

《餐饮空间尺寸标准化》

HJSJ-2020

1. 总则

1.1 为加强餐饮服务场所食品安全管理，餐饮服务场所装修设计中贯彻国家技术经济政策，规范餐饮服务场所设计中的各功能区域划分，确保安全、卫生、舒适、高效制定本标准。

1.2 本规范适用于餐饮服务场所，包括餐馆、小吃店、快餐店、饮品店等。

1.3 餐饮服务场所设计应遵循节能、节材、环保、卫生的原则。

1.4 餐饮服务场所设计应同时符合下列规范：

- 1、《建筑内部装修设计防火规范》GB 50222-2017
- 2、《建筑装饰装修工程质量验收规范》GB50210-2001
- 3、《民用建筑电气设计规范》JGJ16—2008
- 4、《民用建筑工程室内环境污染控制规范》GB50325-2010
- 5、《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）
- 6、《饮食建筑设计标准》JGJ 64-2017

1.5 餐饮服务场所设计除应符合本标准规定外，尚应符合国家现有相关标准的规定。

2 术语

2.1 卡座：

卡座是小型沙发的椅子比餐厅其它座椅豪华，可同时两人以上就坐的椅子，卡座的最早出现在西餐厅，主要为情侣设置的座椅。现在已经发展到 4 人卡座，六人卡座以及半弧形卡座。

2.2 打包柜：

打包柜是指，需外送、外卖的菜品食物临时分装放置的柜子。打包柜一般放置打包盒、一次性餐具等。

2.3 明档：

明档指可以经过橱窗看到食物与厨师制作的小房间，多半指烧腊房，或半开放式厨房、粥、粉、面饮品档等。

2.4 餐余垃圾回收柜：

餐余垃圾一般是用餐结束后产生垃圾，例如：包装盒、一次性餐具、骨头、剩饭、剩菜等，餐余垃圾回收柜一般设置在餐厅角落位置，是给客人用餐完成后自行清理餐余垃圾。餐余垃圾分为可回收与不可回收的，需要进行不同的分类设计。

2.5 二进间：

二进间又称为预进间，是工作人员进入厨房需要经过二道门进入的区间，区间内带有杀菌清、洗设备，二进间还可防止蚊虫进入厨房内部。

2.6 包厢：

包厢又称为包房、对空间围合封闭而产生相对独立的空间，一般给客人在房间内独立区域进行用餐，包厢用餐私密性较好、这里受外部干扰小。

3 餐馆的大小区分

餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄、农庄等）：指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐、等各国美食）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店、刷刷锅等。

3.1 特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 3000m²以上（不含 3000m²），或者就餐座位数在 1000 座以上（不含 1000 座）的餐馆。

3.2 大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 500~3000m²（不含 500m²，含 3000m²），或者就餐座位数在 250~1000 座（不含 250 座，含 1000 座）的餐馆。

3.3 中型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150~500m²（不含 150m²，含 500m²），或者就餐座位数在 75~250 座（不含 75 座，含 250 座）的餐馆。

3.4 小型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150m²以下（含 150m²），或者就餐座位数在 75 座以下（含 75 座）的餐馆。

3.5 快餐店：指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的提供者。

3.6 小吃店：指以点心、小吃为主要经营项目的提供者。□

3.7 饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的提供者。

3.8 甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、

饮料、甜品为主的食品的附属店面。

餐饮服务提供者场所布局要求

	加工经营场所面积(m ²)或人数	食品处理区与就餐场所面积之比(推荐)	切配烹饪场所面积	凉菜间面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐 馆	≤150 m ²	≥1:2.0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工烹饪、餐用具清洗消毒
	150~500 m ² (不含 150 m ² , 含 500 m ²)	≥1:2.2	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且≥5 m ²	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500~3000 m ² (不含 500 m ² , 含 3000 m ²)	≥1:2.5	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、清洁工具存放
	>3000 m ²	≥1:3.0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放
快餐店	/	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且≥5 m ²	加工、备餐
小吃店 饮品店	/	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工、备餐

注：1. 各省级食品药品监管部门可对小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店的场所布局，

结合本地情况进行调整，报国家食品药品监督管理局备案。

2. 全部使用半成品加工的餐饮服务提供者以及单纯经营火锅、烧烤的餐饮服务提供者，食品处理区与就餐场所面积之比在上表基础上可适当减少，有关情况报国家食品药品监督管理局备案。

