



# 中华人民共和国国家标准

GB/T

## 中央厨房 建设要求

Central Kitchen Construction Requirements

(征求意见稿)

20XX—XX—XX 发布

20XX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会

发布



## 目 次

前 言 .....	III
引 言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 中央厨房 .....	1
3.2 原料 .....	1
3.3 半成品 .....	1
3.4 成品 .....	1
3.5 食品加工场所 .....	2
3.6 食品处理区 .....	2
3.7 非食品处理区 .....	2
3.8 清洁操作区 .....	2
3.9 准清洁操作区 .....	2
3.10 一般操作区 .....	2
3.11 专间 .....	2
3.12 专用操作区 .....	2
4 通用方针 .....	2
4.1 合理规划 .....	2
4.2 标准化 .....	2
4.3 节约环保 .....	2
4.4 高效集约 .....	3
5 选址与总体布局要求 .....	3
5.1 选址与厂区环境 .....	3
5.2 厂区总体布局 .....	3
6 平面与场所设置要求 .....	4
6.1 设计与平面分区 .....	4
6.2 场所设置要求 .....	4
7 主体建设要求 .....	5
7.1 建筑、结构 .....	5

GB/T

7.2 室内装修.....	6
7.3 公用工程.....	6
8 设施设备要求.....	8
8.1 工艺设备及工器具.....	8
8.2 清洗、消毒设施.....	8
8.3 废弃物处理及有害生物防治.....	9

## 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。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC214）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

## 引 言

《中华人民共和国反食品浪费法》中明确提出：“餐饮服务经营者可以运用信息化手段分析用餐需求，通过建设中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存、加工等进行科学管理”，明确将中央厨房作为餐饮业提高管理水平、减少食品浪费的有效手段。

中央厨房作为餐饮企业对食品原料进行集中采购、生产加工、品控质检、统一包装、储藏储存、配送、信息处理的场所，其优势在于可以通过规模化降低成本、提高食品原料的利用率、产品标准化、加速产品更新迭代、仓配一体化、保障食品安全。目前，大型餐饮企业大量兴建中央厨房，然而由于企业认识和经验不足，在建设中央厨房时出现定位不准、盲目建设、设施落后等问题，导致出现部分中央厨房建设规模过大，产能浪费，设施设备配置不合理，自动化程度不足，为后期运营阶段带来大量隐患等问题。为规范引导餐饮企业中央厨房建设，进一步提升行业集约化经营能力，减少食品浪费、提高餐饮业食品安全保障能力，推动餐饮行业高质量发展，特制定本部分标准。

# 中央厨房建设要求

## 1 范围

本文件规定了中央厨房的术语和定义、通用方针、选址与总体布局要求、平面与场所设置要求、主体建设要求、设施设备要求。

本文件适用于餐饮企业中央厨房的设计、建设等过程，其他相关企业可参照使用。

## 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 31654	《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》
GB 14881	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
GB 50687-2011	《食品工业洁净用房建筑技术规范》
GB 50016	《建筑设计防火规范》
GB 50072	《冷库设计标准》
GBZ1-2010	《工业企业设计卫生标准》
GB 32146	《检验检测实验室设计与建设技术要求》
GB 14934	《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》
	《食品经营许可证审查通则》
	《餐饮服务食品安全操作规范》
	《食品经营许可证管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件，GB 31654 界定的术语和定义适用于本文件。

### 3.1 中央厨房

中央厨房是指由餐饮服务经营者建立，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的餐饮服务提供者。

### 3.2 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

### 3.3 半成品

指经初步或者部分加工后，尚需进一步加工制作的非直接入口食品或原料。

### 3.4 成品

GB/T

指经过中央厨房加工制成的可直接食用或饮用的食品。

### 3.5 食品加工场所

用于食品加工处理的建筑物和场地，以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

### 3.6 食品处理区

食品储存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

### 3.7 非食品处理区

指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

### 3.8 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

### 3.9 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

### 3.10 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

### 3.11 专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、分装或包装间等。

### 3.12 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、冷却、整理、分发成品的区域）等。

## 4 通用方针

### 4.1 合理规划

以市场为导向，遵循“适度规模、经济实用、适度超前”的原则，结合产销模式和地区产业链，确定规模、业态、工艺、产量、产能、物流等方面内容。在物流网络范围内，优先考虑结合附近的食品产业园或产业集群进行联合经营和建设，实现资源共享和可持续发展。

