

党政机关食堂设施设备要求

Requirements for facilities and equipment in Party and government canteens

2024 - 12 - 26 发布

2025 - 02 - 01 实施

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 通用设施设备	1
5 功能区专用设施设备	2
6 民族灶与民族餐厅	5

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。

本文件由天津市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：天津市机关后勤事务服务中心、天津市标准化研究院。

本文件主要起草人：黄立强、刘文勇、蒙宇宁、刘磊、曾宪武、裴维轩、郑广远、窦佳伟、金会生、高玉斌、申娜娜、孙彩英。

党政机关食堂设施设备要求

1 范围

本文件规定了党政机关食堂的通用设施设备、功能区专用设施设备、民族灶与民族餐厅的设施设备配置要求。

本文件适用于天津市党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，工会、共青团、妇联等人民团体和参照公务员法管理的事业单位食堂设施设备管理工作。

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 4351 手提式灭火器

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 通用设施设备

4.1 供水设施

4.1.1 食堂用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不应有相互交接或逆流现象。

4.1.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定，其提供的水源应符合 GB 5749 的规定。

4.2 排水设施

4.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。

4.2.2 经常冲洗的场所和排水沟应有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

4.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

4.2.4 排水沟出口应安装金属材质的篦子，篦子缝隙间距或网眼孔径应小于 6mm。

4.2.5 排水系统宜设置油水分离器、隔油池、密闭的废弃物容器等。

4.3 清洗消毒保洁设施

4.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，应有明显标识，易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

4.3.2 食品加工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应

设置专用消毒水池。

4.3.3 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

4.4 洗手设施

4.4.1 食品加工区应设置足够数量的洗手设施（非手动式开关），配备洗手液（宜采用感应式开关）/皂、消毒液。

4.4.2 就餐区宜设置洗手设施，配备洗手液、擦手纸或干手器等。

4.4.3 洗手池应不透水，易清洁。

4.4.4 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。

4.4.5 应设置热水器，提供温水。

4.4.6 应每天进行一次清洁和消毒。

4.4.7 洗手设施的排水应设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

4.5 照明设施

4.5.1 食品加工区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220 lux，光源不得改变食品的感官颜色；其他场所的光照强度不宜低于 110 lux。

4.5.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

4.5.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

4.6 通风排烟设施

4.6.1 食品加工区和就餐区应保持空气流通。专间（库房、粗细加工间、面点间、冷荤间、分餐间等）应设置独立的空调设施，应定期清洁消毒空调及通风设施。

4.6.2 通风烟道材质应耐火、耐腐蚀、易清洗。

4.6.3 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置和自动灭火装置，过滤器便于清洁、更换。

4.6.4 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

4.6.5 排气口设有易清洗、耐腐蚀的网罩，外部应加装小于 6mm 的金属格栅或网罩。

4.7 监控设施设备

4.7.1 应在食堂建筑主体、主要出入口及疏散通道、食品加工区、售餐区、就餐区、餐（饮）具清洗消毒区、库房以及配电间、电梯间等关键位置布置监控设施设备。

4.7.2 监控设施设备应具备高清图像信息采集功能，和特定时间段内安防报警功能。

4.8 消防设施设备

4.8.1 应设置安全应急通道，并保持通道畅通，在楼道安装相应的应急照明灯。

4.8.2 应在各个区域配备足够数量的灭火器，灭火器应符合 GB 4351 的要求。

4.8.3 宜在食堂内配备消防栓以及相关水带、消防箱等设备。

5 功能区专用设施设备

5.1 办公区

应配备但不限于以下设施设备：

- 办公桌椅、会议桌椅、文件柜、保险柜；
- 电脑、打印机、传真机、电话；
- 电子监控设施设备机房、视频监控显示屏；
- 空调；
- 消防设备。

5.2 食品加工区

5.2.1 通用设施设备

5.2.1.1 根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等：

- 应配备足够面积的操作台；
- 应配备种类齐全、足够数量的炊事用具，悬挂于收纳墙上或指定位置；
- 根据不同操作间的使用要求，配备相应的保洁柜；
- 应配有热水器，保证热水供应；
- 应为员工配备专用的橱柜，用于放置员工的水杯、公用用具等。

5.2.1.2 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝。

5.2.1.3 摆放位置应便于操作、清洁、维护，避免交叉污染；用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用，并有明显的区分标识。

5.2.1.4 固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

5.2.1.5 应配备脚踏式加盖垃圾桶，放置在规定区域，防止污染食品、食品接触器具、水源及地面。

5.2.1.6 应配备防鼠设施。

5.2.2 食品粗加工间

5.2.2.1 可根据食堂规模和经营方式差异配置设备，必须配置水槽、工作台，其他设备（如冰柜、切菜机、土豆去皮机、带宰杀台的水池、切片机、绞肉机、化冻池等）可根据需要配置。

