附件2

**餐饮服务经营者、单位食堂场所布局要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **分类** | **加工经营场所使用面积（㎡）** | **食品处理区与就餐场所面积之比（推荐）** | **专间要求** | **场所分隔和专用操作场所** | **原料清洗、餐用具清洗消毒保洁设施** | **食品库房、食品贮存场所、更衣设施和清洁工具** | **转运设施** |
| **冷食类** | **裱花类** | **生食类** |
| 小型餐饮 | ≤150m2 | ≥1:2.5 | ≥4㎡（在入口处设置专用洗手消毒及更衣设施） | / | 设置2个原料清洗水池及餐用具清洗水池，有明显标识区分其用途。按需设置消毒保洁设施并能正常使用。 | 可不设库房和更衣间，但应设置专门的食品储存和更衣设施，配备清洁工具 | 按需设置符合要求的转运设施 |
| 中型餐饮 | 150～1000m2（不含150m2，含1000m2） | ≥1:3.0 | ≥6㎡（在入口处设置专用洗手消毒及更衣设施） | ≥4㎡（在入口处设置专用洗手消毒及更衣设施） | 粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所应有明显区分 | 设动物性食品、植物类食品、水产品原料清洗水池。按照消毒方式不同设置餐用具清洗水池：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。 | 应设食品库房和更衣室 | 按需设置符合要求的转运设施 |
| 大型餐饮 | >1000m2 | ≥1:3.5 | ≥10㎡且大于食品处理区面积的10%（应设置通过式预进间） | ≥8㎡且大于食品处理区面积的10%（应设置通过式预进间） | 切配、烹调、主食制作、备餐等加工操作场所应有显著区分。粗加工、餐用具清洗消毒应为独立隔间 | 应设食品库房、食品冷库、更衣室和清洁工具存放间 | 应配备符合要求的转运设施 |
| 集体用餐配送单位 | 食品处理区面积与最大供餐人数相适应，小于200㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:2.5；200—400㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:3；400—800㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:4；800-1500㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:6；面积大于1500㎡的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。 | 烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%，分餐间面积≥食品处理区的10%，清洗消毒面积≥食品处理区10%。 | 各专间面积≥10㎡，并满足生产加工需要 | 粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、分装、清洁工具存放应为独立隔间 | 设动物性食品、植物类食品、水产品原料清洗水池。按照消毒方式不同设置餐用具清洗水池：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 |  |  |
| 中央厨房 | 食品处理区面积≥300m2，应当与加工食品的品种和数量相适应 | 切配烹饪场所面积≥食品处理区面积15%，清洗消毒区面积≥食品处理区面积10% | 各专间面积≥10m2, 并满足生产加工需要 | 应为独立隔间 | 应设食品库房、食品冷库、更衣室和清洁工具存放间 | 应配备符合要求的转运设施 |
| 单位食堂 | / | 参照各类餐饮相应要求设置 |

注：全部使用半成品加工及单纯经营火锅、烧烤的餐饮服务经营者、单位食堂，食品处理区与经营场所面积之比在上表基础上可适当减少。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |