



中华人民共和国国家标准

GB/T 30785—202X

饮食加工设备 术语

Glossary of food equipment terminology

(征求意见稿)

202X—XX—XX 发布

202X—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.....	II
1 范围.....	1
2 术语和定义.....	1
参考文献.....	20
中文索引.....	0
英文索引.....	4

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 GB/T 30785—2014《食品加工设备 术语》，与 30785—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“炒菜机”的定义（见 2.35）；
- 增加了“米粉机”的定义（见 2.159）；
- 增加了“豆浆机”的定义（见 2.174）；
- 增加了“蒸饭柜”的定义（见 2.180）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国饮食加工设备标准化技术委员会（SAC/TC 383）归口。

本文件起草单位：略

本文件起草人：略

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014 年首次发布为 GB/T 30785-2014；
- 本次为第一次修订。

饮食加工设备术语

1 范围

本标准规定了饮食加工设备、装置和相关组件的术语和定义。
本标准适用于商用饮食加工设备的信息处理与信息交换。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

空间间隙 air gap

管子或水龙头最低出口与接受容器溢流边缘之间的无障碍垂直距离。

注：这些接受容器包括水槽、卫生器具或其它装置。

2.2

环境温度 ambient temperature

与设备、装置、器具和食物等相接触的介质的温度。

注：这种介质包括空气、气体和液体。

2.3

挡板 apron

工作台下面外露的固定垂直表面。

2.4

辅助清洗 auxiliary rinse

在洗涤或漂洗与最后的消毒漂洗之间，从水槽或水池泵送循环水喷射到器皿上所进行的清洗。

2.5

回流 backflow

水、其它液体、混合物或试剂从非指定的源头流入饮用水。

2.6

回流抑止器 backflow preventer

防止回流的装置。

2.7

后防溅板 backsplash

为保护墙面免受液体或食物的飞溅，在装置或器具的后面或侧面放置的高于水平工作台的外露固定垂直表面。

2.8

水浴保温器 bain-marie

一种带有加热槽的器具，用于储存食用前的热食品，并通过槽中的热空气、水蒸汽或热水间接加热食品。

2.9

焙烤桌 baker's table

后部与侧面有边缘挡板，仅用于准备焙烤制品的平台。

2.10

饮料〔壶〕支架 beverage (urn) stand

用以放置咖啡壶、茶壶或水壶的带有排水槽的固定式或便携式支架。

2.11

储藏箱 bin

顶部敞开，带或不带提起、滑动或铰链连接盖的半封闭式容器。

注：落地式储藏箱通常可移动，为便于放置在工作台或焙烤桌下，容器体积可减小。

2.11.1

储冰箱 ice storage bin

通常固定放置在制冰设备下面，带铰接或滑动绝热门，完全封闭并绝热的储藏箱。

2.11.2

餐具柜 silverware bin

用于存放餐用器具的容器。

注：餐具柜通常较小，固定在支架上，和其它箱柜一起放在柜台的上面或下面。

2.11.3

蔬菜储藏箱 vegetable storage bin

用于储藏农产品的容器壁带孔或筛网的箱子。

2.12

煎炸平底锅 braising pan

可倾斜煎锅 tilting griddle skillet

可用于炖、煎、煮、炸等食品加工操作，安装在落地支架、柜台或悬挂在墙壁支架上，带有机械或电动倾斜装置的煎锅和煮锅的组合。

2.13

垫层 breaker strip

导热性相对较差的隔热层。

2.14

烧烤炉 broiler

直接暴露于热辐射中进行烹饪的器具。

注：非电动旋转烤肉架。

2.15

自助餐台 buffet unit

收纳食物并用于保持其适当温度以方便消费者取食的设备。

2.16

散装食品 bulk food

消费者易于接触的不封装在密闭的包、纸袋或类似容器中的食品。

2.17

散装牛奶自动分配机 bulk milk dispenser

散装奶油自动分配机 bulk cream dispenser

储存并通过人工或机械触动（非货币触动）方式定量供应适宜温度的牛奶，且带有制冷柜和计量装置的机器。

2.18

碳酸化装置 carbonator

将冷水和储罐中的带压二氧化碳进行混合，并制成碳酸化水合物的装置。

2.19

止回阀 check valve

只允许液体单向流动的装置。

2.20

化学消毒剂进料器 chemical sanitizer feeder

能自动向器具清洗机的化学消毒液中添加化学消毒剂的装置。

2. 21

化学消毒机 chemical sanitizing machine

在器皿表面使用化学消毒液以达到一定卫生要求的器具清洗机。

2. 22

切碎机 chopper

用于切碎食物的设备。

2. 23

可自清洗的 cleanable

设备设计成可自行免于污物。

[GB 19891-2005, 定义 3.5]

2. 24

清洁 cleaning

去除污物。

注：污物指任何不要的物质。

[GB 19891-2005, 定义 3.4]

2. 25

封闭 closed

接触间隙不超过 0.8 mm。

2. 26

涂层 coating

使一种材料沉积并吸附在一个基材上以形成一个新表面的处理过程。

注：涂层材料不能改变基材的物理性能。

2. 27

咖啡机 coffee maker

用于制作咖啡或类似热饮料的设备。

2. 28

咖啡壶 coffee urn

热水壶 hot water urn

制作食品时用于加热、存放并定量供应热水的装置。

注：不包括热水器或即热热水器。

2. 29

垃圾破碎机 compactor

通过破碎以减小食品以及非食品废弃物体积的垃圾处理机。

2. 30

塑料垃圾箱 thermoplastic refuse containers

临时存放废料的任意尺寸或容量的塑料箱。

2. 31

污染 contamination

出现微生物数量超过预期或达到不可接受程度并有害环境和健康的物质。

2. 32

定点自动售货机 controlled location vending machine

一种提供有限服务的自动售货机：

a) 只出售非潜在危害食品；

- b) 安装点工作人员需用清洁卫生的方式进行补货和设备维护;
- c) 在无环境污染的场所使用。

2.33

输送装置 conveyor

在不同的位置之间传送物品的机械装置。

2.34

输送式清洗机 conveyor machine

采用输送装置或类似机构携带器皿在机器内进行一系列清洗和漂洗的器具清洗机。

2.35

炒菜机 Cooking machine

炒制各种蔬菜的设备。

2.36

抗腐蚀 corrosion resistant

在长期处于预设的最终使用环境下以及暴露于洗涤剂 and 消毒剂的情况下,仍能保持初始表面特性的能力。

2.37

褶皱 corrugation

排放液体和允许空气水平循环的一种非平整表面。

2.38

盖板 cover

水平开口的保护装置。

2.39

摇篮炉 cradle oven ; reel-type oven

烤炉外形呈箱体状,炉膛内设有卧式回转轴及烤篮支架,多个烤篮绕轴作周向平动。食品烤制时,烤篮内食品与电热元件间做相对运动,间歇操作。

[GB/T 10644—2008, 定义 3.7]