5.2.2.2 食品粗加工间应设置足够存储空间的菜架，菜架应分区，有明显标识。

5.2.2.3 粗加工间菜墩、菜刀、毛巾、菜筐应严格按照颜色区分使用，应有明显标识。

5.2.2.4 盛装食品的容器（菜筐、器皿等）不应与地面接触，掉在地面后应再次清洗消毒后方可使用。

5.2.2.5 切配好的食品半成品应离墙离地存放于专用容器中，应加盖或盖上纱布。

5.2.3 烹调操作间

5.2.3.1 应配备足够数量的灶台、灶具、打荷台。

5.2.3.2 应配置切配操作台和水池等，也可根据需要设置选配工作台、保鲜工作台、拉门工作台、冰柜、货架、货柜、碗柜等。

5.2.3.3 应设置调料摆放区域，调料罐应摆放有序，标明调料名称、有效期等具体信息；在不用调料时应加盖遮挡。

5.2.3.4 应配备消防灭火装置。

5.2.4 凉菜加工间

宜设置凉菜加工间，其要求如下：

- 配置凉菜改刀装盘所需的工作台、冰柜、冷藏柜、货架、货柜、碗柜、水果保鲜柜等；
- 配置凉菜熟制所需的炒灶、汤灶等炉具；

- 配置空调，保证恒温；
- 设置二次更衣间，配备无菌工作服、工作帽、袖套、手套等；
- 配备专用的洗手、消毒设施；
- 设置专用的传菜口；
- 配备紫外线杀菌灯，杀菌灯开关放置在加工间外。

5.2.5 主食加工区

- 5.2.5.1 主食加工区域的主要通用设备为工作台、水池、冰柜、货架、货柜、碗柜等。
- 5.2.5.2 面点制作的面案、搅拌机、和面机、压面机等按生产流程沿墙一字排开。
- 5.2.5.3 应配备烤箱、电炸锅、电饼铛、大锅灶、炒菜灶、醒发箱、蒸箱等主食熟制加工设备。
- 5.2.5.4 有条件的食堂配备饺子机、包子机，饺子机、包子机应尽量靠近煮食炉附近。
- 5.2.5.5 中点和西点、半成品和成品的制作区域应分开。
- 5.2.5.6 电气和燃气设备应分区摆放。
- 5.2.5.7 面食间应设置水蒸气排放设备，及时排出水蒸气，保证室内干燥。

5.3 备餐与售卖区

- 5.3.1 备餐间应设置有传菜台、传菜架、备品柜、餐（饮）具柜、茶具柜、热水器、送餐车以及点菜系统等。
- 5.3.2 售卖区应设置保温售饭台、展示柜、工作台、刷卡售饭机等。工作台用于存放用餐所需的各种用品，如调味品、菜单、餐巾等。

5.4 就餐区

- 5.4.1 应配备足够数量的餐桌和座椅，餐桌上宜配备常用调味品、牙签、餐巾纸等。
- 5.4.2 根据服务需要，配备送餐车。
- 5.4.3 应配备明厨亮灶电子监控显示屏。
- 5.4.4 应设置残羹台，存放残食用具的容器和垃圾桶。
- 5.4.5 应配备空调。
- 5.4.6 应在合理的位置安装挂式灭蝇灯。
- 5.4.7 接待餐厅还应设置迎宾台、指示牌等。

5.5 餐（饮）具清洗消毒区

- 5.5.1 应配备热水器和专用水池，每个水池要标明用途。
- 5.5.2 应配备碗柜、消毒柜、保持消毒柜的清洁。
- 5.5.3 消毒后的炊事用具、餐（饮）具、器具应专区放置，有明显标识，避免二次污染。
- 5.5.4 应配备餐（饮）具密闭运输容器和运输车。

5.6 库房

- 5.6.1 根据食品储存条件，设置相应的食品库房或存放场所。宜设置与财务系统联网的库房电子管理系统。
- 5.6.2 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使储存的食品和物品离墙离地，距离地面应在 20cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。
- 5.6.3 同一库房内储存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

- 5.6.4 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。
- 5.6.5 库房应设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。
- 5.6.6 冷冻库（柜）、冷藏库（柜）应有明显的区分标识，并配有外显式的温度计。

5.7 食品安全快检室

宜配置食品安全快检室，快检室的配置要求如下：

- 配置快检操作台以及相关检测仪器、设备；
- 配备专用的药品柜、器皿柜和资料柜；
- 配备空调和冰箱；
- 配备清洗、消毒设施，排风设施；
- 快检室内装修应采用环保材料，无有害气体弥散；室内光线柔和，地面平整、防滑防腐。

5.8 更衣间

- 5.8.1 与食品加工区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品加工区入口处。
- 5.8.2 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

5.9 卫生间

食堂内宜设独立卫生间，其要求如下：

- 卫生间不应设置在食品加工区内；
- 卫生间出入口不应直对食品加工区和就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动闭合；
- 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；
墙壁、地面等的材料不吸水、易清洁、不易积垢；
- 应设置冲水式便池，宜采用非手触动式冲水开关；
- 应在出口附近设置洗手设施，配备洗手液/皂；
- 排污管道与食品加工区排水管道分设，且设置防臭气水封，排污口位于食堂区域以外。

5.10 垃圾存放区

- 5.10.1 应设置足够数量的加盖垃圾桶，分类存放餐厨垃圾。
- 5.10.2 有条件的单位可设置垃圾处理设备，对餐厨垃圾进行无害化处理。
- 5.10.3 垃圾区宜配置冲洗装置，并达到低温要求。

6 民族灶与民族餐厅

- 6.1 有10个以上具有清真饮食习惯人员的单位食堂，应设立专门的民族灶具、炊具、运输工具、计量具、专卖窗口、民族餐厅、餐（饮）具、清洗消毒等设施，专人负责，定点存放，有明显标志。
- 6.2 清真饮食习惯人员较少，设立民族灶具、炊具、民族餐厅有困难的单位，也要为他们就餐提供餐（饮）食方便。

参 考 文 献

- [1] GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
 - [2] 《天津市消防条例》
-