### 4.2 标准化

从前期策划、建设阶段为运营管理实行标准化控制做好准备，在厂区建设、动线规划、设施设备等方面为产品标准化管理体系、HACCP 食品安全体系和目标成本控制体系奠定基础。

### 4.3 节约环保

鼓励采用生态技术手段进行三废处理，为生产过程的废弃物有机降解和循环利用做好准备，严格控制对环境的排放和污染。鼓励采用新型节能技术降低生产过程的能耗，建立产品节约控制管理体系，优化工艺流程，以提高产出率和降低废弃率。



#### 4.4 高效集约

树立成本统筹管理理念，加强各类成本的协同管理与整体控制，通过质量与成本、交货与库存的平衡管理，实现供应链资源的系统性节约。推进园区智慧化运营管理，通过应用各种信息技术，优化园区运行，有效地提升生产经营效率和服务水平。

### 5 选址与总体布局要求

#### 5.1 选址与厂区环境

##### 5.1.1 选址

5.1.1.1 应符合规划、环保和消防等有关规定，同时应符合 GB 31654 和 GB 14881 中选址的规定。

5.1.1.2 宜选择地势干燥、有给排水条件和电力、燃气供应的地区，并考虑常年风向的影响。

5.1.1.3 不得选择易受到污染的区域，周围不应有可导致虫害大量滋生的潜在场所。应距离污水池、暴露垃圾场（站）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。

5.1.1.4 宜充分考虑消费市场及业务辐射范围进行科学布局，以保证菜品或食品的新鲜度及口味。

#### 5.2 厂区总体布局

##### 5.2.1 总平面布置

5.2.1.1 宜有独立的厂区且规模适度，各功能区应布局合理，划分明确，一般可划分为生产区、辅助生产区及生活区。其中，生活区应与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉感染。

5.2.1.2 厂区布置需要综合考虑风向、自然通风、自然采光和污染程度等因素。

5.2.1.3 生产区宜布置在夏季最小频率风向的上风向；生活区应与食品处理区保持适当距离或分隔；锅炉、污水处理设施等应位于相邻车间的全年最小频率的上风向，且远离食品处理区。

5.2.1.4 在满足主体工程功能的前提下，应将污染严重的设施远离非污染设施，高噪声车间与低噪声车间分开，产生粉尘的车间与其他车间分开或设有一定的卫生防护绿化带。

##### 5.2.2 道路设计

5.2.2.1 根据规划面积和中央厨房产能，确定厂区出入口和原料、成品的运输量，规划设计运输路线平面布置图。厂区内宜保证两个以上对外出入口，其中原料进货和成品出货宜采用不同的流线和出入口。

5.2.2.2 根据运输和消防要求，设置足够的停车场面积以及环形消防通道。

5.2.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

##### 5.2.3 工程管线

5.2.3.1 水、电、气等工程管线综合布置应与总平面、竖向设计、绿化布置统一进行，相互协调、紧凑合理、有利厂容厂貌。

5.2.3.2 管线铺设方式，应根据管线介质、厂区地形、安全、检修等因素综合确定。在满足经济、安全的前提下，可以共架、共沟布置。

5.2.3.3 管线带布置时应与道路或建筑物红线平行。

GB/T

5.2.3.4 中央厨房分期建设时，管线布置应全面规划设计，分步实施；近期管线穿越远期用地时，不得影响远期用地的使用。

## 6 平面与场所设置要求

### 6.1 设计与平面分区

#### 6.1.1 总体功能要求

6.1.1.1 标准的中央厨房宜包含以下主要功能：

- a) 集中采购功能
- b) 生产加工功能
- c) 冷冻储藏功能
- d) 统一包装功能
- e) 配送运输功能
- f) 检验检测功能
- g) 信息处理功能

#### 6.1.2 工艺设计原则

6.1.2.1 应当具备合理的生产工艺流程并符合以下原则：

- a) 卫生安全原则
- b) 节能高效原则
- c) 规范实用原则

#### 6.1.3 平面分区要求

6.1.3.1 应具有与经营的产品品种、数量相适应的食品加工场所，并根据生产工艺要求合理布局和划分作业区，一般包括食品处理区及非食品处理区。

6.1.3.2 洁净区与污染区应严格区分，人员、物品的动线避免相互交叉。各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、烹饪、冷却、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，加工处理流程为生进熟出的单一流向，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

