

嘉定区标准化指导性技术文件

DB31114/Z 012—2022

代替 DB31-14/Z 12-2019

农村自办酒会所场所设施要求

2022-10-09 发布

2022-12-01 实施

上海市嘉定区人民政府 发布

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 场所设施要求 2

 4.1 会所选址及面积要求 2

 4.2 建筑结构布局、设施设备要求 2

5 场所设施管理要求 4

 5.1 工作场所管理要求 4

 5.2 设备设施管理要求 4

附 录 A（规范性） 清洗消毒规范 6

附 录 B（资料性） 消毒液配置及使用记录表 9

附 录 C（资料性） 餐饮具消毒记录表 10

参考文献 11

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。

本文件代替DB31-14/Z 12-2019《农村自办酒会场所设施要求》，与DB31-14/Z 12-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围（见1）；
- b) 更改了“规范性引用文件”的引导语和引用文件（见2）；
- c) 增加了“农村自办酒会所”的定义（见3.1）；
- d) 增加了“食品处理区域”的定义（见3.2）
- e) 增加了“就餐区”的定义（见3.9）；
- f) 更改了“基本要求”的描述（见4.1）；
- g) 增加了“会所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物”的要求（见4.1.1）；
- h) 删去原4.1.2内容；
- i) 增加了“会所面积要求”，更改了食品处理区面积与就餐区面积比例要求（见4.1.3）；
- j) 更改了“结构布局、设施设备要求”的描述（见4.2）；
- k) 更改了4.2.1.1内容，对食品处理区明确了“防止食品交叉污染”的要求（见4.2.1.1）；
- l) 删除了原4.2.1.2内容；
- m) 增加了加工用水源水质要求（见4.2.1.2）；
- n) 更改了排水沟要求的描述（见4.2.1.4）；
- o) 增加了4.2.1.12有关疫情防控的要求（见4.2.1.12）；
- p) 增加了4.2.4.5烹饪区域加工使用食品容器标识要求（见4.2.4.5）；
- q) 增加了4.2.5.4摆放垃圾桶的要求（见4.2.5.4）；
- r) 更改了4.2.6.1冷菜间面积要求（见4.2.6.1）；
- s) 更改了4.2.6.5冷菜间紫外线灯要求（见4.2.6.5）
- t) 更改了4.2.6.6冷菜间空调安装要求（见4.2.6.6）；
- u) 更改了4.2.7.2餐具清洗要求，参考农村自办酒会所管理和服务综合标准化试点项目中QZBJ TG301.04—2020清洗消毒规范，对会所餐用具清洗消毒提出要求（见4.2.7.2）；
- v) 更改了4.2.9.4和4.2.9.5安装《嘉定区农村自办酒标准化会所公示栏》和制度上墙的要求（见4.2.9.4、4.2.9.5）；
- w) 更改了清理工作场所要求（见5.1.5）；
- x) 增加了5.1.7禁烟工作有关要求（见5.1.7）；
- y) 增加了附录A（见附录A）；
- z) 增加了参考文献内容（见参考文献）。

本文件由上海市嘉定区食品药品安全委员会办公室提出并组织实施，上海市嘉定区标准化工作联席会议归口管理。

本文件起草单位：上海市嘉定区食品药品安全委员会办公室。

本文件起草人：夏彬、张红英、顾源远、何纯青。

本文件历次版本发布情况为：

——DB31-14/Z 11-2019。

农村自办酒会所场所设施要求

1 范围

本文件规定了嘉定区农村自办酒会所场所设施要求，包括会所选址、面积要求、建筑结构布局、设施设备要求、工作场所卫生管理制度、设施设备卫生管理制度。

本文件适用于在嘉定区行政区范围内农村自办酒会所设施管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

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 28235 紫外线空气消毒器安全与卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村自办酒会所 Country-owned banquet hall

