

餐馆布局示范

小吃、糕点类布局示范

食堂布局示范

小型餐饮单位 布局指南

石安 编著

其他配套设施设备示例

SPM

南方出版传媒
广东人民出版社

餐馆布局示范

小吃、糕点类布局示范

食堂布局示范

微型餐饮单位 布局指南

SPM

南方出版传媒
广东人民出版社

· 广州 ·

图书在版编目(CIP)数据

微型餐饮单位布局指南 / 石安编著. -- 广州: 广东人民出版社, 2015.5 (2017.5重印)

ISBN 978-7-218-10103-3

I. ①小… II. ①石… III. ①餐馆—食品加工—布局—指南 IV. ①TU247.3-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第094594号

XIAO WEI XING CAN YIN DAN WEI BU JU ZHI NAN

微型餐饮单位布局指南

石安 编著

版权所有 翻印必究

出版人: 肖风华

责任编辑: 李锐锋 吴锐琼

装帧设计: 林伊莉 蓝美华

统筹: 广东人民出版社中山出版有限公司

执行: 何腾江 吕斯敏

地址: 中山市中山五路1号中山日报社8楼 (邮编: 528403)

电话: (0760) 89882926 (0760) 89882925

出版发行: 广东人民出版社

地址: 广州市大沙头四马路10号 (邮编: 510102)

电话: (020) 83798714 (总编室)

传真: (020) 83780199

网址: <http://www.gdpph.com>

印刷: 佛山市高明领航彩色印刷有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 6 字数: 93千

版次: 2017年5月第2版 2017年5月第3次印刷

定价: 29.80元

如发现印装质量问题影响阅读, 请与出版社(0760-89882925)联系调换。

售书热线: (0760) 88367862 邮购: (0760) 89882925

《小型餐饮单位布局指南》编辑委员会

顾 问：邹小龙 肖亦宁 林子南

主 编：董仁华

副主编：黄越红 吕秋兰

编 委：张 毅 李嘉成 杨 剑 贾明明

刘水添 梁美梨 高杏雅

图 例：关永炀 曾树涛 张丽珊

编辑说明

[制图说明]

1. 小吃店、粥粉面店、中式包点店、西式包点店、冷热饮品店、快餐店、凉茶店、烧烤店以店面面积 30 平方米左右为基准。
2. 小型中餐馆、西餐厅以 65 平方米左右为基准。
3. 单位食堂以厨房面积 40 平方米左右为基准。
4. 编者用专业画图软件按商铺、厨房设施设备的实际比例建立 3D 模型，以求更接近实际装修要求，3D 图上的模型仅供参考，读者选择设备时，请根据实际情况进行。

[标准依据]

《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》
《餐饮服务许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务许可审查规范》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省食品安全条例》《广东省食品药品监督管理局关于〈食品经营许可〉的实施细则（试行）》《广东省餐饮服务监管部门日常检查制度（试行）》《中华人民共和国国家标准食（饮）具消毒卫生标准》

目录

CONTENTS

第一章 小吃、糕点类布局示范

- 2 小吃店
- 5 粥粉面店
- 8 中式包点店
- 11 西式包点店
- 14 西式包点店
(含裱花蛋糕)
- 18 烧烤店

第二章 饮品类布局示范

- 22 冷热饮品店
- 25 凉茶店

第三章 餐馆布局示范

- 29 中餐馆(不含冷食类)
- 32 中餐馆(含冷食类)
- 37 西餐厅(不含冷食类)
- 40 快餐店(含烧卤熟食)
- 45 快餐店(不含烧卤熟食)

