



中华人民共和国国家标准

GB/T 30785—202×

代替 GB/T 30785—2014

饮食加工设备 术语

Food processing equipment—Terminology

××××-××-××发布

××××-××-××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
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
参考文献	22
索引	23

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：

- 更改了“涂层”的定义(见 3.26,2014 年版 2.26)；
- 更改了“输送式清洗机”术语的英文(见 3.33,2014 年版的 2.34)；
- 增加了“炒菜机”的术语和定义(见 3.34)；
- 更改了“易清洗”的定义(见 3.59,2014 年版的 2.59)；
- 增加了“面制品饴蒸机”的术语和定义(见 3.71)；
- 更改了“食物贮存室”的定义(见 3.76,2014 年版的 2.75)；
- 更改了“食品保温设备”的定义(见 3.96,2014 年版的 2.97)；
- 更改了“烤箱”的定义(见 3.123,2014 年版的 2.123)；
- 增加了“米粉机、米线机”的术语和定义(见 3.158)；
- 更改了“搁板支架”术语的英文(见 3.167,2014 年版的 2.165)；
- 增加了“豆浆机”的术语和定义(见 3.173)；
- 更改了“油炸锅飞溅区”术语的英文(见 3.174,2014 年版的 2.80)；
- 增加了“蒸饭柜”“蒸饭箱”的术语和定义(见 3.180)；
- 增加了“制包机”的术语和定义(见 3.181)。

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：中国质量认证中心、北京市服务机械研究所有限公司、安徽华菱西厨装备股份有限公司、裕富宝厨具设备(深圳)有限公司、广东杰冠厨房设备制造有限公司、佛山市顺德区俊凌厨具有限有限公司、江南大学、渤海大学、山东银鹰炊事机械有限公司、上海天元食品机械有限公司、江苏劲速台元智能装备有限公司、九阳股份有限公司、广东星星制冷设备有限公司、合肥中科顺昌余热利用科技有限公司、山东省鲁宝厨业有限公司、江苏大唐电器制造有限公司、精确制冷设备(深圳)有限公司、广东省泓锋烘焙设备有限公司、深圳市力特实业发展有限公司。

本文件主要起草人：陈传禄、王迪、刘旭、许正华、郑志恆、黄东华、周锡勇、金亚美、朱丹实、李忠民、蔡俊、江亚军、王祎珂、叶仙斌、张家顺、范培建、唐伟、熊斌芳、史帝锋、邹海鸥、张登。

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

本文件界定了饮食加工设备、装置、相关组件及加工清洗过程的术语和定义。
本文件适用于商用饮食加工设备的信息处理与信息交换。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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、卫生器具或其他装置。

3.2

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。

3.3

挡板 **apron**

工作台下面外露的固定垂直表面。

3.4

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。

3.5

回流 **backflow**

水、其他液体、混合物或试剂从非指定的源头流入饮用水。

3.6

回流抑止器 **backflow preventer**

防止回流的装置。

3.7

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。

3.8

水浴保温器 **bain-marie**

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、水蒸气或热水间接加热食品。

3.9

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。

3.10

饮料容器支架 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。

3.11

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:落地式储藏箱通常会移动,为便于放置在工作台或焙烤桌下,容器体积能减小。

3.11.1

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。

3.11.2

餐具柜 silverware bin

用于存放餐用器具的容器。

注:通常较小,固定在支架上,和其他箱柜一起放在柜台的上面或下面。

3.11.3

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储藏箱。

3.12

煎炸平底锅 braising pan

安装在落地支架、柜台或悬挂在墙壁支架上,用于炖、煎、煮、炸等食品加工操作的器具。

3.13

垫层 breaker strip

导热性相对较差的隔热层。

3.14

烧烤炉 broiler

直接暴露于热辐射中进行烹饪的器具。

注:不包括电动旋转烤肉架。

3.15

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。

3.16

散装奶油自动分配机 bulk cream dispenser

散装牛奶自动分配机 bulk milk 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或奶油,且带有制冷柜和计量装置的机器。

3.17

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。

3.18

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。

3.19

止回阀 check valve

液体只能单向流动的装置。

3.20

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。

3.21

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。

3.22

切碎机 chopper

用于切碎食物的设备。

3.23

可自清洗的 cleanable

设备设计成可自行免于污物。

[来源:GB/T 19891—2005,3.5]

3.24

清洁 cleaning

去除污物。

注:污物指任何不要的物质。

[来源:GB/T 19891—2005,3.4]