6.1.3.3 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。

6.1.3.4 对各个区域应根据食品加工和储存的工艺要求进行严格的温度分区。

### 6.2 场所设置要求

#### 6.2.1 食品处理区

6.2.1.1 食品加工操作和贮存场所面积应当与加工食品的品种、数量和工艺设备相适应，原则上不小于 300 平米。

6.2.1.2 根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，并采取有效分离或分隔。通常可划分为一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区。

6.2.1.3 满足现行消防及相关安全作业规范，各内部操作区域均应保证两个以上的人员安全疏散出口。

6.2.1.4 应当具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的库房，必要时设置冷冻库、冷藏库，并应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。冷库设计应符合 GB 50072 的要求。

6.2.1.5 中央厨房加工配送配制冷食类和生食类食品，食品冷却、包装等应设立专间，并符合《食品经营许可审查通则》中对于专间的相关规定。

6.2.1.6 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。

6.2.1.7 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。厂区内设置的食品检验室应设置在清洁操作区，且与生产区域分隔。

## 6.2.2 非食品处理区

6.2.2.1 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，清洁作业区入口处应设置二次更衣室，宜有独立的隔间且配置相应的消毒设施。

6.2.2.2 卫生间不应设在食品处理区。卫生间不得与食品生产、包装或储存等区域直接连通。

6.2.2.3 卫生间排污管道与食品处理区的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。

## 7 主体建设要求

### 7.1 建筑、结构

#### 7.1.1 总体要求

7.1.1.1 食品生产主厂房宜采用大空间、大跨度柱网等结构形式，不宜采用内外墙承重体系。

7.1.1.2 为了提高土地使用率，主厂房可以采取多层形式，但应充分考虑楼面的荷载和减震措施。

7.1.1.3 有大量散热要求的厂房宜采用单层形式；当厂房为多层时，有散热和有害气体的生产区域，应布置在建筑物的高层。

7.1.1.4 噪声和振动较大的生产设备应安装在单层厂房或多层厂房的底层，必要时采用隔振和隔声措施。

#### 7.1.2 建筑结构

7.1.2.1 主体结构优先考虑采用钢筋混凝土或钢框架、排架结构，当选用钢结构形式时，应充分考虑到蒸汽和潮湿的长期腐蚀作用，并采取必要的防火措施。

7.1.2.2 厂房的层高受跨度、生产工艺、设备尺寸等因素影响。改造工程的加工区室内净高应 $\geq 2.5\text{m}$ ，新建工程加工区室内净高应 $\geq 3.0\text{m}$ ，柱网间距宜 $\geq 6.0\text{m}$ 。

7.1.2.3 厂房变形缝不宜穿越清洁操作区、库房区，风道和水、电、制冷等管线宜暗敷。

#### 7.1.3 建筑材料

7.1.3.1 中央厨房内部隔断材料应满足保温、隔热、防火、防潮、防尘、防腐蚀等要求。

7.1.3.2 地面应有良好的防水、防渗漏、防腐蚀、抗冲击、防滑、有利于排污和清洗等性能。可采用在水泥地坪上铺设聚氨酯砂浆地面、环氧树脂地面、瓷砖地面等。

#### 7.1.4 消防与疏散

## GB/T

7.1.4.1 依据现行《建筑设计防火规范》GB 50016 规定，中央厨房的加工车间的火灾危险性不应低于丙类，设计耐火等级不宜低于二级。

7.1.4.2 当中央厨房的库房区域面积较大时，宜形成独立的区域和防火分区，并与生产车间保持必要的防火距离。有明火的加工场所须设置防火门窗等措施形成单独的消防区域。

7.1.4.3 加工车间的每个房间或区域，均应能够通过疏散出口和通道直通室外，出口和通道的宽度须满足消防疏散和生产要求，如因生产管理要求设置门禁的疏散出口，应采用在紧急情况下能够向外逃生的压杠门。

## 7.2 室内装修

### 7.2.1 地面、楼面

7.2.1.1 有水地面应设置地漏（管道）或明沟（加盖板）排水，一般排水量大而急的区域宜采用明沟方式，排水量大但缓慢或排水量小的区域可采用地漏方式。车间里有大量杂质的区域，应设置隔渣沉淀池除渣。