△各区间的尺寸参考值

4. 用餐区域

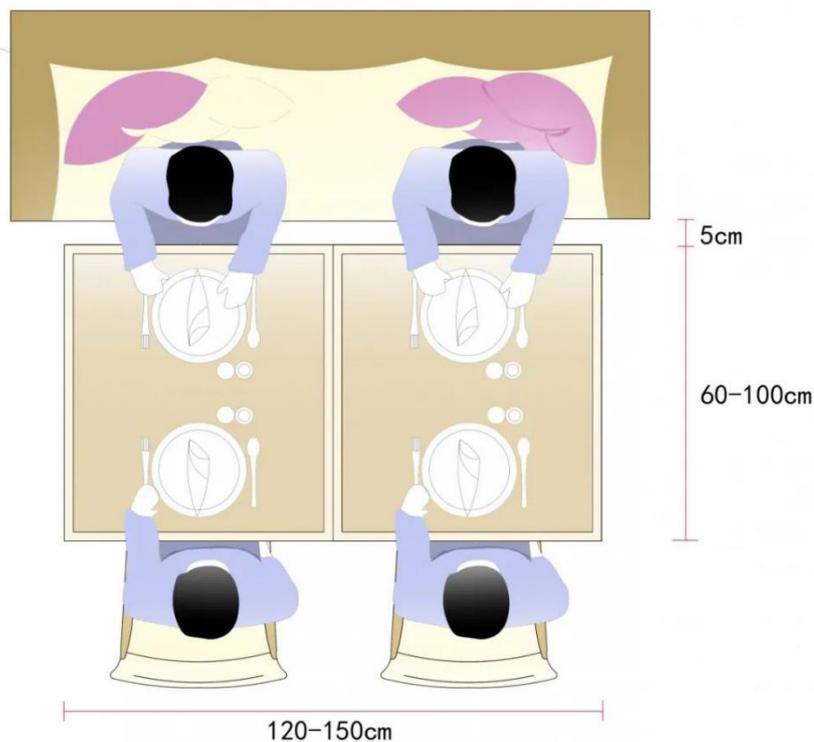
4.1 卡座餐台

卡座一般分 4 人卡座及圆形卡座，卡座多数出现再西餐厅，广式茶餐厅等。

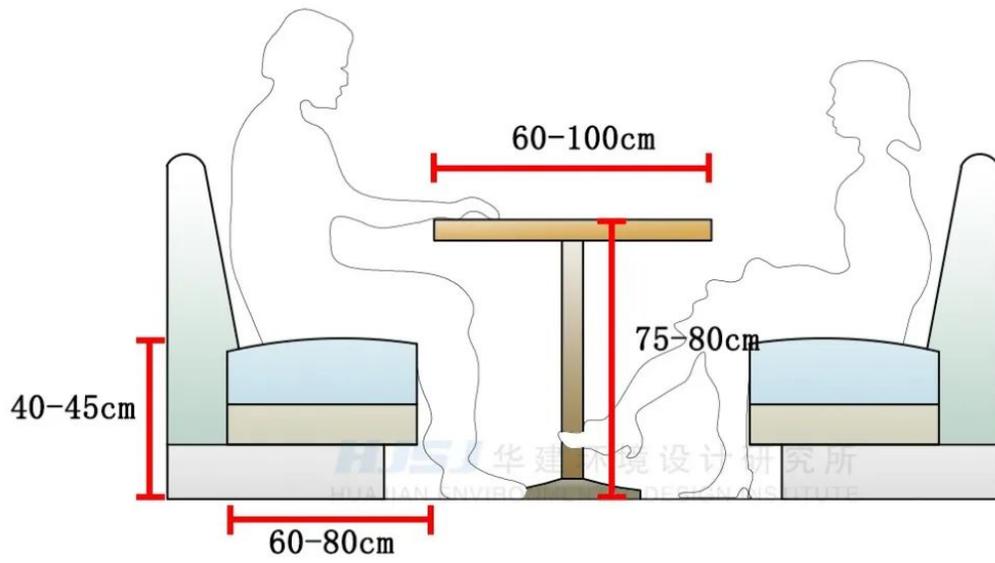
卡座背板越高对客人的私密性越好，对客人的视线与声音传播有一定的阻隔作用，较高的卡座背板会阻挡餐厅的整体视线。所以在小空间的餐厅不应使用较高的卡座背板