3.25

封闭 closed

接触间隙不超过 0.8 mm。

3.26

涂层 coating

使一种材料沉积并吸附在一个基材上所形成的新表面。

注:涂层材料不能改变基材的物理性能。

3.27

咖啡机 coffee maker

用于制作咖啡或类似热饮料的设备。

3.28

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。

3.29

垃圾破碎机 compactor

通过破碎的方式减小食品或非食品废弃物体积的垃圾处理机。

3.30

污染 contamination

出现微生物数量超过预期或达到不能接受程度并有害环境和健康的现象。

3.31

定点自动售货机 controlled location vending machine

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。

3.32

输送装置 conveyor

在不同的位置之间传送物品的机械装置。

3.33

输送式清洗机 conveyor cleaning 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。

3.34

炒菜机 cooking machine

用翻炒的方式烹饪菜肴的设备。

3.35

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。

3.36

褶皱 corrugation

排放液体且能使空气水平循环的非平整表面。

3.37

盖板 cover

水平开口的保护装置。

3.38

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、烤篮、支架，烤篮绕轴作周向平动的一种设备。

注：烤制食品时，烤篮上的食品与电热元件间做相对运动，间歇操作。

[来源：GB/T 10644—2022,3.7]

3.39

龟裂 crazing

在材料或涂层表面或表面内部的明显细裂纹。

3.40

裂纹 crevice

影响可清洗性的浅的、尖锐的、开裂状不规则开口。

[来源：GB/T 19891—2005,3.8]

3.41

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。

3.42

砧板 cutting board

胶合板或实木板或橡胶板或塑料板，食物能放在上面被切碎、切块、切片或切割。

3.43

去毛刺 deburr

磨锉可能会造成伤害的尖锐或粗糙表面的过程。

3.44

清洁剂 detergent

添加到洗涤水中用以清除污物的化学混合物。

3.45

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。

3.46

差动 differential

当水稳定流动时,导致温控器激活的进水温度和出水温度之间的最大差值;对于液体或气体,是指其从设备的进口到出口所发生温度或压力的数值变化。

3.47

餐具 dinnerware

餐桌上使用的能与食品直接接触的用品。

示例:盘、碗、碟、杯、间格盘和盖等。

3.48

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。

3.49

盘形器皿 dishes

用于准备和提供食物且能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。

3.50

洗涤台 dishtable

有固定和相对水平工作表面的厨房用组件,能与洗碗机合放在一起。

3.51

洗碗机 dishwashing machine

通过喷洒清洗液并使用漂洗水来清洗/消毒盘子、杯子、碗、炊具和托盘等的机器。

3.52

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。

3.53

陈列柜 display case

用来陈列无潜在危害食物的密闭容器。

注:可能没有制冷或加热功能。

3.54

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。

3.55

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。

3.56

干燥剂 drying agent

有助于快速干燥且无留痕的化学添加剂。

3.57

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。

3.58

双模式消毒机 dual sanitizing mode machine

能作为热水消毒机或化学消毒机来使用的餐具洗涤机。

3.59

易清洗 easily cleanable

通过手工清洗方法就能去除食物和其他污物。

3.60

易清洗紧固件 easily cleanable fastener

紧密贴合在表面上且通过手工清洗方法就能去除该外露表面上的食物和其他污物的紧固件。

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。

3.61

易移动 easily movable

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

3.62

外露 exposed

至少从一个角度能够看见。

3.63

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他固体的装置。

3.64

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。

3.65

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。

3.66

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。

3.67

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。

3.68

最终漂洗 final rinse

将清水喷洒到清洗好的餐具上。

3.69

扁平餐具 flatware

盘碟类或刀、匙、叉等餐具。

3.70

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。

3.71

面制品饹蒸机 flour products steaming production machine

将面胚通过蒸汽加温和加热,自动连续完成饹发和蒸制过程的机器。

3.72

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。

3.73

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。

注:食品或其他物料从这些表面以流入、滴入、渗入或吸入(自回流)的形式进入食品或食品容器。

3.74

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。

3.75

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。

3.75.1

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。

3.75.2

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。

3.75.3

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。

3.75.4

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。

3.75.5

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。

3.75.6

自助服务食品防护罩 self service food shield

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。

3.76

食物贮存室 food storage compartment

用来储藏或陈列食物的空间。

3.77

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能有用以加热或冷却的能源；
- 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。

