

ICS 03.100.01  
A 10  
备案号:46966—2014

# SB

## 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11046—2013

SB/T 11046—2013

### 建设节约型餐饮企业规范

Specification of building economical catering enterprises

中华人民共和国国内贸易  
行业标准  
建设节约型餐饮企业规范  
SB/T 11046—2013

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 www.spc.net.cn  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

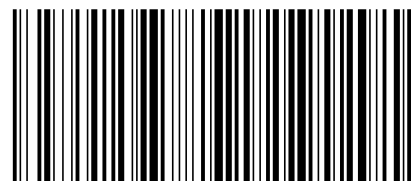
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 5 千字  
2015年1月第一版 2015年1月第一次印刷

\*

书号: 155066·2-27997 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



SB/T 11046-2013

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

表 1 平均照度推荐值

房间名称	推荐值/lx
宴会用餐厅	150~200~300
大餐厅	50~75~100
小餐厅	100~150~200
厨房	100~150~200
饮食制作间	75~100~150
库房	30~50~75
注:勒克斯是照度单位,符号为“lx”。	

4.8 各类房间冬季采暖室内设计温度应符合表 2 的规定。

表 2 冬季采暖房间室内设计温度

房间名称	室内设计温度/℃
餐厅、饮食厅	18~20
厨房和饮食制作间(冷加工间)	16
厨房和饮食制作间(热加工间)	10
干菜库、饮料库	8~10
蔬菜库	5
洗涤间	16~20

4.9 使用空调的设计参数应符合表 3 的规定。

表 3 夏季空调的设计参数

夏季室内设计温度 ℃	夏季室内相对湿度 %	噪声标准 dB	新风量 m <sup>2</sup> /(h·人)	工作地带风速 m/s
24~28	<65	NC50	20	<0.3

4.10 不宜使用一次性餐具、毛巾。其他一次性餐具应符合 HJ/T 202—2005 的相关要求。

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。  
 本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。  
 本标准起草单位:中国烹饪协会、北京赐香缘餐饮管理有限公司。  
 本标准主要起草人:冯恩援、刘秀军、许云飞、田明福、赵崔华、陈崇金、吴桐。