2.40

龟裂 crazing

在一材料或涂层表面或表面内部的明显细裂纹。

2.41

裂纹 crevice

影响可清洗的浅的、尖锐的、开裂状不规则开口。

[GB 19891-2005, 定义 3.8]

2.42

定制设备 custom equipment

为特定用途或安装方式而设计和制造的设备。

2.43

砧板 cutting board

胶合板或实木板或橡胶板或塑料板,食物可以放在上面被切碎、切块、切片或切割。

2.44

去毛刺 deburr

磨锉可能会造成伤害的尖锐或粗糙表面的过程。

2.45

清洁剂 detergent

添加到洗涤水中用以清除污物的化学混合物。

2.46

清洁剂分配器 detergent dispenser

清洁剂进料器 detergent feeder

自动添加清洁剂到洗涤水的装置。

2.47

差动 differential

a) 水稳定流动时, 导致温控器激活的进水温度和出水温度之间的最大差值;

b) 液体或气体从设备的进口到出口所发生温度或压力的数值变化。

2.48

餐具 dinnerware

餐桌上使用的可能与食品直接接触的用品, 如盘、碗、碟、杯、间格盘和盖等。

2.49

浸水槽 dipper well

安装有流动饮用水和排水管道, 用于临时存放长柄勺或饮具的容器。

2.50

洗涤台 dishtable

有固定和相对水平工作表面的厨房用组件, 可与洗碗机合放在一起。

2.51

盘形器皿 dishes

用于准备和提供食物且可重复使用的底部较浅的容器。

注: 本术语包括但不限于盘、玻璃器皿、杯、碗、炊具和托盘。

2.52

洗碗机 dishwashing machine

通过喷洒清洗液并使用消毒漂洗水来清洗和消毒盘子、玻璃杯、杯子、碗、炊具和托盘等的机器。

2.53

分送器 dispenser

存放和按预先设定量传送如饮料、调味品、食品、肥皂或货物等物料的单元。

2.54

陈列柜 display case

用来陈列无潜在危害食物的密闭容器。

注: 陈列柜可以没有制冷或加热功能。

2.55

废弃物处理机 disposer

通过浸泡食品废弃物使之成为泥浆状以便排入下水道的垃圾处理机。

2.56

门竖框 door mullion

冰箱或冷藏室中隔开多个门或抽屉的成水平或垂直状的分隔板。

2.57

干燥剂 drying agent

有助于快速干燥且无留痕的化学添加剂。

2.58

干燥剂注入器 drying agent injector

向最终漂洗注入或添加干燥剂的自动装置。

2.59

双模式消毒机 dual sanitizing mode machine

可作为热水消毒机或化学消毒机来使用的餐具洗涤机。

2.60

易清洗 easily cleanable

通过手工清洗方法就可去除食物和其它污物的结构。

2.61

易清洗紧固件 easily cleanable fastener

紧密贴合在表面上且可通过手工清洗方法就可去除该外露表面上的食物和其它污物的紧固件。

注：如开槽螺钉、十字头螺钉和沉头抽芯铆钉。非沉头铆钉和内孔型紧固件不符合本定义。

2.62

易移动 easily movable

便携的、机动的或带有机机械装置以便于清洗时安全倾斜的单元设备，无有效连接、可以快速断开的有效连接或有足够长的弹性连接线允许设备移动以便于清洗和移到邻近区域。

2.63

外露 exposed

至少从一个角度可见。

2.64

油脂过滤器 fat filter

在食用油被重新使用前，去除其中食物颗粒和其它固体的装置。

2.65

油炸锅 fat fryer

通过燃气或电加热，将浸在油中的食物进行烹饪的器具。

2.66

进料器 feeders

化学消毒剂喂料器、洗涤剂分配器和干燥剂注入器。

2.67

最终化学消毒漂洗 final chemical sanitizing rinse

将由化学消毒剂和水配成的溶液喷洒到清洗好的餐具上以达到消毒的目的。

2.68

最终热水消毒漂洗 final hot water sanitizing rinse

将水加热再喷洒到清洗好的餐具上以达到消毒的目的。

2.69

最终漂洗 final rinse

将清水喷洒到清洗好的餐具上。

2.70

扁平餐具 flatware

盘碟类或刀、匙、叉等餐具。

2.71

满水位 flood level

装在容器或碗状物中的液体在其刚好要溢出时的最大垂直距离。

2.72

流动压 flow pressure

机器供水管线上紧靠控制阀水流进入端的压力

2.73

食品接触面 food contact surface

食品区 food zone

与食品接触的机械表面或区域。食品或其他物料可能从这些表面以流入、滴入、渗入或吸入（自回流）的形式进入食品或食品容器。

2.74

食品切割机 food cutter

通过高速旋转振荡的刀片、擦板或切丝器来切割、磨碎或撕碎食物的设备。

2.75

食品防护罩 food shield

在消费者口腔与未包装食品之间设计制造的屏障，用于保护食品免受消费者的污染。

注：也称防鼻息食品罩或防气息食品罩。

2.75.1

自助餐厅柜台食品防护罩 cafeteria counter food shield

在食品被装盘并交付给消费者的服务台或自助餐台上的防护罩。

2.75.2

切肉台食品防护罩 carving station food shield

隔离消费者与已切割好但尚未包装的肉类之间的防护罩。

注：在此食品装盘并交付消费者。

2.75.3

烹饪操作台食品防护罩 cooking station food shield

隔离消费者与烹饪操作台的防护罩。

注：在此食品装盘并交付消费者。

2.75.4

移动自助柜台食品防护罩 mobile buffet counter food shield

移动式、便携式人工服务台或自助餐台上的防护罩。

2.75.5

多层食品防护罩 multiple tier food shield

人工服务台或自助餐台上的多层防护罩。

2.75.6

自助服务食品防护罩 self service food shield

可供消费者直接取用食物的人工服务台或自助餐台上的防护罩。

2.76

食物贮存室 food storage compartment

冰箱内用来储藏或陈列食物的区域。

2.77

食品运输柜 food transport cabinet

手推车或储藏柜：

- 用以将热或冷的食物从一地运送至别处；
- 在运输起止点或运输途中可以有用于加热或冷却的能源；
- 用以服务期内暂时存放食品；
- 能够在规定的温度下保存食品。