3.78

净水 fresh water

未经机器再循环或再生的饮用水。

3.79

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。

示例：奶或奶制品、蛋或蛋制品、糖、水、水果或果汁、糖果、坚果仁或其他安全和健康产品。

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

3.80

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。

3.81

磨碎器 grater

用以磨碎食物的器具。

3.82

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。

3.83

研磨机 grinder

用以研磨食物的器具。

3.84

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：该装置不用作食品准备槽或用于清洗罐、锅、器具和盘子。

3.85

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。

3.86

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：不包括将内壁面设计成用于烹饪的烤炉。

3.87

热交换器 heat exchanger

在不同媒介或系统之间传输热量的设备。

3.88

热回收设备 heat recovery equipment

从其他热源(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。

3.89

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,而后冷却至能够接受的保温温度的一个循环。

3.90

热处理冷藏冰箱 heat treatment dispensing freezer

以热处理为基础来保持产品质量的独立式冰箱。

3.91

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。

3.92

高压装饰层压板 high pressure decorative laminates

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

3.93

中空区 hollow sections

在日常维护和清洗中不能接近的设备区域。

3.94

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。

3.95

旋转炉 horizontal whirl oven; revolving tray oven; rack oven; rotary oven

烤制食品时,烤盘内食品与电热元件间做相对回转的一种器具。

注：烤炉外形如箱体,炉膛内设有旋转烤盘支架,烤盘小车置于其内。

[来源:GB/T 10644—2022,3.5]

3.96

食品保温设备 hot food holding equipment

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。

3.97

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。

3.98

冰盘 ice pan

冰盒 ice container

用于存放食用冰的盘子或盒子。

3.99

冰淇淋柜 ice cream cabinet

用于储存冷冻甜品的机械制冷装置。

3.100

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。

3.101

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。

3.102

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。

3.103

夹层锅 jacketed kettle

具有双壁容器的器具,在内壁与外壁之间装有一种由加热元件加热的传热介质。

3.104

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。

3.105

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。

3.106

内衬 lining

隔间的内表面。

3.107

液位 liquid level

对于水槽和卫生设备,容器或碗状物中液体的最大垂直距离;对于其他食品设备,通过容器或碗状物上的标识来保持的期望垂直距离。

3.108

锁定 lockout

使设备自动停止执行其预设功能的装置。

3.109

人工清洗 manual cleaning

使用合适的清洁工具用手清洗。

3.110

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。

3.111

微波炉 microwave oven

利用频率在 300 MHz~30 GHz 之间的一个或多个 ISM 频段的电磁能量来加热腔体内食物和饮料的器具。

注：ISM 频段是由国际电信联盟(ITU)确定并在 CISPR11 中采用的电磁波频段。

[来源：GB 4706.90—2008,2.101]

3.112

搅拌机 mixer

混合或调制食物的设备。

3.113

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：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的且无须进一步准备的食物用以陈列和供应的器具。

3.114

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，表面光泽能变化。

3.115

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

通过一个或多个洗涤槽和一个或多个泵送漂洗槽，随后进行最终消毒漂洗的输送带式清洗机。

注：该类型机器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。

3.116

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，表面光泽能变化。

3.117

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。

[来源：GB/T 19891—2005,3.17,有修改]

3.118

非食品区 nonfood zone

除食品区和飞溅区外设备的外露表面。

3.119

非潜在有害食品 non-potentially hazardous food

不包括潜在有害食品(3.133)定义中的食品。

3.120

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。

3.121

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。

3.122

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。

3.123

烤箱 oven

通过热的传导、对流、辐射或电磁能对食品进行加热、烘烤、烘焙的一种设备。

注：按热源不同，有电烤炉、燃气烤炉、燃油烤炉等。

[来源：GB/T 10644—2022,3.1]

3.124

溢流水位 overflow level

对于水槽和卫生设备，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；对于其他食品设备，容器或碗状物中液体的最大垂直距离。

3.125

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。

3.126

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。

3.127

面条机 pasta maker

将生面团挤、压或成形为面条的设备。

3.128

馅饼机 patty machine

将肉类或其他食品挤压成各种大小和形状的设备。

3.129

去皮机 peeler

去除食物果皮或外皮的设备。

3.130

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。

3.131

便携式 portable

在不同操作阶段之间能用手提起或移动。

3.132

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。

3.133

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) 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) 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，以及含有防腐剂或采用其他因子阻止微生物生长的食品；
 - 虽然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。

3.134

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。

3.135

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、包裹或其他包装的食品。

3.136

压力炊具 pressure cooker

能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器具。

3.137

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。

3.138

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、便携式或驻立式装置。

3.139

碎浆机 pulper

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

3.140

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。

3.141

高温分解 pyrolysis

热作用下的分解过程。

3.142

高温自清洁烤炉 pyrolytic self-cleaning oven

无须手工清洗，炉腔内表面上累积的污物通过暴露在炉热中就能去除的烤炉。

3.143

台车架 rack

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；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。