50 第四章 食堂布局示范

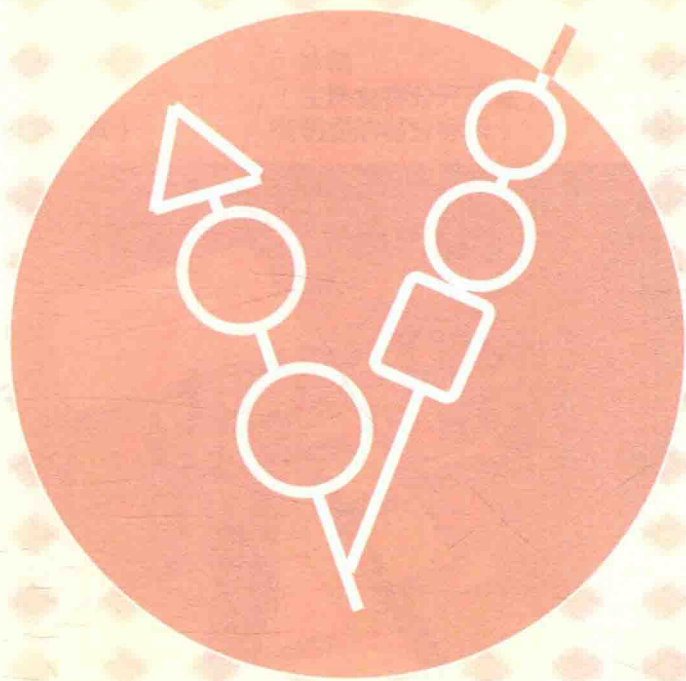
63 第五章 其他配套设施设备示例

74 附表 1 第二类食品经营许可现场核查表

80 附表 2 第四类食品经营许可现场核查表

84 后 记

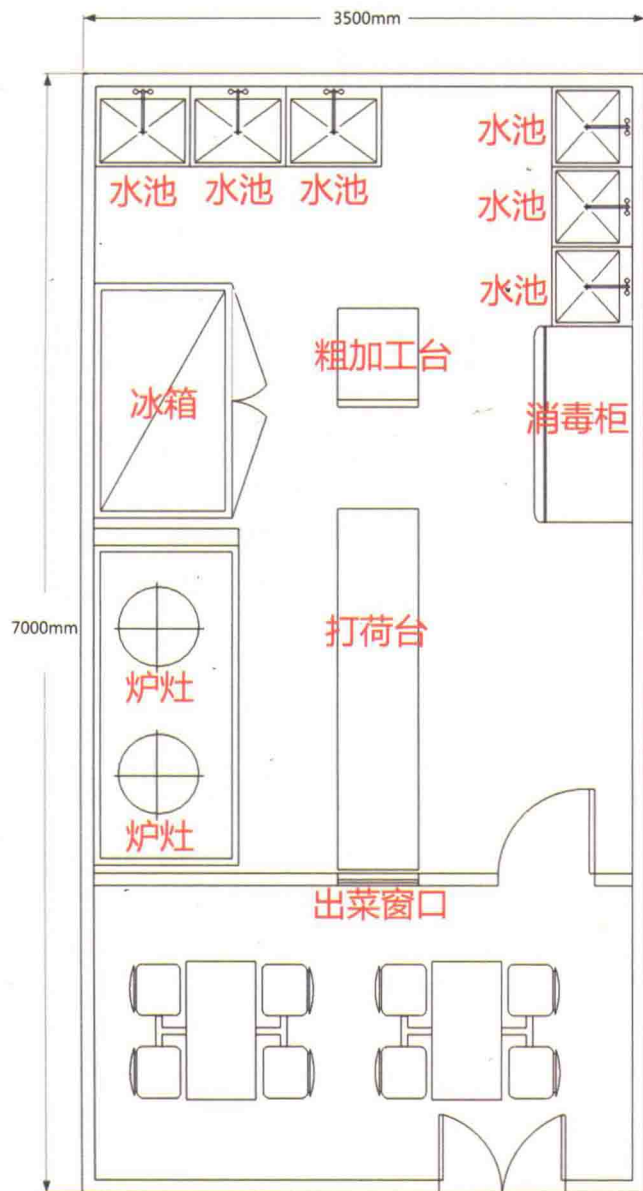
85 重印后记



第一章

小吃、糕点类布局示范

[适用于以点心、小吃为主要经营项目的单位]