长方形四卡座的常见尺寸：长度为 120-150cm，深度为 60-100cm，高度为 75-80cm。

卡座离椅子的距离不应小于 5cm，方便人们进入卡座就坐。

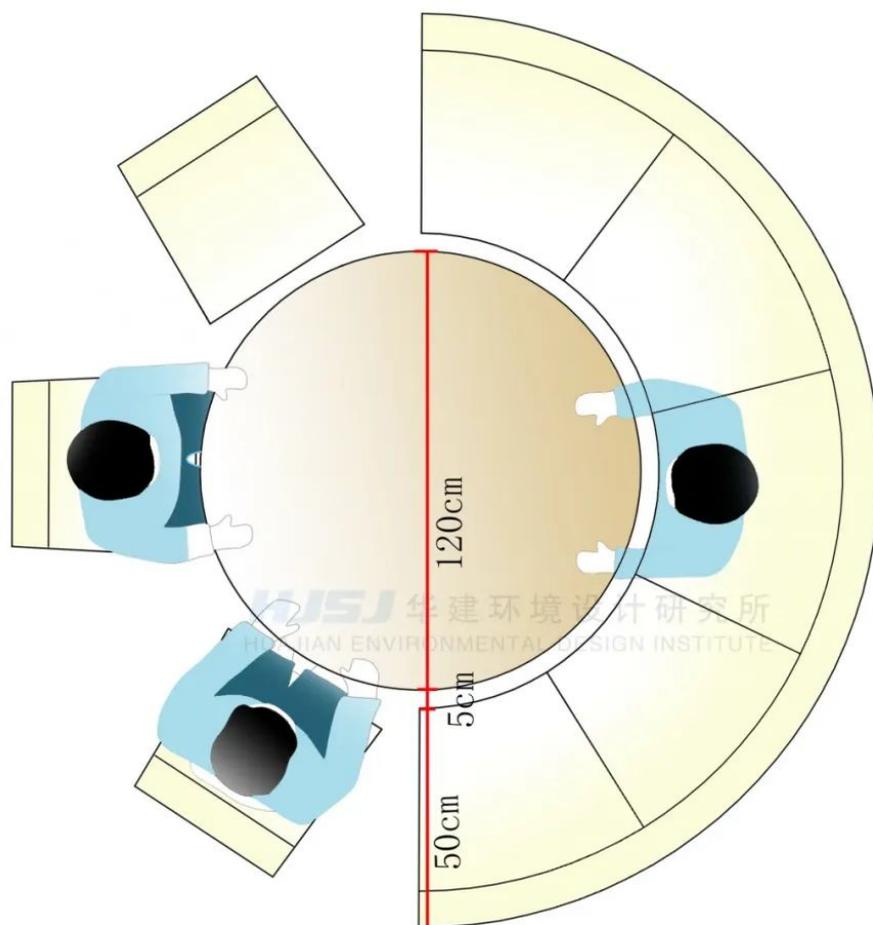


△卡座平面