2.78

绝热封闭型食品运输柜 insulated enclosed food transport cabinet

绝热或封闭的手推车或储藏柜：

- 用以将热或冷的食物从一地运送至别处；
- 用以服务期内暂时存放食品；
- 能够在规定的温度下保存食品。

2.79

净水 fresh water

未经机器再循环或再生的饮用水。

2.80

冷冻甜品 frozen dessert

由两个或多个以下食品组成的冷冻或部分冻结的组合物：奶或奶制品、蛋或蛋制品、糖、水、水果或果汁、糖果、坚果仁或其它安全和健康产品，风味剂，稳定剂或色素。

注：本术语包括冰淇淋、冷冻奶油蛋糕、冷冻酸奶、冰牛奶、牛奶果子露、冰冻甜食和其它类似产品。

2.81

油炸锅飞溅区 fryer bowl splash

在操作过程中热油通常能飞溅到的油炸锅上部区域。

2.82

玻璃器皿清洗机 glasswashing machine

专门用于通过喷洒清洗液和最后消毒漂洗水来清洗和消毒玻璃器皿的机器。

2.83

磨碎器 grater

用以磨碎食物的器具。

2.84

煎饼用浅锅 griddle

通过底部加热，直接在平整光滑且水平的金属板上烹调食物的器具。

2.85

研磨机 grinder

用以研磨食物的器具。

2.86

洗手池 handsink

洗手盆 lavabo

专门用于洗手的相对较小的单槽碗状装置。

注：该装置不能用作食品准备槽或用于清洗罐、锅、器具和盘子。

2.87

五金器具 hardware

具有特定性能或功能的较大设备上的组件，包括但不限于金属部件，如紧固件、锁具或铰链。

2.88

平炉 hearth oven

由耐高温的陶瓷或混凝土制成，入口敞开且内室呈圆顶形的炉子。

注：平炉不包括将内壁面设计成用于烹饪的烤炉。

2.89

热交换器 heat exchanger

在不同媒介或系统之间传输热量的设备。

2.90

热回收设备 heat recovery equipment

从其它热源（即制冷系统、废水、排气管或太阳能）中重新获得能量用以加热的一种热交换器。

2.91

热处理循环 heat treatment cycle

产品被加热并在特定时间间隔内维持在最低设定温度上，而后冷却至可以接受的保温温度的一个循环。

2.92

热处理冷藏冰箱 heat treatment dispensing freezer

以热处理为基础来保持产品微生物质量的独立式冰箱。

2.93

食品热加工区 heated food zone

正常操作中最低温度维持在 82 °C 的食品区。

2.94

高压装饰层压板 high pressure decorative laminates

纸、织物或其它内芯原料在超过 5.17MPa 的压力下以热固性缩合树脂作为粘合剂层层压制而成的板。

2.95

中空区 hollow sections

在日常维护和清洗中不能接近的设备区域。

2.96

排风罩 hood

用于收集尚未进入排气系统的混合气、薄雾、颗粒物、刺鼻浓烟、烟雾、蒸汽或热气的设备。

2.97

旋转炉 horizontal whirl oven; revolving tray oven

烤炉外形如箱体，炉膛内设有立式回转烤盘支架，烤盘小车置于其内。食品烤制时，烤盘内食品与电热元件间做相对回转。这类烤炉烘烤均匀，生产能力较大，间歇操作。

2.98

食品保温设备 hot food holding equipment

通电预热后，能够在大于或等于最低设定温度收纳和保存预热食品的加热装置。

2.99

热水消毒机 hot water sanitizing machine

用热水洗涤餐具以达到消毒目的的餐具清洗机。

2.100

冰淇淋柜 ice cream cabinet

用于储存冷冻甜品的机械制冷装置。

2.101

冰盘 ice pan

冰盒 container

用于存放食用冰的盘子或盒子。

2.102

就地清洗 in-place cleaning

设备在装配形式下，通过机械循环或使清洗液、漂洗水和消毒液流经设备表面以达到清洗和消毒设备的方法。

2.103

嵌入 inset

平底锅或容器与（但不限于）加湿或制干、加热或制冷、陈列用或加工用的设备一起使用。

2.104

夹层锅 jacketed kettle

通过热交换夹层来加工食物的设备。

2.105

支柱 leg

安装在设备下方，能延伸至地面或柜台顶部的固定式或可调式支承。

2.106

管路压力 line pressure

在关闭管道出口且管道内没有水、蒸汽或气体流动的条件下，水管、蒸汽管道和气体管道内通过测量表显示出的压力。

2.107

内衬 lining

隔间的内表面。

2.108

液位 liquid level

a)（适用于水槽和卫生设备）容器或碗状物中液体的最大垂直距离；

b)（适用于其它食品设备）通过容器或碗状物上的标识来保持的期望垂直距离。

2.109

锁定 lockout

使设备自动停止执行其预设功能的装置。

2.110

人工清洗 manual cleaning

使用合适的清洁工具用手清洗。

2.111

机械消毒 mechanical sanitization

通过循环消毒液或使其流过已被事先拆开并经人工清洁和消毒的系统，以使产品接触表面消毒的过程。

2.112

微波炉 microwave oven

通过磁控管产生的微波能（短电磁波）将食物加热或烹熟的炉子。

2.113

搅拌机 mixer

混合或调制食物以达到期望稠度的设备。

2.114

食品推车 mobile food cart

通过手工或非机动运输方式将食品从生产端运送至供应端的食品供应器具。

注：本术语适用于打算用于准备食品，以及在原有容器内将预先分装好了的且无需进一步准备的食品用以陈列和供应的器具。

2.115

中等影响 moderate effect

难以察觉的斑点从所有角度和方向可见。

注：清洗过程中，允许表面光泽变化。

2.116

多水槽输送带式清洗机 multiple tank conveyor machine

有一个或多个洗涤槽和一个或多个泵送漂洗槽，随后是最终消毒漂洗的输送带式清洗机。

注：该类型机器可包含洗涤段之前的预洗段和动力漂洗与最后漂洗段之间的辅助漂洗段。

2.117

无影响 no effect

在表面外观无损害情况下所有污物能被去除。

注：清洗过程中，允许表面光泽变化。

2.118

非吸收性材料 non-absorbent material

在其预定的使用条件下，不存留其所接触的物质，对产品卫生方面无负面影响的材料。

注：改写 GB 19891—2005，定义 3.17。

2.119

非食品区 nonfood zone

除食品区和飞溅区外设备的外露表面。

2.120

非潜在有害食品 non-potentially hazardous food

不包括“潜在有害食品”定义中的食品(见潜在有害食品，2.132)。

2.121

非循环泵送式最终消毒漂洗 non-recirculating pumped final sanitizing rinse

一次性泵送清水冲洗器皿，使用化学消毒剂或高温达到卫生要求。

2.122

非工作表面 non-work surface

在正常工作中不用于完成作业、操作或活动的表面。

2.123

初始密封包装 original sealed package

在收获或加工中为防止有害物质进入或渗透而用来包装食品的容器。

2.124

烤箱 oven

通过传导、对流、辐射或电磁能对食品进行加热、烘烤、烘焙的封闭空间。

2.125

溢流水位 overflow level

a) (适用于水槽和卫生设备) 通过排水系统，容器或碗状物中液体的期望垂直距离。该水位总是低于液位；

b) (适用于其它食品设备) 容器或碗状物中液体的最大垂直距离。

2.126

包装 packaged

瓶装、罐装、硬纸盒装、安全装袋或安全地包裹在密封容器内。

2.127

包装食品 packaged food

食品被瓶装、罐装、硬纸盒装、安全装袋或安全地包裹在密封容器内。

2.128

面条机 pasta maker

将生面团挤、压或成形为面条的设备。

2.129

馅饼机 patty machine

将肉类或其它食品挤压成各种大小和形状的设备。

2.130

去皮机 peeler

去除食物果皮或外皮的设备。

2.131

活塞 plunger

用以推动或加压食品使其通过设备通道的滑动件或旋转件。

2.132

便携式 portable

在不同操作阶段之间可以用手提起或移动。

2.133

潜在有害食品 potentially hazardous food

a) 需要温度控制的天然或人造食品，因为这些食品能使具有传染性的或能产生毒素的微生物快速生长；肉毒杆菌的生长和毒素产生；生蛋壳中沙门氏菌的生长。

b) 潜在有害食品包括未经加工的和经过热处理的动物性食品、经过热处理或未经处理的已发芽的植物性食品、切开的西瓜、未酸化的蒜油混合物或食品加工厂为避免产生上述微生物进行改良的混合物。

c) 潜在有害食品不包括：

——带有完整蛋壳、完全煮熟且经空气冷却的鸡蛋，或未煮熟但已杀死所有可能沙门氏菌的鸡蛋；

——水分活度 $a_w \geq 0.85$ 的食品；

——在 24 °C 条件下， $pH \leq 4.6$ 的食品；

——保存在未被开启的密封容器中，经过商业处理后在常温储存与配送过程中仍处于无菌状态的食品；

——实验室证据证明，不存在如本段前面所定义的易传染或产毒素微生物快速生长、鸡蛋中沙门氏菌生长或肉毒杆菌生长，以及可能含有防腐剂或采用其它因子阻止微生物生长的食品；

