

# T/LFMCXH

## 临汾市名厨协会团体标准

T/LFMCXH 005-2022

---

### 餐饮业厨房安全规范

2022 - 05 - 18 发布

2022 - 06 - 01 实施

---

临汾市名厨协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由临汾市名厨协会提出。

本文件起草单位：临汾市名厨协会。

本文件主要起草人：崔学智、贾兴旺、白二保、张建栋、段军民

# 餐饮业厨房安全规范

## 1 范围

本标准规定了餐饮业厨房安全生产，餐饮业经营主体应具备的基本要求、对餐饮业厨房周围环境、厨房内部布局、设施与设备的要求及餐饮业厨房安全的日常管理。

本标准适用于从事餐饮服务提供者的厨房。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，凡是注日期的引用文件，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 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB/T 13869 用电安全导则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50028 城镇燃气设计规范
- GB 50054 低压配电设计规范
- GB 50494 城镇燃气技术规范
- GB 51102 压缩天然气供应站设计规范
- GB 51142 液化石油气供应工程设计规范
- HJ 554 饮食业环境保护技术规范
- 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）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件：

### 3.1

#### 餐饮业

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品，消费场所和设施的食品生产经营行业。

## 3.2

### 餐饮业厨房

餐饮业服务提供者或服务消费者而准备食物并进行烹饪的场所。

## 4 基本要求

- 4.1 应依法取得食品经营许可证。
- 4.2 应建立食品安全管理体系，配备专职食品安全管理员。
- 4.3 应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。
- 4.4 应建立对可能发生潜在食品安全事故或紧急情况的应急程序和预案。
- 4.5 从业人员的管理应符合有关法律法规的规定。

## 5 环境与布局

### 5.1 选址与环境

- 5.1.1 应选择与经营的餐饮食品相适应的场所，保持环境清洁。
- 5.1.2 应选择不易受到污染的区域，避免环境对食品生产加工带来的潜在风险。
- 5.1.3 餐饮场所不宜设置在文物古建筑和博物馆、图书馆等建筑内，不得毗连重要仓库或危险品仓库。
- 5.1.4 应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

### 5.2 厨房布局

- 5.2.1 应符合 GB31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
- 5.2.2 根据餐饮食品的种类和生产方式，应按照原料处理、主食加工、副食加工、备餐、食具洗存等工艺流程合理布置，严格做到原料与成品分开，生食与熟食分隔加工和存放。
- 5.2.3 厨房的面积和空间应与供应能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料贮存和人员操作。
- 5.2.4 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。
- 5.2.5 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。
- 5.2.6 厨房制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

## 6 设施与设备

### 6.1 消防设施设备

- 6.1.1 按照国家相关法律、法规的规定配置消防设施、设备、器材，且配置的消防设备、器材符合国家标准要求。
- 6.1.2 安全通道、消防器材、消火栓等消防设施的设置应符合 GB 50016 的要求，并要设置明显安全标志。定期检验维修，确保有效。
- 6.1.3 应当在安全出口、疏散通道、重点要害部位和人员密集区域设置应急照明灯，应急照明灯应采用多电源供电；如采用蓄电池供电，其连续供时间不小于 30 分钟。

6.1.4 疏散通道、安全门的正上方应有疏散标志，并指向最近的安全出口。

## 6.2 燃气设施设备

6.2.1 所用燃气设备应符合相应的国家标准要求。

6.2.2 燃气设施设备的安装应符合 GB 50494, GB 50028 的规定要求。

6.2.3 使用液化石油气的厨房，当存放液化石油气瓶总重量超过 100kg 时，应按照 GB 51142、GB50028 和 GB 50016 的要求设置液化石油气气瓶间、瓶组气化间。

6.2.4 使用压缩天然气的厨房，应按照 GB 51102、GB 50028 和 GB 50016 的要求设置独立的瓶组供气站及其他供气设施。

6.2.5 按照要求安装强排风装置、可燃气体浓度探测和报警系统，并定期检定、维护，确保有效。

6.2.6 采用闪点 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的柴油或丙类液体作为燃料时，应设置单独的储油间，并采用防火墙于餐饮业厨房及其他场所隔开。

6.2.7 液化石油气瓶、压缩天然气瓶应在检验有效期内使用，检验标牌内容完整、清晰，有相关的标识。不得使用无警示标签、无充装标识、过期或者报废的钢瓶。

## 6.3 环境保护设施设备

6.3.1 应配备油烟净化设施，油烟的排放应符合 GB 18483 和 HJ 554 的规定。

6.3.2 应在产生油烟、产生蒸汽的生产设备上方安装油烟、蒸汽的收集装置，油烟气、热蒸汽的排放管道要分别设置，油烟气要经油烟净化等设施排放。

6.3.3 应对空调室外机、排烟设施、通风机等噪声源采取必要的降噪措施，确保达标，避免噪声扰民。噪音应符合 GB 12348 的规定。

6.3.4 油烟净化设施应采用具有环保标志的产品。应对油烟净化装置、专用通道定期进行清洗维护，保持正常运行。

6.3.5 餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.3.6 应遵守国家或地方污染物排放标准，减少污染物排放浓度和排放总量，按照当地环境目标减排直至达到零排放。

## 6.4 水电设施设备

6.4.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

6.4.2 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

6.4.3 自备水源及其他供水设施应符合有关规定，供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全的相关产品要符合相关规定。

6.4.4 低压电气线路应符合 GB 50054 的规定。

6.4.5 所用电气设备及器件应符合相应产品的国家标准。

6.4.6 排水设施应符合 GB 14881 的规定，厨房排水明沟应有坡度，宜用瓷砖或不锈钢构建，并设有可拆卸、清洗的盖板，上、下水设备齐全，排水出口设有金属网罩，网罩孔径应不大于 1cm。