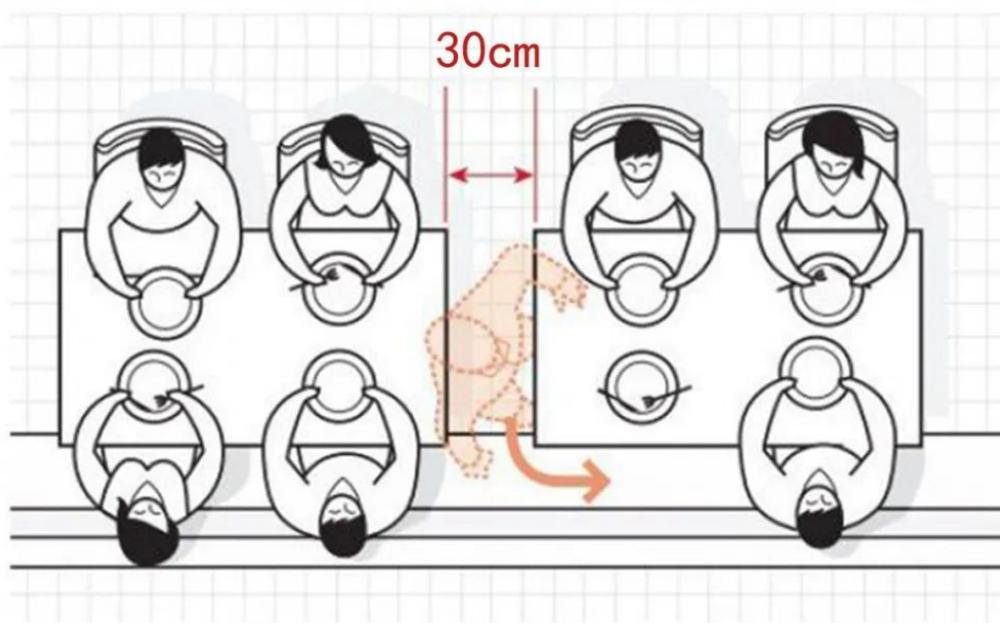


△卡座立面

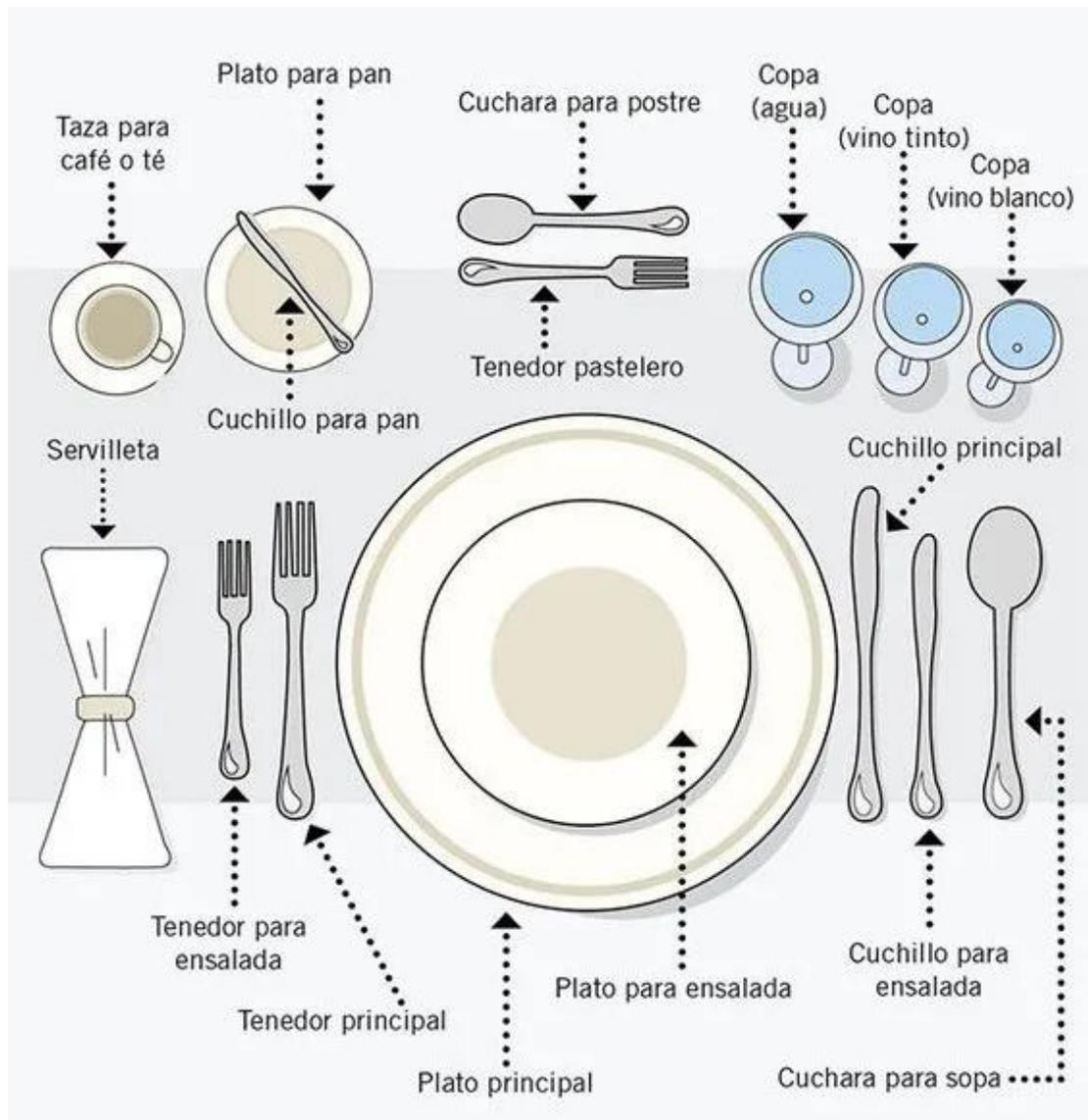
圆形卡座的常见尺寸: 椅子的宽度为 45-50cm , 高度为 45-50cm ; 中间圆桌的直径为 120cm , 高度为 75-80cm。