3.144

辐射热源 radiant heat source

以辐射(相对于热传导或对流传热)形式传递热量的热源。

3.145

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。

3.145.1

平扒炉 fry-top range

顶部为圆烤盘的炉灶。

3.145.2

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。

3.145.3

敞顶炉 open top range

顶部加热元件或炉排裸露的炉灶。

3.146

易接近 readily accessible

暴露在外，不使用工具就能进行清洁和检查。

3.147

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。

3.148

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。

3.149

冷藏冷冻设备 refrigerator-freezer equipment

保持恒定低温的一种制冷设备。

3.149.1

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。

3.149.2

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的冷藏箱。

示例：苏打水、汽水、啤酒和葡萄酒的冷藏箱。

3.149.3

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设备。

3.149.4

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:不包括冷冻自助餐柜和冷冻食品配制柜。

3.149.4.1

封闭式陈列冰箱 closed display refrigerator

打开铰链门或移动门,就能触及食品并能将其取出的陈列冷柜。

注:适用于I型、II型陈列冰箱。

3.149.4.2

陈列冷柜 display freezer

用于陈列冷冻食品的冰箱。

3.149.4.3

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能取出食品的冰箱。

注:适用于I型、II型陈列冰箱。

3.149.4.4

自助式陈列冰箱 self-service display refrigerator

消费者能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:适用于I型、II型陈列冰箱。

3.149.4.5

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:适用于I型、II型陈列冰箱。

3.149.4.6

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℃场所使用的冰箱。

3.149.4.7

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℃场所使用的冰箱。

3.149.5

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。

3.149.6

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:也称为急速制冷机和急速冷冻机。

3.149.7

冷冻式自助餐柜 refrigerated buffet unit

带有机制冷机,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:能配置或不配置一个低温冷藏舱。

3.149.8

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。

示例：三明治冷藏柜、比萨饼准备台或类似装置。

注：能配置或不配置一个低温冷藏舱。

3.149.9

冰箱 refrigerator

有机械制冷的封闭区域，且能保持规定的保温温度的设备。

3.149.9.1

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。

3.149.9.2

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。

3.149.10

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。

3.149.11

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。

3.150

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。

3.151

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。

3.152

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。

示例：斜槽、漏斗、侧刀架、垃圾桶和垃圾袋固定装置。

3.153

垃圾箱 refuse container

用于存放和处理垃圾的容器。

3.154

垃圾处理系统 refuse processing system

垃圾处理机、垃圾箱和所有其他辅助设备。

3.155

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。

3.156

可拆装 removable

能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。

3.157

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。

3.158

米粉机 **rice noodles machine****米线机** **rice slender noodles machine**

制作米粉或米线的设备。

3.159

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。

3.160

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。

3.161

卫生处理 **sanitization**

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

3.162

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。

3.163

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。

3.164

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。

示例:盘、大浅盘、碟、碗和厨房用具。

3.165

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。

3.166

搁板支承系统 **shelf support system**

支承陈列冰箱搁板的组件。

注:能与搁板构成一个整体,也能独立于搁板。

3.167

搁板支架 **shelf supportor**

陈列冰箱的一个组成部分,用于支撑系统中。

3.168

单槽输送式清洗机 **single tank conveyor machine**

有一个洗涤槽,紧接着进行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,但能包含有洗涤段之前的预洗段和在动力漂洗与最后漂洗段之间的辅助漂洗段。

3.169

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。

注：它可能包含水槽碗状隔室、水槽排水孔、水槽滴水板、水槽后防溅板。

3.169.1

水槽碗状隔室 sink compartment bowl

水槽中用于盛水的组件。

3.169.2

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。

3.169.3

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。

3.169.4

水槽后防溅板 sink backsplash

见后防溅板(3.7)。

3.170

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。

3.171

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才能看见。

3.172

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。

[来源：GB/T 19891—2005,3.30]

3.173

豆浆机 soymilk maker

以制作豆浆饮品为主要功能的器具。

注：制作过程包含食物粉碎、搅拌、加热等程序。

[来源：GB/T 26176—2023,3.1]

