

食堂场所环境规范

（一）食堂应按照许可时已核定的场所、面积、布局或使用功能布局，原辅材料库房、粗加工间、切配间、烹饪间、餐具洗消间、餐具保洁间、售饭间等功能间室、区域布局齐备，流程布局符合要求。

（二）就餐区天花板、墙面干净整洁，照明采光系统透明亮、完好到位，室内通风良好，就餐环境舒适。

（三）根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

（四）设有从业人员专门更衣室，更衣场所内有更衣柜等设施，并保持环境卫生。

（五）烹饪场所产生油烟的设备上方设有机械排烟及油烟过滤装置，产生大量蒸汽的设备上方设有机械排风装置；

通风排风口装有易清洗、耐腐蚀的金属网罩。

（六）配置足够的灭火毯、干粉灭火器等消防器材和设施，并应放置在明显部位，以备紧急时所需

（七）推行“明厨亮灶”建设，采用设立透明式、视频监控式厨房等方式向就餐者展示食品加工制作关键场所和关键环节。