

《餐饮服务单位厨房建设指南》

解读

《餐饮服务单位厨房建设指南》已于2024年11月15日发布，2024年12月1日正式实施，现就制定背景、目的和意义、主要内容解读如下：

一、制定背景

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、 目的和意义

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。综上所述，本文件将指导餐饮服务单位科学、合理地进行厨房建设，确保食品加工流程的卫生安全，助力深圳市厨房建设标准化、规范化，起到弥补相关领域标准空白的作用，具有广泛推广价值和实践应用价值。

三、 主要内容

《餐饮服务单位厨房建设指南》主要包括范围、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、厨房模块内容、模块组合与设计。

（一） 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。

（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，提出了基本、模块化、区域化、流程化、标准化等原则，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；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。

（六）厨房模块内容

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 给出了厨房模块分类图。附录 B 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。

四、附则

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，其起草单位有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。