨询服务。在此基础上，于 2020 年获得《餐饮场所结构》《餐饮服务场所及其厨房结构》及《学校食堂结构》三项实用新型专利。为更好向大众宣传及提供直观、易懂、专业的服务，2019 年底，深圳市市场监督管理局许可审查中心联合深圳市市场监督管理局福田监管局制作《全国首个标准厨房模型》宣传片，旨在通过视频短片形式展示餐饮服务单位厨房的流程化、区域化、模块化、标准化设计理念，为餐饮服务单位提供直观、易懂的专业性指导。

为扩大受众群体，更好地服务于深圳市餐饮服务单位，在前期工作取得的经验基础上，《餐饮服务单位厨房建设指南》拟通过以图文并茂的形式展示餐饮服务单位厨房的流程化、区域化、模块化、标准化设计理念，拓展为企业提供专业技术指导的途径与渠道，切实助力餐饮服务单位。

### 2. 立项阶段

2022 年 3 月，深圳市市场监督管理局许可审查中心牵头完成《深圳市地方标准制修订计划项目建议书》，并向深圳市市场监督管理局提出深圳市地方标准立项申请。2022 年 5

月，深圳市市场监督管理局发布《关于下达 2022 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，批准《餐饮服务单位厨房建设指南》立项。

### 3. 起草阶段

2023 年 3 月，由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抽调技术骨干成立编制组。针对标准研制任务，编制组就标准的编制思路、任务分工、进度安排进行了总体部署，正式启动标准起草工作。

2023 年 3 月至 6 月，编制组经过多次集中研讨，在总结餐饮服务单位厨房建设经验的基础上，结合深圳市餐饮行业实际发展现状，力求解决本地餐饮服务单位厨房建设过程中的实际问题，通过查阅相关文献和政策文件、实地考察调研、认真总结经验、拓宽创新思路，拟定标准基本框架并完善形成标准初稿。2023 年 6 月，国家市场监督管理总局修订发布《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），在原来《食品经营许可证管理办法》基础上对食品经营类别、经营项目以及主体业态进行调整细化，并确定自 2023 年 12 月 1 日起施行。编制组在了解到相关信息之后高度重视，立即组织研讨，根据《食品经营许可和备案管理办法》对涉及标准的具体内容进行综合分析，并对标准的科学性、适用性和可操作性进行讨论，修改完善后形成征求意见稿。

### 4. 征求意见阶段

2023 年 8 月至 2024 年 6 月，编制组将征求意见稿发送 25 家单位，包括各辖区市场监督管理局、深圳市计量质量检测研究院及多家餐饮服务企业，共收集反馈意见 6 条（无意

见 22 条），均全部采纳。编制组结合征求意见进一步完善《餐饮服务单位厨房建设指南》并形成送审稿。

### 三、地方标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

#### （一）编制原则

本文件的制定结合了深圳市餐饮行业发展的形势和需求，以餐饮服务单位的厨房建设和相关要求为主要规范对象，既符合地方标准的“规范性”“科学性”，同时结合深圳市餐饮行业的现状以及需要解决的问题，能够为厨房建设提供专业的规范和指导。本文件起草的主要原则为：

##### 1. 规范性原则

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》的要求进行编写。标准结构合理，条理清晰，内容完整，无语法、逻辑和文字错误。

##### 2. 科学性原则

本文件贯彻执行国家及地方有关法律法规和强制性标准，如《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品经营许可和备案管理办法》《深圳市食品经营许可和备案实施办法》等，并在三项实用新型专利、食品经营多业态沙盘和三维立体效果图等技术成果的基础上，结合全国多地在餐饮服务单位建设规范方面已经发布的相关标准内容进行编写。

##### 3. 实用性原则

标准在满足法律法规、相关规范等要求前提下，充分考虑到行业蓬勃发展、新兴业态不断涌现以及大众对于餐饮服务的多样化需求，明确厨房建设在选址、结构与材料、设备

与设施等方面具体要求的同时，为餐饮服务单位提供了全流程厨房设计指南。餐饮服务单位可根据自身经营项目、经营规模，通过对 16 个基础厨房模块进行选取、组合、设计，灵活、便捷、快速地设计出满足功能性需求及符合现场验收要求的厨房。