在农村或城乡结合部地区，为村民提供举办集体性聚餐活动，且有固定房屋、设施设备的场所，简称“会所”。

3.2

食品处理区域 Food handling area

应包含但不限于粗加工、切配、烹饪、分餐、冷菜间、餐用具清洗消毒和餐用具保洁区等区域。

3.3

粗加工区域 Rough processing area

对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

3.4

切配区域 Cutting and preparing area

将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

3.5

烹饪区域 Cooking area

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的区域。

3.6

分餐区域 Meal portioning area

成品的整理、分装、分发、暂时放置的区域。

3.7

冷菜间 Cold dish room

以分隔方式设置的直接入口食品的专用加工制作间。

3.8

餐用具清洗消毒区 Meal appliances cleaning and disinfection area

清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.9

餐用具保洁区 Meal appliances storage area

存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、用具、容器并保持清洁的区域。

3.10

就餐区 Dining area

指供消费者就餐的区域。

4 场所设施

4.1 基本要求

4.1.1 会所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。

4.1.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.1.3 会所建筑面积不少于 500mm，食品处理区面积与就餐区面积比例大于等于 1:3.5。

4.2 结构布局、设施设备要求

4.2.1 通用要求

4.2.1.1 食品处理区域按照原料进入、原料粗加工、半成品制作加工、成品供应的流程合理布局，采取有效措施，防止食品在存放和制作加工过程中受到交叉污染。

4.2.1.2 加工用水源水质应符合 GB 5749 规定。

4.2.1.3 室外加工区域的地面应平整坚固，室内加工区域地面应铺设地砖，平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

- 4.2.1.4 室内排水沟应选用不锈钢材质，具有一定的排水坡度、便于清洗、保持通畅，排水沟内不得积水，并设有可拆卸的盖板。沟内不得设置其他管路。
- 4.2.1.5 排水沟出口设置网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，有效防止鼠类侵入。
- 4.2.1.6 室内加工区域的墙壁应铺设瓷砖至顶部。墙壁平滑、无裂缝、无破损、无脱落，无霉斑、无积垢。
- 4.2.1.7 室内加工区域天花板距离地面宜在 2.5m 以上，应采用机械排风系统，有效排出蒸汽、油烟、烟雾等。
- 4.2.1.8 与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。
- 4.2.1.9 应设置专用冷藏设施，用于食品留样。
- 4.2.1.10 应设置隔油池或安装油水分离器。
- 4.2.1.11 除食品处理区的公共区域应配置可回收和有害垃圾桶。
- 4.2.1.12 新冠肺炎疫情期间，应在会所入口处张贴场所码或安装数字哨兵，并设置独立的隔离观察区。

4.2.2 粗加工区域

- 4.2.2.1 粗加工区域应为专用区域，宜设置于室内，顶部有防护（如雨棚等）装置，地面应平整洁净。
- 4.2.2.2 粗加工区域内明显划分动物性、植物性原料加工区域。
- 4.2.2.3 应配备干、湿分类加盖的密闭垃圾桶。

4.2.3 切配区域

- 4.2.3.1 应设置至少三个原料清洗池，并根据清洗的原料种类予以标识，如蔬菜、肉类、水产。
- 4.2.3.2 应设置至少两个三层以上食品货架存放原料，货架宜选用不锈钢材质，隔板应平整、无孔洞，并根据用途进行标识，如原料货架。
- 4.2.3.3 应设置至少两块切配砧板，分别处理动物性原料和植物性原料，砧板整体清洁，无破损。
- 4.2.3.4 应设置与最大加工操作量相适应的冷餐设施，如冰柜、冰箱等，存放易腐半成品食品。

