



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 44142—2024

## 中央厨房 建设要求

Central kitchen—Construction requirements

2024-06-29 发布

2024-10-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
引言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 选址与总体布局要求 .....	2
5 加工区场所设置要求 .....	3
6 主体建设要求 .....	4
7 设施设备要求 .....	7
参考文献 .....	9

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、中国农业大学食品科学与营养工程学院、北京东方畅想建筑设计有限公司、浙江翔鹰中央厨房设备有限公司、广州酒家集团股份有限公司、南京乐鹰科技股份有限公司、昆明天天向上营养快餐有限公司、燕诚智能设备制造河北有限公司、泰安腾达文化餐饮管理有限公司、北京中农天工科技发展有限公司、上海市餐饮烹饪行业协会、上海盘点食品科技有限公司、杭州饮食服务集团有限公司、广东华饮食品供应链管理有限公司、四川华盛兴邦净化工程有限公司、杭州冠华王食品有限公司、中饮智能技术股份有限公司、上海杏花楼（集团）股份有限公司、黑龙江省发现者机器人股份有限公司、郑州千味央厨食品股份有限公司、广东省预制菜装备产业发展联合会、湖北省团餐行业协会、河北省团餐与饮食行业协会、四川旅游学院。

本文件主要起草人：陈新华、金勇、宋小溪、王志宏、刘果硕、郝大海、徐伟兵、赖夏荣、陈喆、刘亚瑾、陈思雨、孙烜、张洪超、宋超、赵荣艳、伍俊峰、韩利平、段智飞、冯丽、江莉、步才博、金霞、徐长宁、李辉、魏义勇、刘婷、徐伯春、何娟、金伟、张立强、廖小军、张德林、夏静莉、徐军平、梅秋芝、郭琦、李想、邓晓青、冯明会。

## 引 言

《中华人民共和国反食品浪费法》中明确提出：“餐饮服务经营者可以运用信息化手段分析用餐需求，通过建设中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存、加工等进行科学管理。”明确将中央厨房作为餐饮业提高管理水平、减少食品浪费的有效手段。

中央厨房作为食品经营企业对食品原料进行生产加工、品控质检、统一包装、储藏储存、配送、信息处理的场所，其优势在于可以通过规模化降低成本、提高食品原料的利用率、产品标准化、加速产品更新迭代、仓配一体化、保障食品安全。目前，大型食品经营企业大量兴建中央厨房，然而由于企业认识和经验不足，在建设中央厨房时定位不准、盲目建设、设施落后等，导致出现部分中央厨房建设规模过大、产能浪费、设施设备配置不合理、自动化程度不足、为后期运营阶段带来大量隐患等问题。本文件的制定与实施将对规范引导食品经营企业中央厨房建设，进一步提升行业集约化经营能力，减少食品浪费，提高食品经营业食品安全保障能力，推动食品经营行业高质量发展起到重要的作用。

# 中央厨房 建设要求

## 1 范围

本文件界定了中央厨房的术语和定义，规定了选址与总体布局要求、加工区场所设置要求、主体建设要求、设施设备要求。

本文件适用于中央厨房的设计、建设等过程，其他相关企业可参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准

GB/T 32146.1 检验检测实验室设计与建设技术要求 第1部分：通用要求

GB 50072 冷库设计标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **中央厨房 central kitchen**

由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

### 3.2

#### **食品加工场所 food processing site**

用于食品加工处理的建筑物和场地，以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地等。

### 3.3

#### **食品处理区 food handling area**

食品储存、整理、加工（包括烹饪）、分装、检验检测以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

### 3.4

#### **辅助区 auxiliary area**

办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

### 3.5

#### **其他配套区 other supporting area**

动力、配电、机修、空调冷冻机房和垃圾无害化处理等配套用房。

### 3.6

#### **清洁操作区 cleaning work area**

为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域。

### 3.7

#### **准清洁操作区 quasi-cleaning work area**

清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域。