——虽然可能含有足够多以至于致病的易传染或产毒素微生物、化学或物理污染物，但不支持如本定义 a) 所表述的这些微生物生长的食品。

2.134

盆、平底锅及器皿清洗机 pot, pan, and utensil washing machine

通过喷洒清洁剂（带或不带喷丸）和最终消毒漂洗液对盆、平底锅和厨房器具进行清洗和消毒的设备。

2.135

动力区 power zone

含有和放置加工机械、动力机械或电气组件的区域。

2.136

预包装食品 prepackaged food

将食品陈列或储存在食品推车之前，为便于供应已经过袋装、包裹或其它包装的食品。

2.137

压力炊具 pressure cooker

可产生蒸汽从而实现在大于一个大气压的压力下加热、烹饪和调配食物，带有门和盖子的密闭橱柜。

2.138

预清洗装置 prewashing unit

在清洗前，采用喷洒清水或循环水以去除器具上大量食物和残渣颗粒的单独或附属装置。

2. 139

打样箱 proofing box

打样盒 proofing cabinet

在打样面团烘烤前, 专门为其提供适当温度和相对湿度的封闭移动式、便携式或驻立式器具。

2. 140

碎浆机 pulper

将食品和非食品废弃物浸泡成为浆状, 通过水压或其它抽水系统使之最终形成半干粘状物的废物处理器。

2. 141

泵送漂洗水 pumped rinse

在清洗与最终消毒漂洗之间, 从水槽中泵送并喷洒到餐具上的循环水。

2. 142

高温分解 pyrolysis

热作用下的分解过程。

2. 143

高温自清洁烤炉 pyrolytic self-cleaning oven

无需手工清洗, 炉腔内表面上累积的污物通过暴露在炉热中即可去除的烤炉。

2. 144

台车架 rack

a) 一种方便接收和持有短期存放食物的盘、大浅盘和平底锅以及器皿、厨房用具及其类似物的多用途装置。

b) 用于摆放器皿、罐、平底锅或厨房用具, 以便将其放入餐具清洗机中清洗的装置。

2. 145

辐射热源 radiant heat source

以波动(相对于热传导或对流传热)形式传递热量的热源。

2. 146

炉灶 range

对食品进行烹调、烘焙、烧烤、炙烤、铁板烤或将这些烹饪方法组合的多用途装置。

2. 146. 1

平扒炉 fry-top range

顶部为圆烤盘的炉灶。

2. 146. 2

热顶炉 hot top range

顶部发热元件或燃烧器完全被包覆的炉灶。

注: 炉灶顶部不直接接触食品。

2. 146. 3

敞顶炉 open top range

顶部加热元件或炉排裸露的炉灶。

2. 147

易接近的 readily accessible

暴露在外, 不使用工具即可进行清洁和检查。

2. 148

易拆装 readily removable

不使用工具就能够将其与母体单元分开并移走。

2.149

循环式最后消毒漂洗 recirculating final sanitizing rinse

不断泵送清水冲洗器具，并使用化学消毒剂或利用高温进行消毒。

2.150

冷藏冷冻设备 refrigerator-freezer equipment

保持恒定低温的一种制冷设备。

2.150.1

分隔式配送冷库 batch dispensing freezer

用于单批产品的冷冻并即刻配送，并且在两个使用周期之间保持空置的冷库。

2.150.2

饮料冷柜 beverage cooler

单独用于存放或陈列已包装好的非潜在有害饮料，如苏打水（汽水）、啤酒和葡萄酒的冷藏箱。

2.150.3

配送冷库 dispensing freezer

用于加工、冻结、配送软冷冻食品或配送预加工冷冻食品的一种设备。

2.150.4

陈列冰箱 display refrigerator

在环境条件能得到控制和维持的地方，为方便消费者购买用于陈列冷冻食品、非冷冻食品或二者兼有的冰箱。

注：本术语不包括冷冻自助餐柜和冷冻食品配制柜。

2.150.4.1

封闭式陈列冰箱 closed display refrigerator

打开铰链门或移动门，就能触及食品并可将其取出的陈列冷柜。

注：本术语适用于 I 型、II 型陈列冰箱。

2.150.4.2

陈列冷柜 display freezer

用于陈列冷冻食品的冰箱。

2.150.4.3

敞开式陈列冰箱 open display refrigerator

通过气帘或其他方法将冷藏空间与周围环境隔开，不用开门或移动面板就可取出食品的冰箱。

注：本术语适用于 I 型、II 型陈列冰箱。

2.150.4.4

自助式陈列冰箱 self-service display refrigerator

消费者可自行拿取已包装食品（包括未经加工的农产品）的敞开式或封闭式陈列冰箱。

注：本术语适用于 I 型、II 型陈列冰箱。

2.150.4.5

服务式陈列冰箱 service display refrigerator

便于操作者（店员）拿取冰箱内部已包装或未包装食品的陈列冰箱。

注：本术语适用于 I 型、II 型陈列冰箱。

2.150.4.6

I 型陈列冰箱 Type I display refrigerator

控制环境条件使其周围温度维持在不高于 24 °C 场所使用的冰箱。

2.150.4.7

II 型陈列冰箱 Type II display refrigerator

控制环境条件使其周围温度维持在不高于 27°C 场所使用的冰箱。

2.150.5

顶霜式制冷器具 frost top refrigeration unit

专门用于放置待食用冷藏食品，而不是用于按规定温度冷藏食品的机械制冷平板或水平台面。