4.2.4 烹饪区域

- 4.2.4.1 应设置三个灶头以上的不锈钢灶台，灶台所在的墙面铺设不锈钢。
- 4.2.4.2 采用机械排风，产生油烟或大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洗、更换。
- 4.2.4.3 使用液化气作为燃料的，应在室外设置液化气瓶存放处，管线排布符合消防安全要求。
- 4.2.4.4 应设置至少两个三层以上货架存放待加工食品及工用具，货架宜选用不锈钢材质，隔板应平整、无孔洞，并根据用途进行标识，如半成品货架、工用具存放架。
- 4.2.4.5 加工使用食品容器有明显“生、熟”标识。
- 4.2.4.6 操作台面应选用易于清洁的不锈钢材质，操作台大小应满足加工需求，宜设置垫板暂存代加工食品原料。

4.2.5 分餐区域

- 4.2.5.1 分餐区域的操作台应专用，并张贴区分标识，如分餐台。
- 4.2.5.2 操作台面应选用易于清洁的不锈钢材质，操作台大小应满足分餐需求。
- 4.2.5.3 应设置至少一个三层以上的货架存放成品，货架宜选用不锈钢材质，隔板应平整、无孔洞，并根据用途进行标识，如成品货架、熟食货架。

4.2.5.4 应摆放加盖垃圾桶。

4.2.6 冷菜间

4.2.6.1 冷菜间面积应不少于 15m²。

4.2.6.2 入口处设置洗手设施，包含洗手池、清洗用品（洗手液、肥皂等）、消毒用品（消毒水、酒精、消毒凝胶等）。

4.2.6.3 不得设置明沟，可设置地漏能防止废弃物流入及浊气逸出。

4.2.6.4 设置一个安装水净化设备的水池，用以清洗直接入口食品，并贴有专用标识，如净水。

4.2.6.5 应采用悬挂方式安装紫外线灯，作为空气消毒装置，紫外线灯应符合 GB 28235 要求。

4.2.6.6 安装空调设施，操作时保持室内温度低于 25℃。

4.2.6.7 设置专用冷藏设施，容量应满足成品冷藏的需要。

4.2.6.8 操作台面应选用易于清洁的不锈钢材质，操作台大小应满足加工需求。

4.2.6.9 设置至少一个三层以上的货架存放成品，货架宜选用不锈钢材质，隔板应平整、无孔洞，并根据用途进行标识，如成品货架、熟食货架。

4.2.7 餐用具清洗消毒区

4.2.7.1 设置至少两个清洗水池，按实际使用情况标明“清洗”“过洗”等用途，且不得与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。

4.2.7.2 餐用具应按见附录 A 要求进行消毒或委托专业餐饮具集中消毒单位清洗消毒。

4.2.8 餐用具保洁区

应设置专用保洁柜，用于存放清洗消毒后的餐用具，保洁柜的结构应密闭、易于清洁、标识明显。

4.2.9 就餐区

4.2.9.1 设置良好的通风设施，保持就餐环境空气流通。

4.2.9.2 应安装纱门纱窗、门帘或空气幕，防止蝇虫进入。

4.2.9.3 地面应平整洁净无积水，墙面清洁无灰尘。

4.2.9.4 在显著位置安装《嘉定区农村自办酒标准化会所公示栏》。

4.2.9.5 会所显著公共区域张贴会所管理制度。

5 场所设施

5.1 工作场所

5.1.1 按照原料进入、原料粗加工、半成品制作加工、成品供应的流程进行操作，防止交叉污染。

5.1.2 每次加工操作后，清洁桌面、地面、排水沟等区域，不留食物残渣，杜绝虫害的食物来源。

5.1.3 正确安装捕鼠器械、灭蝇灯等设施，并保持器械、设施的清洁，定期检查虫害。

5.1.4 工作场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。

5.1.5 每次宴席结束后清理工作场所，存放工用具应固定位置，不放置与工作无关的物品。

5.1.6 做好工作场所的检查维护，地面、墙壁、天花板如有破损应及时维修。

5.1.7 在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话，不设置任何与吸烟有关的器具，落实劝阻人员，对吸烟者进行劝阻。