3.174

油炸锅飞溅区 splash area of fryer

在操作过程中热油通常能飞溅到的油炸锅上部区域。

3.175

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，且不能返回食品中。

3.176

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他烹饪装置一端的顶罩。

3.177

备用模式 **standby mode**

节能且防止产品发生故障的机器运作模式。

3.178

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:也适用于在清洗和漂洗周期内隔架绕一轴旋转的机器。

3.179

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。

3.180

蒸饭柜 **steaming cabinet****蒸饭箱** **steaming box**

使用蒸汽蒸制米饭、馒头等主食的设备。

3.181

制包机 **stuffed buns machine**

将面团与馅料(肉、菜等)采用自动灌肠方式制成带馅面管、切断、捏褶制作生包子的机器。

3.182

地板垫 **supplemental flooring**

具有特殊用途并易于移动的地板覆盖物。

3.182.1

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。

3.182.2

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。

3.183

嫩肉机 **tenderizer**

通过多重刀片对肉进行切割、嫩化、紧实的设备。

3.184

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,纹理可能会妨碍表面污物清除。

3.185

塑料垃圾箱 **thermoplastic refuse containers**

临时存放废料或废品的塑料箱。

3.186

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:在软化状态下能挤压吹塑成各种形状。

3.187

恒温器 **thermostat**

用于维持所需温度的设备。

3.188

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。

3.189

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)。

3.190

可倾斜平底锅 tilting griddle skillet

可倾斜煎锅 tilting frying pan

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,能用于炖、煎、煮、炸等食品加工操作。

3.191

毒性 toxic

对人体产生有害的生理影响。

3.192

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:由固体材料制成,带或不带卷边、围栏或护栏。

3.193

台下设备 under bar equipment

位于吧台下方靠近操作者侧身的设备。

注: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。

3.194

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能进入,包括但不限于能移动、易拆除、滑动或带有铰链的盖子、面板、门等。

3.195

用具 utensils

用于制备、供应、运输、存放食品的工具。

3.196

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。

3.197

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。

3.198

自动售货机 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。

3.199

器皿 wares

食品服务行业使用的所有类型的用具。

注：包括盘、罐、锅和炊具。

3.200

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。

3.201

清洗 washing

所有器皿表面经受热水和洗涤液喷洒,以去除食物残渣、油脂和其他污物的过程。

3.202

水浴 water bath

以水作为中间介质来进行加热或冷却产品。

3.203

开水器 water boiler

放水开关一打开就能连续供给开水的器具。

3.204

热水器 water heater

存放和加热水的密闭容器。

3.205

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,且配备充水水龙头和排水槽。

3.206

磨损面 wearing surfaces

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

3.207

轮式餐车 wheeled foodservice equipment

放在脚轮或车轮上能方便移动,用于副食品加工或供应的设备。

注：不包括有执照的机动车。

参 考 文 献

- [1] GB 4706.35 家用和类似用途电器的安全 商用电煮锅的特殊要求
- [2] GB 4706.90 家用和类似用途电器的安全 商用微波炉的特殊要求
- [3] GB/T 10644—2022 电热食品烤炉
- [4] GB/T 19891—2005 机械安全 机械设计的卫生要求
- [5] GB/T 26176—2023 家用和类似用途豆浆机
- [6] SB/T 10697 商用电汽两用蒸饭柜

索引

汉语拼音索引

- A**
- 安全紧固件 3.162
- B**
- 包装 3.125
- 包装食品 3.126
- 焙烤桌 3.9
- 备用模式 3.177
- 泵送漂洗水 3.140
- 扁平餐具 3.69
- 变容量压缩机 3.197
- 便携式 3.131
- 冰盒 3.98
- 冰盘 3.98
- 冰淇淋柜 3.99
- 冰箱 3.149.9
- 玻璃器皿清洗机 3.80
- C**
- 餐具 3.47
- 餐具柜 3.11.2
- 餐盘滑槽 3.192
- 餐盘滑轨 3.192
- 差动 3.46
- 敞顶炉 3.145.3
- 敞开式陈列冰箱 3.149.4.3
- 炒菜机 3.34
- 陈列冰箱 3.149.4
- 陈列柜 3.53
- 陈列冷柜 3.149.4.2
- 初始密封包装 3.122
- 储冰箱 3.11.1
- 储藏冰箱 3.149.10
- 储藏箱 3.11
- D**
- 打样盒 3.138
- 打样箱 3.138
- 单槽输送式清洗机 3.168
- 挡板 3.3
- 地板垫 3.182
- 垫层 3.13
- 电转烤肉器 3.159
- 顶霜式制冷器具 3.149.5
- 定点自动售货机 3.31
- 定制设备 3.41
- 动力区 3.134
- 豆浆机 3.173
- 毒性 3.191
- 多层食品防护罩 3.75.5
- 多水槽输送带式清洗机 3.115
- F**
- 非工作表面 3.121
- 飞溅区 3.175
- 非潜在有害食品 3.119
- 非食品区 3.118
- 非吸收性材料 3.117
- 非循环泵送式最终消毒漂洗 3.120
- 废弃物处理机 3.54
- 分隔式配送冷库 3.149.1
- 分流板 3.176
- 分送器 3.52
- 分体式冰箱 3.149.9.1
- 封闭 3.25
- 封闭式陈列冰箱 3.149.4.1
- 服务式陈列冰箱 3.149.4.5
- 辐射热源 3.144
- 辅助清洗 3.4
- G**
- 盖板 3.37
- 干燥剂 3.56
- 干燥剂注入器 3.57
- 高温分解 3.141