2.150.6

快速制冷冰箱 rapid pull down refrigerator

专门用于在规定时间内，对食品进行快速冷冻的冰箱。

注：本装置也称为急速制冷机和急速冷冻机。

2.150.7

冷冻式自助餐柜 refrigerated buffet unit

带有机械制冷机，专门用于存放冷冻食品并维持其温度，以便为消费者提供自助式服务的装置。

注：本装置可配置或不配置一个低温冷藏舱。

2.150.8

冷冻式食品准备柜 refrigerated food preparation unit

带有冷藏式顶部敞口或敞口调味品护栏的装置，如三明治冷藏柜，比萨饼准备台或类似装置。

注：本装置可配置或不配置一个低温冷藏舱。

2.150.9

冰箱 refrigerator

有一个机械制冷的封闭区域，且能保持规定的保温温度的设备。

2.150.9.1

分体式冰箱 remote refrigerator

压缩机或冷凝装置与冷藏装置分开的冰箱。

2.150.9.2

整体式冰箱 self-contained refrigerator

冷凝装置贴附箱体而成为一完整组成部件的冰箱。

2.150.10

储藏冰箱 storage refrigerator

用于在准备、供应、陈列或出售期间冷藏非冷冻食品的冰箱。

2.150.11

冷库 walk-in refrigerator

用以维持冷藏食品保温温度，带封闭式机械制冷装置和温控，由整体墙、地板和天花板围成的空间。

2.151

垃圾 refuse

腐败的固体或液体状废物。

注：不包括人体或工业加工废物。

2.152

垃圾接触面 refuse contact surfaces

与垃圾直接接触以及与垃圾排流、滴下或溅回的表面（这些表面与垃圾直接接触）相接触的容器表面。

2.153

垃圾接触区 refuse contact zone

垃圾处理机、直接与垃圾接触的加工室部分，包括但不限于接收垃圾并对其进行压缩处理的区域（如斜槽、漏斗、侧刀架、垃圾桶和垃圾袋固定装置）。

2.154

垃圾箱 refuse container

用以存放和处理垃圾的容器。

2.155

垃圾处理系统 refuse processing system

垃圾处理机、垃圾箱和所有其它辅助设备。

2.156

垃圾处理机 refuse processors

与垃圾捣碎机、碎渣机、碎浆机等一类，用于处理垃圾的机器或设备。

2.157

可拆装 removable

能够从母体设备上分开并移走，也能通过使用简单工具重新装到母体设备上。

2.158

再热装置 rethermalization equipment

用于迅速对先前已煮熟并冷却的食品进行再加热的装置。

2.159

米粉机 Rice noodles machine

制作米粉的设备。

2.160

电转烤肉器 rotisserie

带有能移动或转动食品的装置或机构，使食品所有表面直接接受热辐射进行烹饪的器具。

2.161

烤板式烧烤炉 salamander broiler

后架式烧烤炉 back-shelf broiler

通常安装在炉灶后部上方，其顶部带有加热辐射元件并有可调节滑动烤架的烧烤炉。

2.162

卫生处理 sanitization

通过采用持续加热、化学物质或其它被许可介质，足以使已清洁表面的致病菌减少 99.999%。

2.163

安全紧固件 security fastener

特殊设计且需要用专用工具进行安装和拆卸的紧固件。

2.164

自排放 self-draining

综合运用设计、制造、安装和表面处理以防止液体滞留，但正常的表面润湿除外。

2.165

供应和陈列用器皿 serving and display ware

食品公司仅用来存放、配送或陈列预制食品，不用于食品制备与加工的器具（如盘、大浅盘、碟、碗和厨房用具）。

2.166

搁板 shelf

用于放置和储藏物品的相对水平的台面，该台面为非工作台面。

2.167

搁板支架 shelf standard

陈列冰箱的一个组成部分，用于支撑系统中。

2.168

搁板支承系统 shelf support system

支承陈列冰箱搁板的组件。

注：可与搁板构成一个整体，也可独立于搁板。

2.169

单槽输送式清洗机 single tank conveyor machine

有一个洗涤槽紧接着是最后消毒漂洗的输送式清洗机。

注：该类机器没有泵送漂洗槽，但可能包含有洗涤段之前的预洗段和动力漂洗与最后漂洗段之间的辅助漂洗段。

2.170**水槽 sink**

含有一个或多个碗状隔间，用于但不限于清洗和消毒餐具、准备食品或维护保养的装置。它可能包含下列组件：

2.170.1**水槽碗状隔室 sink compartment bowl**

水槽中用于盛水的组件。

2.170.2**水槽排水孔 sink compartment drain**

碗状隔间中用于排放液体到下水道的开孔。

2.170.3**水槽滴水板 sink drainboard**

光滑且可能带有凹凸花纹或波纹的固定、刚性和相对水平的表面。该表面倾斜于水槽，以便将液体从储存设备和器具表面排出。

2.170.4**水槽后防溅板 sink backsplash**

见后防溅板（2.7）

2.171**切片机 slicer**

带有一个圆形旋转刀片的机器，用于把食品切成不同厚度的薄片。

2.172**轻微影响 slight effect**

颜色或表面光洁的变化仅从某一角度或方向可见。

2.173**光滑 smooth**

满足卫生要求的，且无储污表面缺陷（如裂缝）的一种表面状态。

[GB 19891-2005，定义 3.30]