5.2 设备设施

5.2.1 设备工具

- 5.2.1.1 各区域的设施、设备、工用具应以明显标识区分用途、分开存放，并按相应的使用要求使用。
- 5.2.1.2 定期检查、及时维护各类设施设备，如冰箱、紫外线灯、空调、排风等，保证运转正常。工用具无损坏或部件松脱等现象，损坏的设施设备在未修复前不得使用。
- 5.2.1.3 拖把、地刷、扫帚、簸箕等清洁工具应统一放置在专用场所内。清洁工具的清洗和存放应与食品处理场所分开，不得污染食品。

5.2.2 电器设备

- 5.2.2.1 电器设备包括但不限于蒸饭箱、开水炉，应专人负责使用，并保证设备的安全。
- 5.2.2.2 使用时先检查试机，不超负荷运作，以免损坏机器设备。
- 5.2.2.3 工作结束要及时清洗干净，做好防护措施，切断电源后方可离开。

5.2.3 冷藏设备

- 5.2.3.1 由专人使用、管理和维护。
- 5.2.3.2 做到定期检查、定期清洗，保持清洁卫生，防止生锈。
- 5.2.3.3 每月清理冰箱一次，防止异味。
- 5.2.3.4 合理使用设备，做到定时存、取，不随意开关。

附 录 A
(规范性)
清洗消毒规范

A.1 餐用具清洗消毒

A.1.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

A.1.2 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具应在专用场所和专用水池内清洗消毒。

A.1.3 消毒专用水池应与食品原料、清洗用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。各类水池应以明显标识标明其用途。

A.1.4 清洗消毒方法

A.1.4.1 清洗方法

应按以下步骤进行清洗：

- 1) 刮掉餐用具表面的食物残渣；
- 2) 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；
- 3) 用水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

A.1.4.2 消毒方法

应按以下步骤进行消毒：

1) 物理消毒

采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上。

2) 化学消毒

使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法：

- a) 严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上；相关数据记录于附录 B 消毒液配置及使用记录表；
- b) 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上；
- c) 用水冲去餐用具表面残留的消毒液。

A.1.4.3 消毒相关数据应记录于附录 C 餐饮具消毒记录表。

A.1.5 清洗人员如佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

A.1.6 清洗消毒应按去污物、清洗、过洗、消毒的步骤进行。

A.1.7 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

A.1.8 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

A.1.9 不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

A.1.10 清洗消毒结束后，应对清洗消毒场所的操作台面、水池、地面、泔水桶进行清洗。

A.2 餐用具保洁

A.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

A. 2. 2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

A. 2. 3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

A. 3 洗涤剂消毒剂要求

A. 3. 1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

A. 3. 2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

附 录 B
(资料性)
消毒液配置及使用记录表

B.1 消毒液配置及使用记录表见表B.1

表 B.1 消毒液配置及使用记录表

序号	配置日期	配置时间	有效氯浓度	数量 L	配制人	使用时间	使用用途	使用人	备注
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
			250mg/L						
以每片含有效氯 0.25g 的漂粉精片配制 1L 的有效氯浓度为 250mg/L 的消毒液为例： (一) 在专用容器中事先标好 1L 的刻度线。(二) 在专用容器中加自来水至刻度线。(三) 将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中。(四) 搅拌至漂粉精片充分溶解。									

附 录 C
(资料性)
餐用具消毒记录表

C.1 消毒液配置及使用记录表见B.1

表 C.1 餐饮具消毒记录表

序号	日期	时间	消毒品种		消毒方法及消毒过程				消毒人	备注
			种类	数量	化学法		热力法			
					消毒剂有效氯浓度 ≥ 250mg/L	浸泡时间 ≥5 分钟	消毒温度 ≥100℃	消毒时间 ≥10 分钟		
		</								

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范（国食药监食[2011]395号）
 - [2] 上海市农村集体聚餐食品安全管理工作指南（沪食药安办〔2017〕67号）
-