高温自清洁烤炉	3.142
高压装饰层压板	3.92
搁板	3.165
搁板支承系统	3.166
搁板支架	3.167
供水区	3.205
供应和陈列用器皿	3.164
固定架清洗机	3.178
管路压力	3.105
光滑	3.172
龟裂	3.39

H

恒温器	3.187
后防溅板	3.7
后架式烧烤炉	3.160
化学消毒机	3.21
化学消毒剂进料器	3.20
环境温度	3.2
回流	3.5
回流抑止器	3.6
活塞	3.130

J

机械消毒	3.110
夹层锅	3.103
煎饼用浅锅	3.82
煎炸平底锅	3.12
搅拌机	3.112
进料器	3.65
浸水槽	3.48
净水	3.78
就地清洗	3.100
绝热封闭型食品运输柜	3.102

K

咖啡壶	3.28
咖啡机	3.27
开水器	3.203
抗腐蚀	3.35
烤板式烧烤炉	3.160
烤箱	3.123
可拆装	3.156

可倾斜煎锅	3.190
可倾斜平底锅	3.190
可自清洗的	3.23
空间间隙	3.1
快速制冷冰箱	3.149.6

L

垃圾	3.150
垃圾处理机	3.155
垃圾处理系统	3.154
垃圾接触面	3.151
垃圾接触区	3.152
垃圾破碎机	3.29
垃圾箱	3.153
冷藏冷冻设备	3.149
冷冻式食品准备柜	3.149.8
冷冻式自助餐柜	3.149.7
冷冻甜品	3.79
冷库	3.149.11
裂纹	3.40
流动压	3.72
炉灶	3.145
轮式餐车	3.207

M

满水位	3.70
门竖框	3.55
米粉机	3.158
米线机	3.158
面条机	3.127
面制品饴蒸机	3.71
磨碎器	3.81
磨损面	3.206

N

耐磨地板垫	3.182.2
内衬	3.106
嫩肉机	3.183

P

排风罩	3.94
盘形器皿	3.49
配送冷库	3.149.3

盆、平底锅及器皿清洗机	3.132
烹饪操作台食品防护罩	3.75.3
平扒炉	3.145.1
平炉	3.86
普通地板垫	3.182.1

Q

器皿	3.199
器皿清洗机	3.200
潜在有害食品	3.133
嵌入	3.101
切片机	3.170
切肉台食品防护罩	3.75.2
切碎机	3.22
清洁	3.24
清洁剂	3.44
清洁剂分配器	3.45
清洁剂进料器	3.45
轻微影响	3.171
清洗	3.201
去毛刺	3.43
去皮机	3.129

R

热处理冷藏冰箱	3.90
热处理循环	3.89
热顶炉	3.145.2
热回收设备	3.88
热交换器	3.87
热水壶	3.28
热水器	3.204
热水消毒机	3.97
热塑性塑料	3.186
人工清洗	3.109

S

散装奶油自动分配机	3.16
散装牛奶自动分配机	3.16
散装食品	3.17
烧烤炉	3.14
食品保温设备	3.96
食品防护罩	3.75
食品接触面	3.73

食品切割机	3.74
食品区	3.73
食品热加工区	3.91
食品推车	3.113
食品运输柜	3.77
食物贮存室	3.76
蔬菜储藏箱	3.11.3
输送式清洗机	3.33
输送装置	3.32
双模式消毒机	3.58
水槽	3.169
水槽滴水板	3.169.3
水槽后防溅板	3.169.4
水槽排水孔	3.169.2
水槽碗状隔室	3.169.1
水浴	3.202
水浴保温器	3.8
塑料垃圾箱	3.185
碎浆机	3.139
锁定	3.108