## **（二）编制依据**

本文件的编制，主要引用如下规范性文件：

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## **（三）与国内领先、国际先进标准的对标情况**

目前，有地方标准采用了模块化设计理念，如：深圳市地方标准 DB4403/T 242—2022《可移动模块化厨房建设与管理规范》，其指导性和可变性均有提高，但以方便移动、易于组合、依托固定规格的厢体（如集装箱、巴士等）为依托，设计比较单一、固化，经营项目也相对较少，满足不了社会餐饮服务单位的经营需要，也无法满足广大人民群众对社会用餐多样化的需求，行业参考的普适性、指导的全面性不足。

## **四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述**

本文件对深圳市餐饮服务单位厨房建设过程中的实际情况进行了总结归纳，确定了标准整体框架和基本内容，共包括七章，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、建设原则、厨房模块构成及分类、厨房模块功能、模块组合与设计。具体如下：

### **（一）范围**

本文件提供了餐饮服务单位厨房的建设原则、厨房模块构成及分类、厨房模块功能以及模块组合设计的指导以及示

例。

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，不适用于集体用餐配送单位、中央厨房、利用自动设备制售食品的经营者、餐饮服务连锁管理和餐饮服务管理等主体业态。

## （二）规范性引用文件

本文件引用了国家标准 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。

## （三）术语和定义

本章对文中使用到的餐饮服务单位（catering service unit）进行了定义。

## （四）建设原则

本章根据相关法律法规、政策文件的要求，提出了模块化、区域化、流程化、标准化原则，总体明确了餐饮服务单位在厨房建设过程中应满足的相关内容。在原则指导下，餐饮服务单位可根据经营规模和供餐种类，将本文件包含的基础厨房模块在特定区域内组合设计，在满足餐饮服务单位功能需求的同时，达到流程布局合理、降低食品安全风险。

## （五）厨房模块构成及分类

本章节详细介绍了收货区、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、小餐饮基础区、简单制售区，共 16 个功能模块。分类方面，按照用途将模块分为贮存类、前处理类、加工类、专间类、专用操作区类、餐用具洗消保洁类和其他类共七大类；按照模块所在区域洁净度所需程度

将模块分别归类到一般操作区、准清洁操作区和清洁操作区。

## （六）厨房模块功能

本章节根据 GB 31654—2021《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》和《食品经营许可和备案管理办法》对 16 个厨房模块的主体功能、结构与材料、设备设施配置三个方面内容提出了针对性指导，并提供各个厨房模块相应的布局示意图。

## （七）模块组合与设计

本章节通过与深圳市餐饮服务行业发展现状及趋势相结合，提出了从流程布局、区域布局、模块组合到整体布局的四个环节，通过点、线、面逐层推进的方式科学、合理完成厨房布局设计。

**第一维度：流程布局。**按照食品处理区洁净度进行划分，并在流程布局上按照洁净度顺序进行布局规划。

**第二维度：区域布局。**在流程布局基础上，按照洁净度将不同功能区在对应区域内规划设计。

**第三维度：模块组合。**在完成功能区布局基础上，根据实际情况选取所需的厨房模块进行搭配组合。

**第四维度：整体设计。**对应第六章节要求，结合实际情况对所选取的厨房模块进行针对性调整，使其满足相关法律法规要求及餐饮服务单位的功能需求。

## （八）附录

附录 A 给出了大中型餐馆、学校食堂、饮品（糕点）店以及小餐饮的厨房建设示例及相应布局示意图。

## 五、是否涉及专利等知识产权问题

无。



## 六、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

## 七、实施标准的措施建议

### （一）标准宣贯培训

本文件发布实施后，建议行业主管部门组织深圳市相关餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂以及协会开展标准宣贯和培训活动，确保关联单位能准确理解标准，能按照标准要求开展厨房建设及建设。

### （二）组织开展标准实施

加强与餐饮服务单位沟通，做好本文件的推广，积极培养重点示范企业，指导试点单位组织开展标准实施，并将标准的推行使用情况及时快捷地进行宣传报道，带动其他单位共同参与使用新标准。

### （三）标准实施效果检查

组织食品经营许可专家、行业代表、技术机构等对标准实施情况进行评估打分，并提出意见和建议，强化标准实施的推进和管理，服务餐饮行业规范化、标准化发展。

## 八、其他需要说明的事项

无。