2.174**豆浆机 Soybean milk machine**

制作豆浆的设备。

2.175**飞溅区 splash zone**

部分食品可能飞溅到由各表面组成的区域。在此区域内，部分食品沿着预定方向溅落到这些表面，且不能返回到食品中。

2.176**分流板 spreader plate**

延伸在两个器具之间使之形成完整部件的耐用板材，或者是安装在炉灶或其它烹饪装置一端的顶罩。

2.177**备用模式 standby mode**

一种节能且防止产品发生故障的机器运作模式。

2.178**固定架清洗机 stationary rack machine**

经受连续清洗和漂洗喷射时，架子上的餐具在机器内保持静止不动的器皿清洗机。

注：本术语也适用于在清洗和漂洗周期内隔架绕一轴旋转的机器。

2.179**蒸汽锅 steam cooker**

在大气压力下，使用蒸汽对食物进行加热、蒸煮和使脱水食物复原的设备。

2.180

蒸饭柜 Steamed rice ark

蒸制米饭、面食的**设备**。

2.181

地板垫 supplemental flooring

具有特殊用途并易于移动的地板覆盖物。

2.181.1

普通地板垫 general purpose surface

在有油和洗涤剂偶尔溢出的区域使用的地板垫。

注：这些区域包括食品制备、供应和干燥贮藏区或食品烹饪区和餐具洗涤区。

2.181.2

耐磨地板垫 heavy duty

在有大量油和洗涤剂溢出的区域（如烹饪区和器皿洗涤区）使用的地板垫。

2.183

嫩肉机 tenderizer

通过多重刀片对肉进行切割、嫩化、紧实的**设备**。

2.184

纹理 textured

为达到预期视觉或触觉效果，在物体表面刻上的**图案**。

注：在清洗时，纹理可能妨碍表面污物清除。

2.185

热塑性塑料 thermoplastics

在一定温度范围内，具有重复加热软化、冷却硬化特性的**塑料**。

注：热塑性塑料在软化状态下能挤压吹塑成各种形状。

2.186

恒温器 thermostat

用于维持所需温度的**设备**。

2.187

推力轴承 thrust bearing

通常在滑动件之间有滚动元件以减小摩擦力，用以支承平行于转轴负载的**轴承**。

2.188

推力垫圈 thrust washer

有滑动表面并用于支承平行于转轴负载的滑动**轴承**（无滚动元件）。

2.184

可倾斜平底锅 tilting griddle skillet

安装在落地支架、柜台或悬挂在墙壁支架上，带有机械或电动倾斜装置的煎锅和煮锅组合体，可用于炖、煎、煮、炸等食品加工操作。

注：也称煎炸平底锅。

2.189

毒性 toxic

对人体产生有害的生理影响。

2.190

餐盘滑槽 tray slide

餐盘滑轨 tray rail

从自助餐台或自助餐厅柜台面延伸出的与餐盘等宽的水平**表面**。

注：它由固体材料制成，带或不带卷边、围栏或护栏。

2.191

台下设备 under bar equipment

位于吧台下方靠近操作者侧身的**设备**。

注：台下设备包括但不限于水槽、滴水板、鸡尾酒调配台、冰块存放箱、饮料冷藏柜、玻璃器皿清洗机等的设备。

2.192

隐蔽非食品区 unexposed non-food zone

在正常使用情况下隐蔽的封闭区域。

注：本定义包括无法进入的区域或仅在维护保养时通过工具可进入，包括但不限于可移动、易拆除、滑动或带有铰链的盖子、面板、门等。

2.193

用具 utensils

用于制备、供应、运输、存放食品的工具。

2.194

真空断路器 vacuum breaker

用于减少真空以避免引起供水管道回流的装置。

2.195

变容量压缩机 variable capacity compressor

根据装置制冷需要，通过改变内部电动机转速且具有调节容量能力的制冷压缩机。

2.196

自动售卖机 vending machine

由硬币、信用卡或其他支付方式驱动的售卖机。

注：除非另作说明，该术语包括定点自动售货机。

2.197

器皿 wares

食品服务行业使用的所有类型的用具，包括盘、罐、锅和炊具。

2.198

器皿清洗机 warewashing machine

洗碗机，玻璃器皿清洗机，或盆、锅和炊具清洗机。

2.199

清洗 washing

所有器皿表面经受热水和洗涤剂喷洒，以去除食物残渣、油脂和其它污物的过程。

2.200

水浴 water bath

以水作为中间介质来进行加热或冷却产品。

2.201

热水器 water heater

存放和加热水的密闭容器。

2.202

开水器 water boiler

放水开关一打开就能连续供给开水的器具。

2.203

供水区 water station

吧台或柜台中带有玻璃器皿或带柄水壶的区域，且配备了充水水龙头和排水槽。

2.204

磨损面 wearing surfaces

与其它表面、食品、原料、气流、清洗和消毒液，或其它可能产生表面磨损或破坏力的材料相接触的表面。

2.205

轮式餐车 wheeled foodservice equipment

放在脚轮或车轮上可以方便移动，用于副食品加工或供应的设备。

注：该术语不包括有执照的机动车。

参考文献

- [1] GB 19891-2005 机械安全 机械设计的卫生要求
- [2] GB/T 10644—2022 电热食品烤炉

中文索引

A		定点自动售货机	2. 32
安全紧固件	2. 163	定制设备	2. 42
B		动力区	2. 135
包装	2. 126	豆浆机	2. 176
包装食品	2. 127	毒性	2. 188
备用模式	2. 174	多层食品防护罩	2. 75. 5
焙烤桌	2. 9	多水槽输送带式清洗机	2. 116
泵送漂洗水	2. 140	F	
扁平餐具	2. 70	飞溅区	2. 174
变容量压缩机	2. 195	非工作表面	2. 123
便携式	2. 132	非潜在有害食品	2. 120
冰盒	2. 101	非食品区	2. 19
冰盘	2. 101	非吸收性材料	2. 118
冰淇淋柜	2. 100	非循环泵送式最终消毒漂洗	2. 121
冰箱	2. 150. 9	废弃物处理机	2. 55
玻璃器皿清洗机	2. 82	分隔式配送冷库	2. 150. 1
C		分流板	2. 175
餐具	2. 48	分送器	2. 53
餐具柜	2. 11. 2	分体式冰箱	2. 150. 9. 1
餐盘滑槽	2. 190	封闭	2. 25
餐盘滑轨	2. 190	封闭式陈列冰箱	2. 150. 4. 1
炒菜机	2. 162	服务式陈列冰箱	2. 150. 4. 5
差动	2. 47	辐射热源	2. 154
敞顶炉	2. 146. 3	辅助清洗	2. 4
敞开式陈列冰箱	2. 150. 4. 3	G	
陈列冰箱	2. 150. 4	盖板	2. 38
陈列柜	2. 54	干燥剂	2. 57
陈列冷柜	2. 150. 4. 2	干燥剂注入器	2. 58
初始密封包装	2. 123	高温分解	2. 142
储冰箱	2. 11. 1	高温自清洁烤炉	2. 143
储藏冰箱	2. 150. 10	高压装饰层压板	2. 94
储藏箱	2. 11	搁板	2. 166
D		搁板支承系统	2. 168
打样盒	2. 139	搁板支架	2. 167
打样箱	2. 139	供水区	2. 203
单槽输送式清洗机	2. 168	供应和陈列用器皿	2. 165
挡板	2. 3	固定架清洗机	2. 178
地板垫	2. 180	管路压力	2. 107
电转烤肉器	2. 159	光滑	2. 173
垫层	2. 13	龟裂	2. 40
顶霜式制冷器具	2. 150. 5	H	