6.4.7 污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污染排放的相关要求。

6.4.8 用电产品的安装与使用应符合 GB/T 13869 的规定。插座、刀闸开关、空气开关的安装应远离蒸汽源。

6.4.9 操作台上方应有充足的自然光或照明设施，照明设施应有防爆、防水功能。

## 6.5 通风设施设备

6.5.1 应符合 GB 14881 的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，具有适宜的自然通风或人工通风措施。

6.5.2 通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度高的作业区域。

6.5.3 根据生产需要合理设置进气口位置，进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施，必要时应安装除尘设施。

## 6.6 卫生设施

6.6.1 厨房卫生设施的设置应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.6.2 餐饮厨房区域内不得设置厕所。餐饮经营者在其经营场所设置的厕所门不得与厨房相连或相对。

6.6.3 厨房入口处应设更衣设施。鼓励有条件的厨房设置专用的更衣间。

6.6.4 要设置洗手设施，洗手设施平面和光滑、易清洗，水龙头应采用非手动水龙头，应有加热功能。洗手设施附近应配备洗手液、消毒液和干手设施。

6.6.5 应设置餐饮食品加工工具、用具、容器等清洗、消毒、保洁设施，清洗、消毒设施应用不透水、不易积垢、易清洗的材料制成。使用的清洗剂应符合 GB14930.1 的规定，使用的消毒剂应符合 GB14930.2 的规定。

6.6.6 应设置专用废弃物存放设施，废弃物存放设施要有盖和明显标识。

6.6.7 厨房地面、墙面应用无毒、无异味、易清洗、浅色的硬质材料铺设。

## 6.7 结构与材料

6.7.1 厨房建设用材料和结构应符合 GB 14881、GB 31654 的规定及《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.7.2 应根据餐饮提供者生产的餐饮食品配备相应的生产设备、工具和容器，生产设备、工具和容器数量应能保证生产加工过程不交叉使用，不得对餐饮食品造成交叉污染。

6.7.3 生产餐饮食品用工具、设备、容器的材质应符合 GB 4806.1 的规定

6.7.4 生产用餐（饮）具消毒应符合 GB 14934 的规定。

## 7 安全管理

### 7.1 制度管理

7.1.1 应设立厨房管理机构，配置专（兼）职安全生产管理员负责厨房的安全管理工作。

7.1.2 应建立安全生产管理制度，各岗位安全操作规程，根据生产实际和实施经验不断完善安全生产管理制度。

7.1.3 应定期进行制度自查，保证食品安全制度的适用性。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件 and 食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度修订。

### 7.2 人员管理

7.2.1 从业人员应符合 GB 14881 的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7.2.2 餐饮从业人员患有传染急病时，要及时离开生产岗位，恢复健康经有关部门体检合格后方可再次上岗。

7.2.3 应掌握本职工作所需的安全生产，技能等知识，提高安全生产技能。

7.2.4 应对各类从业人员进行上岗前培训和在岗期间的岗位培训，持证上岗。

7.2.5 应建立从业人员职业健康监护档案。

### 7.3 生产管理

- 7.3.1 生产过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 7.3.2 生产过程中使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，不得使用腐败变质、油脂酸败、不洁不净、参杂参假的原料和国家明令禁止的物质。
- 7.3.3 应执行落实厨房安全生产管理制度和操作规程，非厨房工作人员不得进入厨房。
- 7.3.4 餐饮厨房管理者，应积极配合有关部门的监督检查。
- 7.3.5 应推行“明厨亮灶”，采用透明、视频等方式向消费者展示餐饮服务相关过程。

### 7.4 消防、燃气、水电管理

- 7.4.1 制定消防安全制度，定期检查消防设施、设备，确保消防设施、设备正常运行。
- 7.4.2 配合燃气经营供应单位进行安全检查，对检查出的安全隐患及时整改。气瓶、可燃气体报警器应定期检验，不得使用无警示标签、无充装标识、过期或者报废的钢瓶。
- 7.4.3 不得将燃气管道作为负重支架或者用电保护的接地引线。
- 7.4.4 严禁擅自拆卸、安装、改装燃气设施或者进行危害室内燃气设施安全的装饰、装修等活动。
- 7.4.5 使用液化石油气时，钢瓶必须采用单瓶形式与燃气燃烧器具连接，与燃气燃烧器具的水平净距不应小于 0.5 米。
- 7.4.6 用电产品应在规定的使用寿命期内使用。
- 7.4.7 定期检查用电线路及用电器件，保证短路保护、过负荷保护正常使用。
- 7.4.8 用电产品以及电气线路的周围应留有足够的安全通道和工作空间，且不应堆放易燃、易爆和腐蚀性物品。

### 7.5 采购管理

- 7.5.1 采购农副产品时，要对农副产品进行检查，不得采购变质、腐烂农副产品。
- 7.5.2 采购调味品、食品添加剂等产品时，要查验有关产品的标识，确保调味品、食品添加剂质量符合食品安全国家标准，并落实进货查验和索证索票制度。
- 7.5.3 采购生猪肉等畜禽肉类时，要检查检验检疫印章和检验检疫证书。
- 7.5.4 应建立原料采购、进货查验记录，记录内容应完整、真实。

## 8 监督检查

- 8.1 餐饮厨房管理者要定期检查厨房安全，并做好检查记录。
  - 8.2 餐饮厨房管理者要积极配合有关部门的监督检查。
  - 8.3 对检查出的安全隐患及时整改，做好工作台账和记录。
-