T

台车架	3.143
台下设备	3.193
碳酸化装置	3.18
涂层	3.26
推力垫圈	3.189
推力轴承	3.188

W

外露	3.62
微波炉	3.111
卫生处理	3.161
纹理	3.184
污染	3.30
无影响	3.116
五金器具	3.85

X

洗涤台	3.50
洗手池	3.84
洗手盆	3.84
洗碗机	3.51

馅饼机	3.128
旋转炉	3.95
循环式最后消毒漂洗	3.148

Y

压力炊具	3.136
研磨机	3.83
摇篮炉	3.38
液位	3.107
移动自助柜台食品防护罩	3.75.4
易拆装	3.147
易接近	3.146
溢流水位	3.124
易清洗	3.59
易清洗紧固件	3.60
易移动	3.61
隐蔽非食品区	3.194
饮料容器支架	3.10
饮料冷柜	3.149.2
用具	3.195
油炸锅	3.64
油炸锅飞溅区	3.174
油脂过滤器	3.63
预包装食品	3.135
预清洗装置	3.137

Z

再热装置	3.157
------------	-------

英文对应词索引

A

air gap	3.1
ambient temperature	3.2
apron	3.3
auxiliary rinse	3.4

B

backflow	3.5
backflow preventer	3.6
back-shelf broiler	3.160
backsplash	3.7

砧板	3.42
褶皱	3.36
真空断路器	3.196
蒸饭柜	3.180
蒸饭箱	3.180
蒸汽锅	3.179
整体式冰箱	3.149.9.2
支柱	3.104
止回阀	3.19
制包机	3.181
中等影响	3.114
中空区	3.93
自动售货机	3.198
自排放	3.163
自助餐台	3.15
自助餐厅柜台食品防护罩	3.75.1
自助服务食品防护罩	3.75.6
自助式陈列冰箱	3.149.4.4
最终化学消毒漂洗	3.66
最终漂洗	3.68
最终热水消毒漂洗	3.67
II型陈列冰箱	3.149.4.7
I型陈列冰箱	3.149.4.6

bain-marie	3.8
baker's table	3.9
batch dispensing freezer	3.149.1
beverage (urn) stand	3.10
beverage cooler	3.149.2
bin	3.11
braising pan	3.12
breaker strip	3.13
broiler	3.14
buffet unit	3.15
bulk cream dispenser	3.16
bulk food	3.17
bulk milk dispenser	3.16

C

cafeteria counter food shield	3.75.1
carbonator	3.18
carving station food shield	3.75.2
check valve	3.19
chemical sanitizer feeder	3.20
chemical sanitizing machine	3.21
chopper	3.22
cleanable	3.23
cleaning	3.24
closed	3.25
closed display refrigerator	3.149.4.1
coating	3.26
coffee maker	3.27
coffee urn	3.28
compactor	3.29
contamination	3.30
controlled location vending machine	3.31
conveyor	3.32
conveyor cleaning machine	3.33
cooking machine	3.34
cooking station food shield	3.75.3
corrosion resistant	3.35
corrugation	3.36
cover	3.37
cradle oven	3.38
crazing	3.39
crevice	3.40
custom equipment	3.41

cutting board	3.42
---------------------	------

D

deburr	3.43
detergent	3.44
detergent dispenser	3.45
detergent feeder	3.45
differential	3.46
dinnerware	3.47
dipper well	3.48
dishes	3.49
dishtable	3.50
dishwashing machine	3.51
dispenser	3.52
dispensing freezer	3.149.3
display case	3.53
display freezer	3.149.4.2
display refrigerator	3.149.4
disposer	3.54
door mullion	3.55
drying agent	3.56
drying agent injector	3.57
dual sanitizing mode machine	3.58

E

easily cleanable	3.59
easily cleanable fastener	3.60
easily movable	3.61
exposed	3.62

F

fat filter	3.63
fat fryer	3.64
feeders	3.65
final chemical sanitizing rinse	3.66
final hot water sanitizing rinse	3.67
final rinse	3.68
flatware	3.69
flood level	3.70
flour products steaming production machine	3.71
flow pressure	3.72
food contact surface	3.73
food cutter	3.74

food shield	3.75
food storage compartment	3.76
food transport cabinet	3.77
food zone	3.73
fresh water	3.78
frost top refrigeration unit	3.149.5
frozen dessert	3.79
fry-top range	3.145.1

G

general purpose surface	3.182.1
glasswashing machine	3.80
grater	3.81
griddle	3.82
grinder	3.83