恒温器	2. 184	冷藏冷冻设备	2. 150
后防溅板	2. 7	冷冻式食品准备柜	2. 150. 8
后架式烧烤炉	2. 161	冷冻式自助餐柜	2. 150. 7
化学消毒机	2. 21	冷冻甜品	2. 80
化学消毒剂进料器	2. 20	冷库	2. 150. 11
环境温度	2. 2	裂纹	2. 41
回流	2. 5	流动压	2. 72
回流抑止器	2. 6	炉灶	2. 146
活塞	2. 131	轮式餐车	2. 205
	I		M
II型陈列冰箱	2. 150. 4. 7	满水位	2. 72
I型陈列冰箱	2. 150. 4. 6	门竖框	2. 57
	J	面条机	2. 129
机械消毒	2. 111	米粉机	2. 162
夹层锅	2. 104	磨碎器	2. 84
煎饼用浅锅	2. 84		2. 204
煎炸平底锅	2. 12		N
搅拌机	2. 113	耐磨地板垫	2. 180. 2
进料器	2. 66	内衬	2. 107
浸水槽	2. 49	嫩肉机	2. 179
净水	2. 79		P
就地清洗	2. 102	排风罩	2. 96
绝热封闭型食品运输柜	2. 78	盘形器皿	2. 51
	K	配送冷库	2. 150. 3
咖啡壶	2. 28	盆、平底锅及器皿清洗机	2. 134
咖啡机	2. 27	烹饪操作台食品防护罩	2. 75. 3
开水器	2. 202	平扒炉	2. 146. 1
抗腐蚀	2. 35	平炉	2. 88
烤板式烧烤炉	2. 161	普通地板垫	2. 180. 1
烤箱	2. 124		Q
可拆装	2. 157	器皿	2. 197
可倾斜煎锅	2. 12	器皿清洗机	2. 198
可倾斜平底锅	2. 188	潜在有害食品	2. 133
可自清洗的	2. 23	嵌入	2. 103
空间间隙	2. 1	切片机	2. 171
快速制冷冰箱	2. 150. 6	切肉台食品防护罩	2. 75. 2
	L	切碎机	2. 22
垃圾	2. 151	轻微影响	2. 172
垃圾处理机	2. 156	清洁	2. 24
垃圾处理系统	2. 155	清洁剂	2. 45
垃圾接触面	2. 152	清洁剂分配器	2. 46
垃圾接触区	2. 153	清洁剂进料器	2. 46
垃圾破碎机	2. 29	清洗	2. 199
垃圾箱	2. 154	去毛刺	2. 44

去皮机	2. 130	涂层	2. 26
		推力垫圈	2. 187
	R	推力轴承	2. 186
热处理冷藏冰箱	2. 92		W
热处理循环	2. 91	外露	2. 62
热顶炉	2. 146. 2	微波炉	2. 112
热回收设备	2. 90	卫生处理	2. 162
热交换器	2. 89	纹理	2. 182
热水壶	2. 28	污染	2. 31
热水器	2. 201	无影响	2. 117
热水消毒机	2. 99	五金器具	2. 86
热塑性塑料	2. 184		X
人工清洗	2. 110	洗涤台	2. 50
	S	洗手池	2. 86
散装牛奶自动分配机	2. 17	洗手盆	2. 86
散装奶油自动分配机	2. 17	洗碗机	2. 52
散装食品	2. 16	馅饼机	2. 129
烧烤炉	2. 14	旋转炉	2. 97
食品保温设备	2. 98	循环式最后消毒漂洗	2. 149
食品防护罩	2. 75		Y
食品加热/冷藏运输柜	2. 77	压力炊具	2. 137
食品接触面	2. 73	研磨机	2. 85
食品切割机	2. 74	摇篮炉	2. 39
食品区	2. 73	液位	2. 108
食品热加工区	2. 93	易拆装	2. 148
食品推车	2. 114	移动自助柜台食品防护罩	2. 75. 4
食物贮存室	2. 76	易接近的	2. 176
输送式清洗机	2. 34	易清洗	2. 60
输送装置	2. 33	易清洗紧固件	2. 61
蔬菜储藏箱	2. 11. 3	易移动	2. 62
双模式消毒机	2. 59	溢流水位	2. 125
水槽	2. 170	饮料〔壶〕支架	2. 10
水槽滴水板	2. 170. 3	饮料冷柜	2. 150. 2
水槽后防溅板	2. 170. 4	隐蔽非食品区	2. 192
水槽排水孔	2. 170. 2	用具	2. 193
水槽碗状隔室	2. 170. 1	油炸锅	2. 65
水浴	2. 200	油炸锅飞溅区	2. 81
水浴保温器	2. 8	油脂过滤器	2. 64
塑料垃圾箱	2. 30	预包装食品	2. 136
碎浆机	2. 140	预清洗装置	2. 138
锁定	2. 1109		Z
	T	再热装置	2. 158
台车架	2. 144	褶皱	2. 37
台下设备	2. 191	真空断路器	2. 194
碳酸化装置	2. 18		

砧板	2. 43	止回阀	2. 19
蒸汽锅	2. 178	中等影响	2. 115
蒸饭柜	2. 180	中空区	2. 95
整体式冰箱	2. 150. 9. 2	自动售卖机	2. 196
支柱	2. 105	自助式陈列冰箱.....	2. 150. 4. 4
自排放	2. 164	最终化学消毒漂洗.....	2. 67
自助餐台	2. 15	最终漂洗	2. 69
自助餐厅柜台食品防护罩.....	2. 75. 1	最终热水消毒漂洗.....	2. 68
自助服务食品防护罩.....	2. 75. 6		

英文索引

A

air gap	2.1
ambient temperature	2.2
apron	2.3
auxiliary rinse.....	2.4

B

backflow	2.5
backflow preventer	2.6
back-shelf broiler	2.159
backsplash	2.7
bain-marie	2.8
baker's table	2.9
batch dispensing freezer.....	2.149.1
beverage (urn) stand.....	2.10
beverage cooler	2.149.2
bin.....	2.11
braising pan	2.12
breaker strip.....	2.13
broiler	2.14
buffet unit.....	2.15
bulk cream dispenser.....	2.17
bulk food.....	2.16
bulk milk dispenser	2.17