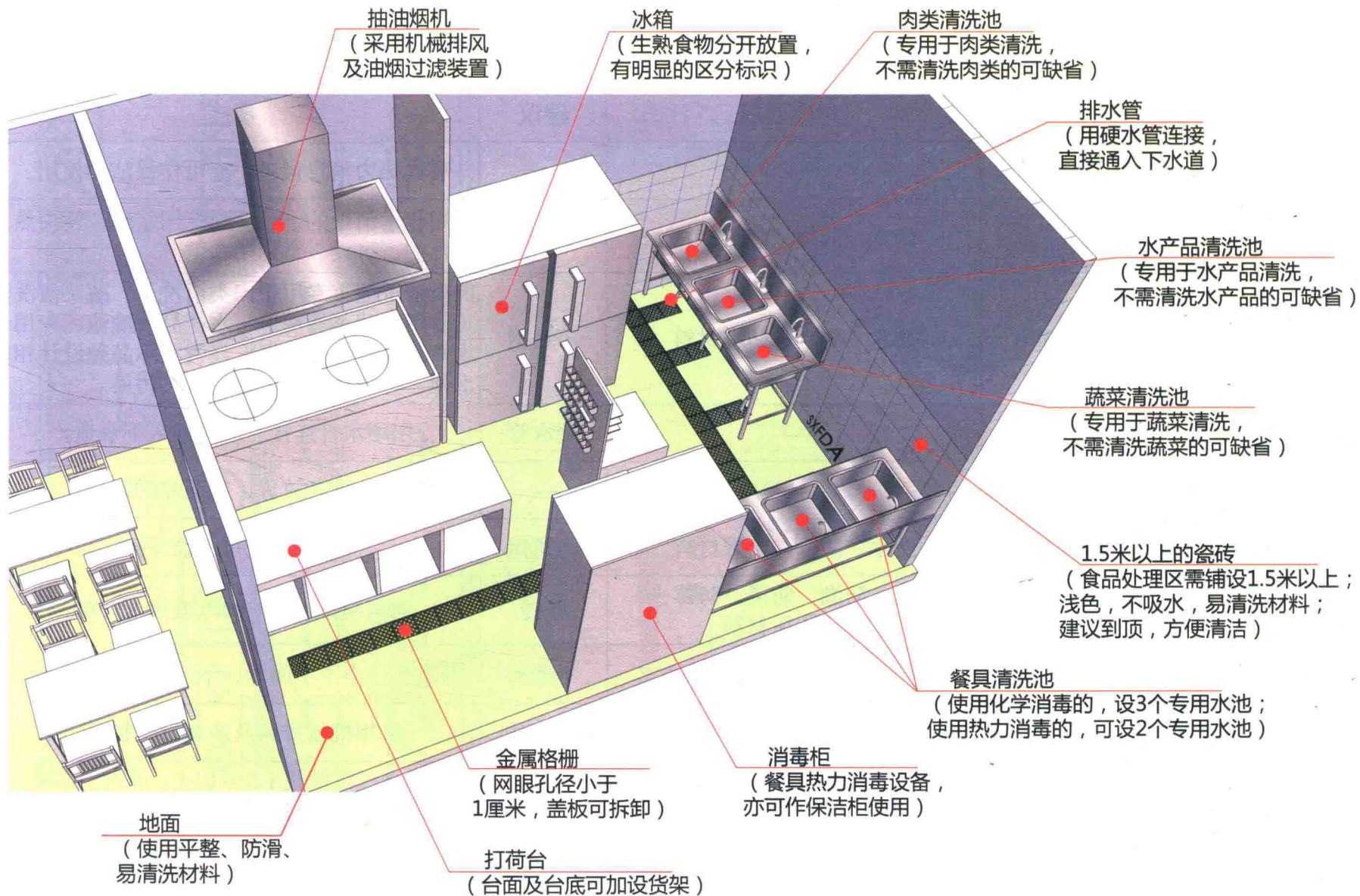


> 小吃店布局平面图

说明：

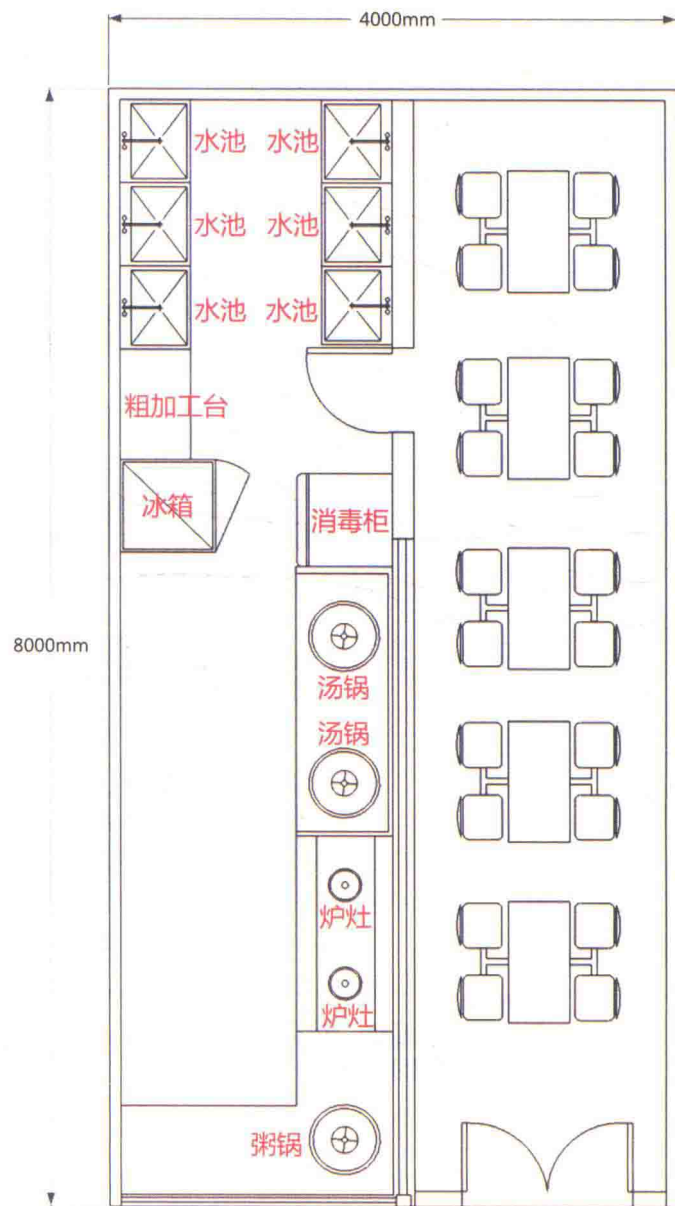
1. 根据具体情况配备洗肉池、洗菜池和水产品清洗池。
2. 洗涤区域：使用化学消毒的，配备三个清洗水池；使用热力消毒的，配备两个清洗水池和一个消毒柜。
3. 水池需配备有独立的水龙头和硬管下水道。
4. 厕所不得设在厨房内。

小吃店布局立体图



小吃店设施设备

材料名称	数量	材质要求	建议	备注
消毒柜	1 个	—	—	餐具热力消毒设备，亦可作保洁柜使用。
餐具清洗池	3 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	使用化学消毒的，设 3 个专用水池；使用热力消毒的，可设 2 个专用水池。
粗加工清洗水池	3 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	肉类清洗池（专用于肉类清洗），蔬菜清洗池（专用于蔬菜清洗），水产品清洗池（专用于水产品清洗），可根据经营实际品种设计相应水池。分池清洗，可避免交叉污染。
排水管	—	—	硬水管	用硬水管连接，直接通入下水道。
冰箱	1 个	—	—	生熟食物分开放置，有明显的区分标识。
打荷台	1 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	台面及台底可加设货架。
地面	—	防水、防潮、防滑、防霉、不易积垢材料	瓷砖	地面与排水沟有排水坡度 $>1.5\%$ 。
金属格栅（下水道盖板）	—	金属格栅或网罩	不锈钢	网眼孔径小于 1 厘米，下水道盖板可拆卸。
抽油烟机	1 个	—	抽油烟机	采用机械排风及油烟过滤装置。
墙裙	—	防水、防潮、防霉、不易积垢材料	瓷砖	食品处理区需铺设 1.5 米以上；浅色，不吸水，易清洗材料；建议到顶，方便清洁。