7.2.1.2 生产加工区域的楼地面建议采取整体防水地面做法，有水区域四周墙体底部应砌筑 C20 现浇混凝土坎台，其高度不小于 200mm。

7.2.1.3 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

### 7.2.2 内墙面

7.2.2.1 墙壁的内表面应平整、光滑、不起尘、便于清洁。

7.2.2.2 加工间内墙面可采用浅色瓷砖和净化板（或不锈钢加钢化玻璃）。其余墙面可采用耐化学腐蚀、无污染、防火、防霉涂料。

7.2.2.3 需经常冲洗的场所，应铺设地面起 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洁的墙裙。

### 7.2.3 顶棚

7.2.3.1 吊顶或天花板面层材料及涂覆应无毒、无味、防霉、易于清洁。食品处理区上方的顶棚应采取措施避免灰尘和冷凝水的散落，水蒸气较多的场所的天花板应有适当的坡度（斜坡或弧形均可）。

7.2.3.2 吊顶棚一般由轻型材料做骨架，在其下方固定耐腐蚀、防火、防霉的净化板或其他材料，形成一层防火、隔热、隔尘的平面。

### 7.2.4 门窗

7.2.4.1 人流、物流、机器设备应有不同的出入口，人流出入口应设置洗手、消毒、风淋等设施，与外界直接相通的门应能自动关闭。

7.2.4.2 食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不吸水、坚固、不变形、易清洗的材料制成。

7.2.4.3 窗户玻璃建议使用不易碎材料，若使用普通玻璃，应采取必要措施防止玻璃破碎后造成的污染。向外开启的窗户应有防蝇、防虫的纱窗。

### 7.2.5 采光照明

7.2.5.1 食品加工场所光源不应改变所观察食品的天然颜色。

7.2.5.2 照明灯具应使用防爆灯罩，防止灯具爆裂后产生的玻璃碎片掉进食品中。对于高湿度场所应使用防水防尘灯具，排烟罩中应采取局部照明。

## 7.3 公用工程

### 7.3.1 总体要求

7.3.1.1 给水、排水、供电、供汽、供燃气、通风、采暖空调、制冷等公用工程系统应满足生产能力，符合食品卫生条件，经济合理、安全可靠。

### 7.3.2 给水设施

7.3.2.1 为了保证给水管道安全使用，一般采用上行下给式。

7.3.2.2 凡供应直饮水（经特殊净化、消毒后至用水点）的管路，必须采用单独给水系统，管材采用不锈钢钢管。

7.3.2.3 需要使用冷、热两种水源，则按照冷水点在左、热水点在右的方式，采用双管配管方式。

### 7.3.3 排水设施

7.3.3.1 生活污水和生产废水采用污废分流，分别排至建筑物外。生活污水直接排入化粪池，然后排入城市管网。含油脂的污水需经隔油池隔油后进入污水处理站进行处理，达国家排放标准后再排至污水管网。

7.3.3.2 管道的排污能力应满足与供应品种、数量相适应，满足生产需求排水顺畅、不回流。

7.3.3.3 室内排水以明沟和排水管道组合方式为主，室外排水以排水管道为主。

7.3.3.4 排水沟宜设置在排水量最大，靠近最脏、杂质最多的排水点处，减少暗管的距离。不得穿越生产设备基础或布置在可能受重物压坏处。

### 7.3.4 供电设施

7.3.4.1 一般情况，中央厨房项目的生产的火灾危险性类别是丙类。供电负荷等级不低于二级，消防部分供电负荷等级为二级，厂区内应配备应急电源。

7.3.4.2 在中央厨房厂房室内或室外单独设置一个总配电间为整个厂房供电，各区域根据要求可以分区供电，变配电设备的容量应留有一定富余和备用回路。

7.3.4.3 所有电气设备接线口应采取防潮措施，以防触电事故。

### 7.3.5 供蒸汽设施

7.3.5.1 应根据需要和规范要求设置蒸汽发生设备和管道，供加热调理设备、清洗消毒设备、蒸汽换热设备等使用。

### 7.3.6 供燃气设施

7.3.6.1 厂区内宜设置单独的调压站系统以确保燃气有稳定的压力和流量。

### 7.3.7 送排风、排油烟设施

7.3.7.1 因中央厨房生产过程大部分均在密闭环境下进行，当无法满足室内温度及通风要求时，须加装机械补风装置。

7.3.7.2 一般操作区、准清洁操作区机械送风需要初效过滤，清洁操作区机械送风需要中效或高效过滤；清洁操作区室内压力>准清洁操作区室内压力>一般操作区室内压力；负压车间采用整体排风、局部送风的施工方式，以保证操作人员良好生产环境的需要。

