

T/LFMCXH

临汾市名厨协会团体标准

T/LFMCXH 005-2022

餐饮业厨房安全规范

2022-05-18 发布

2022-06-01 实施

临汾市名厨协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由临汾市名厨协会提出。

本文件起草单位：临汾市名厨协会。

本文件主要起草人：崔学智、贾兴旺、白二保、张建栋、段军民

全国团体标准信息平台

餐饮业厨房安全规范

1 范围

本标准规定了餐饮业厨房安全生产，餐饮业经营主体应具备的基本要求、对餐饮业厨房周围环境、厨房内部布局、设施与设备的要求及餐饮业厨房安全的日常管理。

本标准适用于从事餐饮服务提供者的厨房。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，凡是注日期的引用文件，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 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB/T 13869 用电安全导则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50028 城镇燃气设计规范
- GB 50054 低压配电设计规范
- GB 50494 城镇燃气技术规范
- GB 51102 压缩天然气供应站设计规范
- GB 51142 液化石油气供应工程设计规范
- HJ 554 饮食业环境保护技术规范
- 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件：

3.1

餐饮业

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品，消费场所和设施的食品生产经营行业。