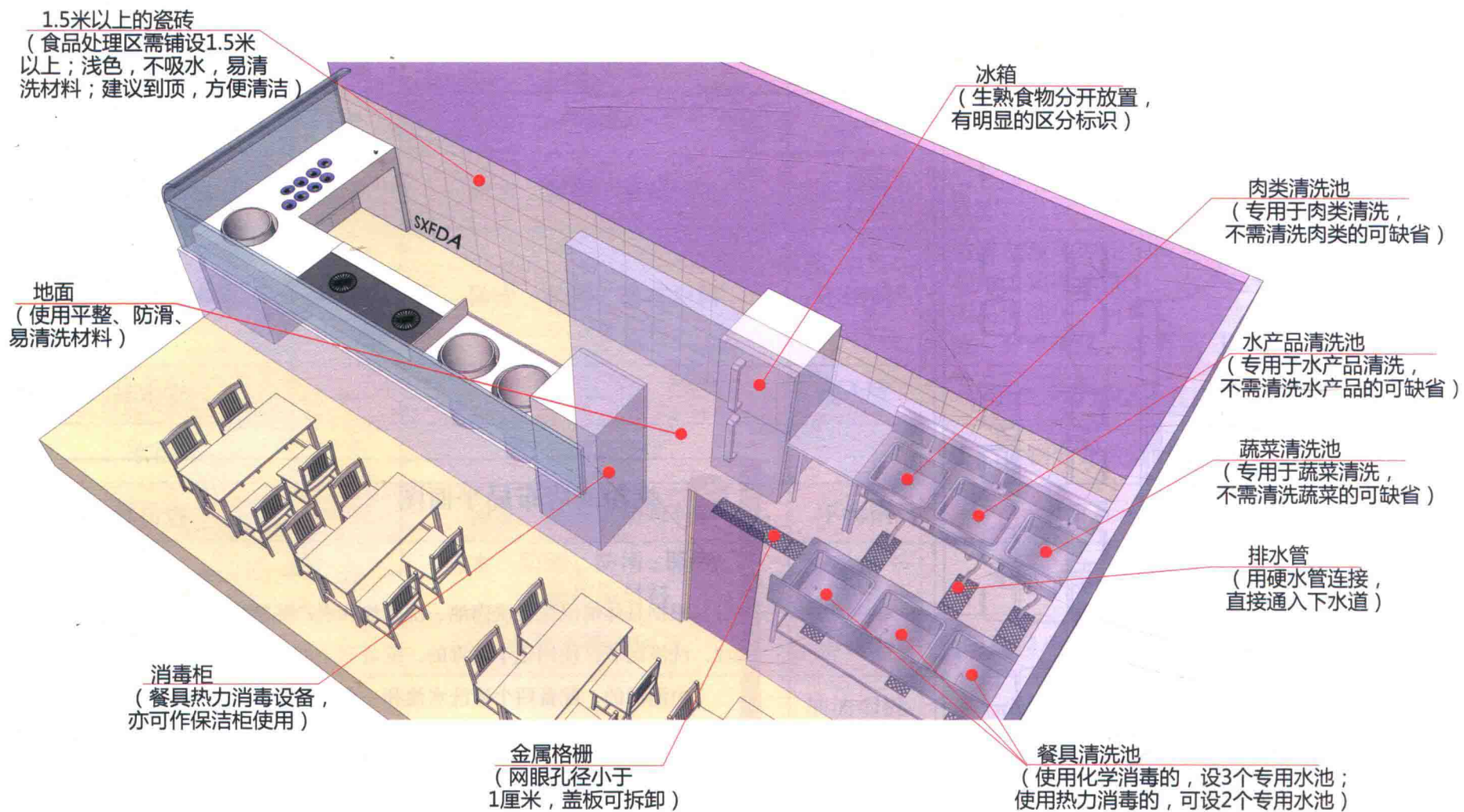


> 粥粉面店布局平面图

说明：

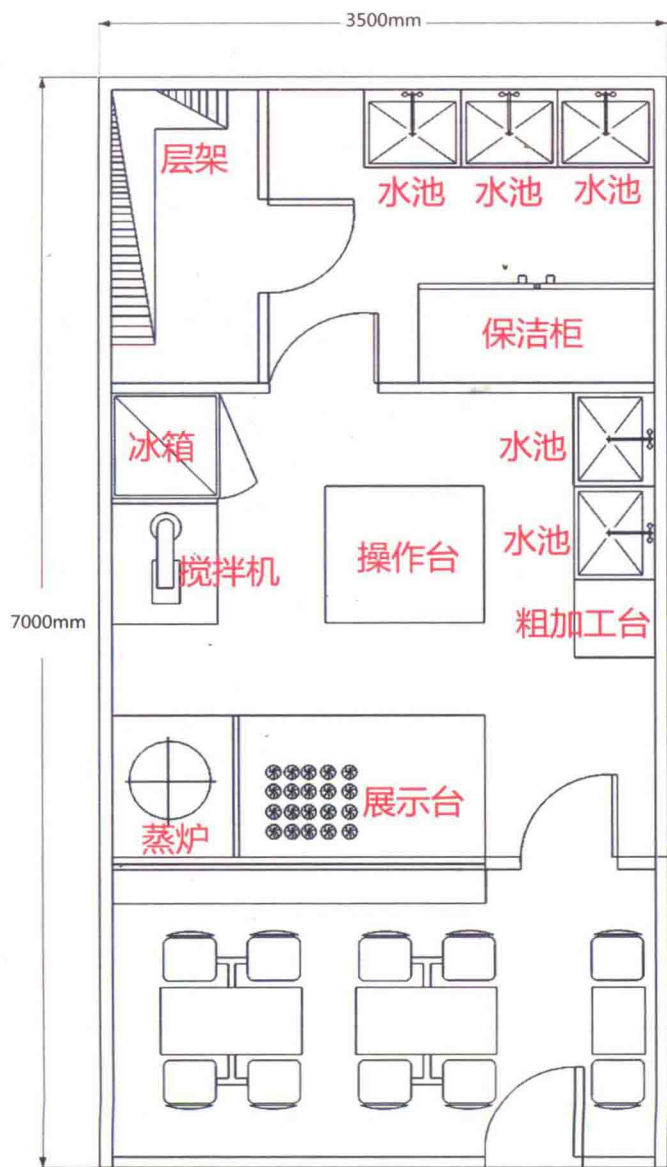
1. 根据具体情况配备洗肉池、洗菜池和水产品清洗池。
2. 洗涤区域：使用化学消毒的，配备三个清洗水池；使用热力消毒的，配备两个清洗水池和一个消毒柜。
3. 水池需配备有独立的水龙头和硬管下水道。
4. 厕所不得设在厨房内。
5. 粥粉面店可根据需要增加货架，放置各种调味料、汤料等。

V 粥粉面店布局立体图



V 粥粉面店设施设备

材料名称	数量	材质要求	建议	备注
消毒柜	1 个	—	—	餐具热力消毒设备，亦可作保洁柜使用。
餐具清洗池	3 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	使用化学消毒的，设 3 个专用水池；使用热力消毒的，可设 2 个专用水池。
粗加工清洗水池	3 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	肉类清洗池（专用于肉类清洗），蔬菜清洗池（专用于蔬菜清洗），水产品清洗池（专用于水产品清洗），可根据经营实际品种设计相应水池。分池清洗，可避免交叉污染。
排水管	—	—	硬水管	用硬水管连接，直接通入下水道。
冰箱	1 个	—	—	生熟食物分开放置，有明显的区分标识。
打荷台	1 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	台面及台底可加设货架。
地面	—	防水、防潮、防滑、防霉、不易积垢材料	瓷砖	地面与排水沟有排水坡度 $>1.5\%$ 。
金属格栅（下水道盖板）	—	金属格栅或网罩	不锈钢	网眼孔径小于 1 厘米，下水道盖板可拆卸。
墙裙	—	防水、防潮、防霉、不易积垢材料	瓷砖	食品处理区需铺设 1.5 米以上；浅色，不吸水，易清洗材料；建议到顶，方便清洁。