7.3.7.3 烹调场所产生油烟的设备上部应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

GB/T

### 7.3.8 采暖、空调设施

7.3.8.1 位于严寒地区的中央厨房非工作时间或间断工作时间内室内温度应维持在 0℃以上，采暖系统需要按照 5℃要求供暖。

7.3.8.2 由当地供热公司统一供给的热源若不能满足，则可以在厂区内部设置热交换器供热。

7.3.8.3 中央厨房采暖大多数采用散热器方式，若夏季有空调要求或车间单个体积大于 3000m<sup>3</sup>时，则宜采用热风供暖，热风出风温度以 30~50℃为宜，工作区域的风速为 0.15~0.3m/s。

7.3.8.4 根据生产工艺要求，一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区的空调系统应分别单独设置。

### 7.3.9 制冷设施

7.3.9.1 中央厨房的制冷工程，主要是对原辅料、半成品、成品进行储存保鲜。食品在生产加工过程中的冷却、冷冻、速冻等工艺，也需要配置制冷设施来完成，宜采用装配式冷库按品类分区设置。

7.3.9.2 冷库用来储存生产用原辅材料时，其位置宜设置在原料粗加工间前段或操作间外。用来储存加工成型的净料或半成品时，其位置宜设置在原料加工间与加热调理区中间。用来储存成品或不需要加工的原料时，其位置宜设置在分餐间或过渡成品间。

7.3.9.3 制冷设施设备的具体设计应根据产品工艺需求从土建、埋管、布局等多方面着手，减少能量损耗和环境负面影响。

## 8 设施设备要求

### 8.1 工艺设备及工器具

8.1.1 加工设备的存放应充分考虑人员安全、工艺要求以及清洁维修等。宜预留设备更新、更换的相应条件。

8.1.2 检验检测设备应参照 GB 32146 的设计和规范要求。

8.1.3 鼓励采用自动化、智能化、连续化的新型央厨设备，积极研发中加工专一性装备。

### 8.2 清洗、消毒设施

#### 8.2.1 场地和人员清洁消毒

8.2.1.1 应针对央厨地面、墙面、门窗、顶棚、所有食品接触表面，以及人员的相应清洁消毒计划来配备足够的专用清洗设施和消毒设施。

8.2.1.2 清洁消毒设施应使用便捷、效果稳定，专用操作间水龙头应采用非手动式，并且配备干手设备。

8.2.1.3 清洗消毒专用工具需要与食品原料、保洁用具以及容器清洗水池等分开，避免交叉污染。

#### 8.2.2 餐用具清洁消毒

8.2.2.1 餐用具应存放在专门保洁设施或者储藏柜中，与清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质分别存放且明确标识。

8.2.2.2 根据餐用具的使用需求，应按照 GB 14934 的规定采用相应设备进行物理法、化学法或者其他方法的清洗消毒。

8.2.2.3 应充分考虑餐用具清洗消毒设备的使用空间、上下水条件、工艺要求等协调场所和设施设备的建设布置，鼓励使用自动化、智能化的餐用具清洗装备。

### 8.3 废弃物处理及有害生物防治

#### 8.3.1 废弃物处理

8.3.1.1 废弃物存放应根据专用空间的预留情况和处理量大小进行设施设备的具体布置。

8.3.1.2 食品废弃物应该与其他废弃物分开存放，宜采用废弃物分类处理的专用设施，设施设备应标识清晰、易于清洗和定时清理。

8.3.1.3 废弃物存放空间，宜采用温控设施、通风设施及虫害防控设施控制不良气味、有毒有害气体溢出或虫害等。

#### 8.3.2 有害生物防治

8.3.2.1 应按照准确绘制的虫害控制平面图，预留和布置捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、紫外灯等捕杀装置，严格避免与食品处理和贮藏空间的交叉重叠。

8.3.2.2 通向外环境的管线孔洞、缝隙应封堵，对外的通风口应设置金属网罩，防止建筑物外部虫害侵入。

8.3.2.3 食品处理区的下水道出水口应设置金属栏栅，食品库房（冷藏库、冷冻库除外）门口应设置挡鼠板。