C

cafeteria counter food shield.....	2.74.1
carbonator	2.18
carving station food shield.....	2.74.2
check valve.....	2.19
chemical sanitizer feeder	2.20
chemical sanitizing machine	2.21
chopper.....	2.22
cleanable.....	2.23
cleaning.....	2.24
closed.....	2.25
closed display refrigerator	2.150.4.1
coating	2.26
coffee maker	2.27
coffee urn.....	2.28
compacto.....	2.29

container	2.100
contamination	2.31
controlled location vending machine	2.32
conveyor	2.33
conveyor machine	2.34
cooking machine	2.35
cooking station food shield	2.75.3
corrosion resistant	2.36
corrugation	2.37
cover	2.38
cradle oven	2.39
crazing	2.40
crevice	2.41
custom equipment	2.42
cutting board	2.43

D

deburr	2.44
detergent	2.45
detergent dispenser	2.46
detergent feeder	2.46
differential	2.47
dinnerware	2.48
dipper well	2.49
dishtable	2.50
dishes	2.51
dishwashing machine	2.52
dispenser	2.53
dispensing freezer	2.150.3
display case	2.54
display freezer	2.150.4.2
display refrigerator	2.150.4
disposer	2.55
door mullion	2.56
drying agent	2.57
drying agent injector	2.58
dual sanitizing mode machine	2.59
easily cleanable	2.60
easily cleanable fastener	2.61
easily movable	2.62
exposed	2.63

F

fat filter	2.64
fat fryer	2.65
feeders	2.66

final chemical sanitizing rinse	2.67
final hot water sanitizing rinse.....	2.68
final rinse	2.69
flatware.....	2.70
flood level	2.71
flow pressure	2.72
food contact surface	2.73
food cutter	2.74
food shield	2.75
food storage compartment.....	2.76
food transport cabinet.....	2.77
food zone	2.73
fresh water	2.79
frost top refrigeration unit.....	2.150.5
frozen dessert	2.80
fryer bowl splash	2.81
fry-top range	2.146.1

G

general purpose surface	2.178.1
glasswashing machine	2.82
grater	2.83
griddle.....	2.84
grinder	2.85

H

handsink	2.86
hardware.....	2.87
hearth oven	2.88
heat exchanger	2.89
heat recovery equipment	2.90
heat treatment cycle.....	2.91
heat treatment dispensing freezer	2.92
heated food zone.....	2.93
heavy duty	2.178.2
high pressure decorative laminates	2.94
hollow sections	2.95
hood.....	2.96
horizontal whirl oven	2.97
hot food holding equipment.....	2.98
hot top range	2.146.2
hot water sanitizing machine.....	2.99
hot water urn.....	2.29

I

ice cream cabinet.....	2.100
ice pan	2.101

ice storage bin	2.11.1
in-place cleaning	2.102
inset	2.103
insulated enclosed food transport cabinet	2.77
J	
jacketed kettle	2.104
L	
lavabo	2.86
leg	2.105
line pressure	2.106
lining	2.107
liquid level	2.108
lockout	2.109
M	
manual cleaning	2.110
mechanical sanitization	2.111
microwave oven	2.112
mixer	2.113
mobile buffet counter food shield	2.75.4
mobile food cart	2.114
moderate effect	2.115
multiple tank conveyor machine	2.116
multiple tier food shield	2.75.5
N	
no effect	2.117
non-absorbent material	2.118
nonfood zone	2.119
non-potentially hazardous food	2.120
non-recirculating pumped final sanitizing rinse	2.121
non-work surface	2.122
O	
open display refrigerator	2.150.4.3
open top range	2.146.3
original sealed package	2.123
oven	2.124
overflow level	2.125
P	
packaged	2.126
packaged food	2.127
pasta maker	2.128
patty machine	2.129
peeler	2.130
plunger	2.131
portable	2.132

pot, pan, and utensil washing machine	2.134
potentially hazardous food	2.133
power zone	2.135
prepackaged food	2.136
pressure cooker	2.137
prewashing unit	2.138
proofing box.....	2.139
proofing cabinet	2.139
pulper	2.140
pumped rinse.....	2.141
pyrolysis	2.142
pyrolytic self-cleaning oven	2.143

R

rack	2.144
radiant heat source.....	2.145
Range.....	2.146
rapid pull down refrigerator	2.150.6
readily accessible.....	2.147
readily removable.....	2.148
recirculating final sanitizing rinse	2.149
reel-type oven.....	2.39
refrigerated buffet unit	2.150.7
refrigerated food preparation unit	2.150.8
refrigerator	2.150.9
refrigerator-freezer equipment.....	2.150
refuse.....	2.151
refuse contact surfaces.....	2.152
refuse contact zone	2.153
refuse container.....	2.154
refuse processing system.....	2.155
refuse processors.....	2.156
remote refrigerator.....	2.150.9.1
removable.....	2.157
rethermalization equipment.....	2.158
revolving tray oven	2.97
rotisserie.....	2.160

S

Rice noodles machine.....	2.159
salamander broiler.....	2.161
sanitization	2.162
security fastener	2.163
self service food shield	2.74.6
self-contained refrigerator.....	2.150.9.2

self-draining	2.164
self-service display refrigerator	2.149.4.4
service display refrigerator	2.149.4.5
serving and display ware	2.165
shelf	2.166
shelf standard	2.167
shelf support system	2.168
silverware bin	2.11.2
single tank conveyor machine	2.169
sink	2.170
sink backsplash	2.170.4
sink compartment bowl	2.170.1
sink compartment drain	2.170.2
sink drainboard	2.170.3
slicer	2.171
slight effect	2.172
smooth	2.173
Soyben milk machine	2.174
splash zone	2.175
spreader plate	2.176
Soybean milk machine	
standby mode	2.177
stationary rack machine	2.178
steam cooker	2.179
storage refrigerator	2.152.10
Steamed rice ark	2.180
supplemental flooring	2.181
T	
tenderizer	2.183
textured	2.184
thermoplastic refuse containers	2.30
thermoplastics	2.185
thermostat	2.186
thrust bearing	2.187
thrust washer	2.188
tilting griddle skillet	2.12
tilting griddle skillet	2.184
toxic	2.189
tray rail	2.190
tray slide	2.190
Type I display refrigerator	2.149.4.6
Type II display refrigerator	2.149.4.7
under bar equipment	2.191

unexposed non-food zone	2.192
utensils.....	2.183
vacuum breaker	2.194
variable capacity compressor	2.195
vegetable storage bin.....	2.11.3
vending machine	2.196

W

walk-in refrigerator	2.149.11
wares	2.197
warewashing machine	2.198
washing.....	2.199
water bath	2.100
water boiler	2.101
water heater	2.102
water station.....	2.103
wearing surfaces.....	2.204
wheeled foodservice equipment.....	2.205