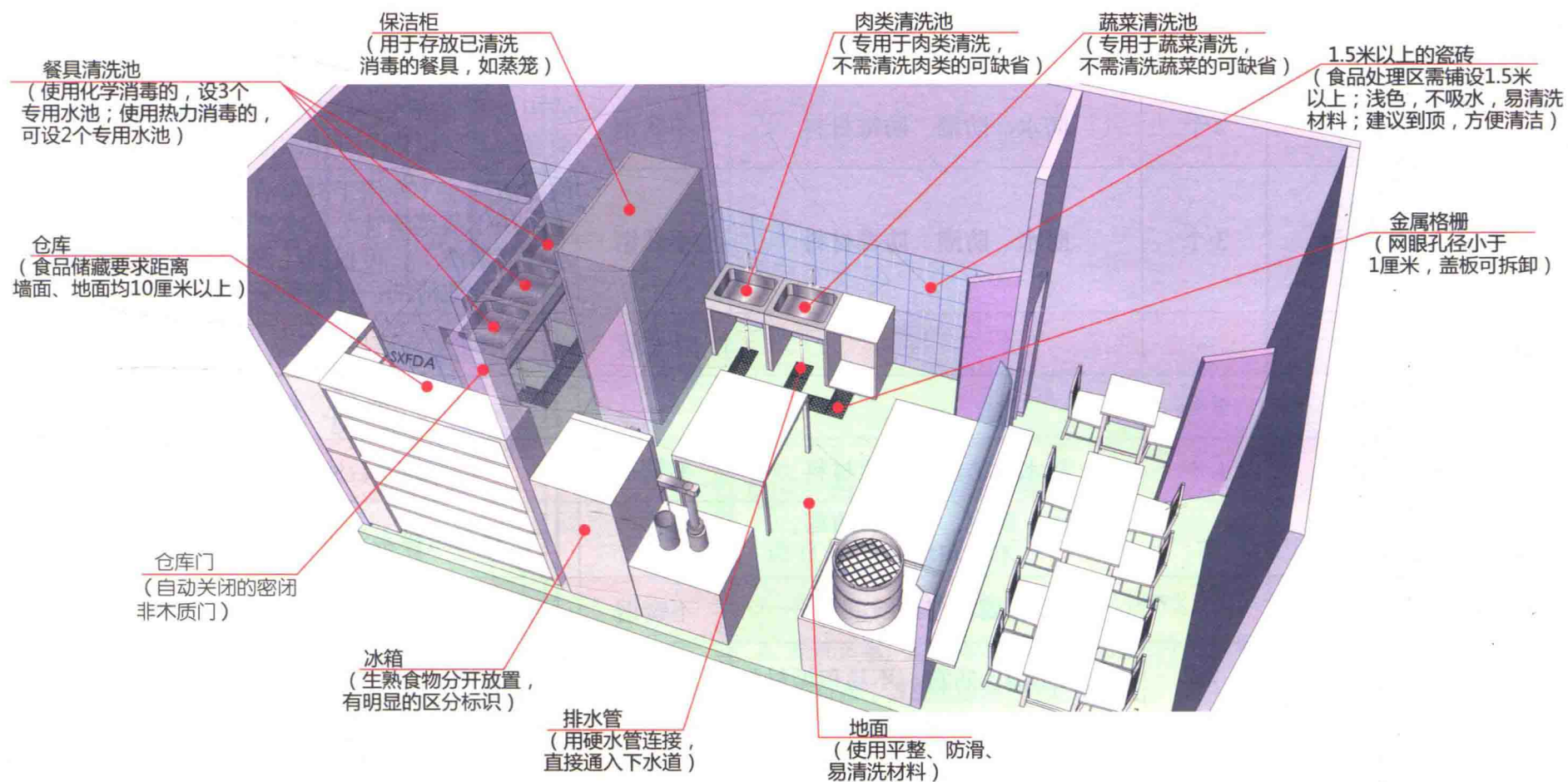


> 中式包点店布局平面图

说明：

1. 根据具体情况配备洗肉池、洗菜池和水产品清洗池。
2. 涤区域：使用化学消毒的，配备三个清洗水池；使用热力消毒的，配备两个清洗水池和一个消毒柜）。
3. 水池需配备有独立的水龙头和硬管下水道。
4. 厕所不得设在厨房内。
5. 仓库：食品离墙离地 10 厘米存放。

V 中式包点店布局立体图



中式包点店设施设备

材料名称	数量	材质要求	建议	备注
保洁柜 / 消毒柜	1 个	—	—	用于存放已清洗消毒的餐用具，如蒸笼。
餐具清洗池	3 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	使用化学消毒的，设 3 个专用水池；使用热力消毒的，可设 2 个专用水池。
粗加工清洗水池	3 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	肉类清洗池（专用于肉类清洗），蔬菜清洗池（专用于蔬菜清洗），水产品清洗池（专用于水产品清洗），可根据经营实际品种设计相应水池。分池清洗，可避免交叉污染。
排水管	—	—	硬水管	用硬水管连接，直接通入下水道。
冰箱	1 个	—	—	生熟食物分开放置，有明显的区分标识。
打荷台	1 个	防水、防潮、防霉材料	不锈钢	台面及台底可加设货架。
地面	—	防水、防潮、防滑、防霉、不易积垢材料	瓷砖	地面与排水沟有排水坡度 $>1.5\%$ 。
金属格栅（下水道盖板）	—	金属格栅或网罩	不锈钢	网眼孔径小于 1 厘米，下水道盖板可拆卸。
墙裙	—	防水、防潮、防霉、不易积垢材料	瓷砖	食品处理区需铺设 1.5 米以上；浅色，不吸水，易清洗材料；建议到顶，方便清洁。
仓库	—	—	不锈钢	食品储藏要求距离墙壁、地面均 10 厘米以上。自动关闭的密闭非木质门。