H

handsink	3.84
hardware	3.85
hearth oven	3.86
heat exchanger	3.87
heat recovery equipment	3.88
heat treatment cycle	3.89
heat treatment dispensing freezer	3.90
heated food zone	3.91
heavy duty	3.182.2
high pressure decorative laminates	3.92
hollow sections	3.93
hood	3.94
horizontal whirl oven	3.95
hot food holding equipment	3.96
hot top range	3.145.2
hot water sanitizing machine	3.97
hot water urn	3.28

I

ice container	3.98
ice cream cabinet	3.99
ice pan	3.98
ice storage bin	3.11.1
in-place cleaning	3.100
inset	3.101
insulated enclosed food transport cabinet	3.102

J

jacketed kettle 3.103

L

lavabo 3.84

leg 3.104

line pressure 3.105

lining 3.106

liquid level 3.107

lockout 3.108

M

manual cleaning 3.109

mechanical sanitization 3.110

microwave oven 3.111

mixer 3.112

mobile buffet counter food shield 3.75.4

mobile food cart 3.113

moderate effect 3.114

multiple tank conveyor machine 3.115

multiple tier food shield 3.75.5

N

no effect 3.116

non-absorbent material 3.117

nonfood zone 3.118

non-potentially hazardous food 3.119

non-recirculating pumped final sanitizing rinse 3.120

non-work surface 3.121

O

open display refrigerator 3.149.4.3

open top range 3.145.3

original sealed package 3.122

oven 3.123

overflow level 3.124

P

packaged 3.125

packaged food 3.126

pasta maker 3.127

patty machine 3.128

peeler	3.129
plunger	3.130
portable	3.131
pot, pan, and utensil washing machine	3.132
potentially hazardous food	3.133
power zone	3.134
prepackaged food	3.135
pressure cooker	3.136
prewashing unit	3.137
proofing box	3.138
proofing cabinet	3.138
pulper	3.139
pumped rinse	3.140
pyrolysis	3.141
pyrolytic self-cleaning oven	3.142

R

rack	3.143
radiant heat source	3.144
range	3.145
rapid pull down refrigerator	3.149.6
readily accessible	3.146
readily removable	3.147
recirculating final sanitizing rinse	3.148
reel-type oven	2.38
refrigerated buffet unit	3.149.7
refrigerated food preparation unit	3.149.8
refrigerator	3.149.9
refrigerator-freezer equipment	3.149
refuse	3.150
refuse contact surfaces	3.151
refuse contact zone	3.152
refuse container	3.153
refuse processing system	3.154
refuse processors	3.155
remote refrigerator	3.149.9.1
removable	3.156
rethermalization equipment	3.157
revolving tray oven	3.95
rice noodles machine	3.158
rice slender noodles machine	3.158
rotisserie	3.159

S

salamander broiler	3.160
sanitization	3.161
security fastener	3.162
self service food shield	3.75.6
self-contained refrigerator	3.149.9.2
self-draining	3.163
self-service display refrigerator	3.149.4.4
service display refrigerator	3.149.4.5
serving and display ware	3.164
shelf	3.165
shelf support system	3.166
shelf supportor	3.167
silverware bin	3.11.2
single tank conveyer machine	3.168
sink	3.169
sink backsplash	3.169.4
sink compartment bowl	3.169.1
sink compartment drain	3.169.2
sink drainboard	3.169.3
slicer	3.170
slight effect	3.171
smooth	3.172
soymilk maker	3.173
splash area of fryer	3.174
splash zone	3.175
spreader plate	3.176
standby mode	3.177
stationary rack machine	3.178
steam cooker	3.179
steaming box	3.180
steaming cabinet	3.180
storage refrigerator	3.149.10
stuffed buns machine	3.181
supplemental flooring	3.182

T

tenderizer	3.183
textured	3.184
thermoplastic refuse containers	3.185
thermoplastics	3.186
thermostat	3.187

thrust bearing	3.188
thrust washer	3.189
tilting frying pan	3.190
tilting griddle skillet	3.190
toxic	3.191
tray rail	3.192
tray slide	3.192
Type I display refrigerator	3.149.4.6
Type II display refrigerator	3.149.4.7

U

under bar equipment	3.193
unexposed non-food zone	3.194
utensils	3.195

V

vacuum breaker	3.196
variable capacity compressor	3.197
vegetable storage bin	3.11.3
vending machine	3.198

W

walk-in refrigerator	3.149.11
wares	3.199
warewashing machine	3.200
washing	3.201
water bath	3.202
water boiler	3.203
water heater	3.204
water station	3.205
wearing surfaces	3.206
wheeled foodservice equipment	3.207