

ICS 03.100.50
A 01
备案号: 31164—2011

DB31

上海市地方标准

DB31/T 526—2011

餐饮业中餐厨房管理规范

Chinese restaurant kitchen management regulations in the catering industry

2011-08-03 发布

2011-11-01 实施

上海市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

为规范上海市餐饮业中餐厨房管理水平,维护经营者和消费者合法权益,保障人民身体健康,参照国家有关法律法规,结合上海市实际,特制定本标准。

本标准由上海市烹饪协会提出。

本标准主要起草单位:上海市烹饪协会、上海老城隍庙餐饮(集团)有限公司、上海绍兴饭店管理有限公司、上海浩顺酒店设备有限公司。

本标准主要起草人:沈思明、陈娟娟、徐长宁、王慧琴、田培、王志云。

本标准参与起草人:王建国、彭军、周华、洪传能、顾明钟、季兆明。

餐饮业中餐厨房管理规范

1 范围

本标准规定了上海市餐饮业中餐厨房管理基本要求和厨房设计装修、厨房设备配置、厨房安全管理、厨房食品加工供应卫生管理、厨房出品管理、厨房成本管理等方面的要求。

本标准适用于上海市餐饮业中餐企业的厨房管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13495 消防安全标志

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)

DB31/ 405 集中空调通风系统卫生管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中餐企业

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等手段,向消费者提供中式为主的餐饮制品、消费场所和设施的企业,包括饭店、小吃店、快餐店等。按经营规模可分为特大、大、中、小四种类型。

3.1.1

特大型中餐企业

经营场所使用面积在 3 000 m² 以上(不含 3 000 m²),或者具有就餐座位 1 001 以上(含 1 001 座)的餐厅。

3.1.2

大型中餐企业

经营场所使用面积在 500 m² ~ 3 000 m² (不含 500 m², 含 3 000 m²),或者具有就餐座位 251 ~ 1 000 座的餐厅。

3.1.3

中型中餐企业

经营场所使用面积在 150 m² ~ 500 m² (不含 150 m², 含 500 m²),或者具有就餐座位 76 ~ 250 座的餐厅。