△圆形卡座



两个餐桌之间的过道不应少于 30cm。



△ 餐具种类

4.2 飘板餐台

飘板用餐区一般出现在快餐店，广式茶餐厅，奶茶店等位置。飘板用餐台一般利用较小的空间设置，飘板宽度不应小于 40cm，长度可无限延伸。

常见尺寸：

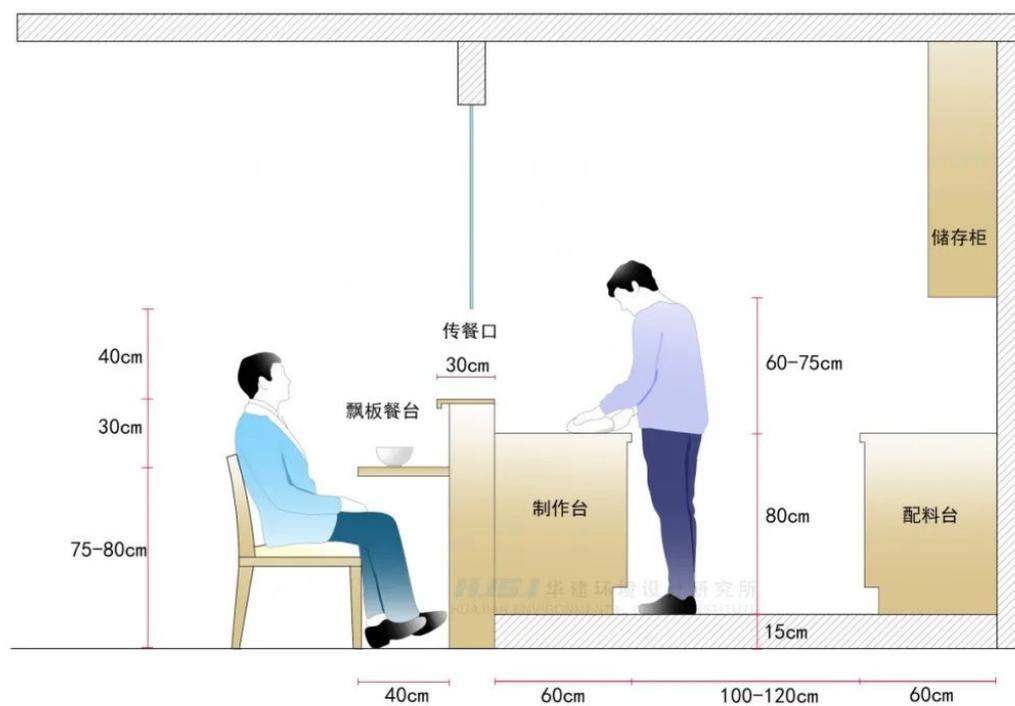
飘板的标准高度为 75-80cm，宽度不应小于 40cm；

传餐口的尺寸不应小于 40cm*40cm,可滑动关闭；

制作台的标准高度为 80cm，深度为 60cm；

制作台与配料台之间的通道宜为 100-120cm；

厨房里面抬高 150cm，做 30-40cm 的环形排水槽。



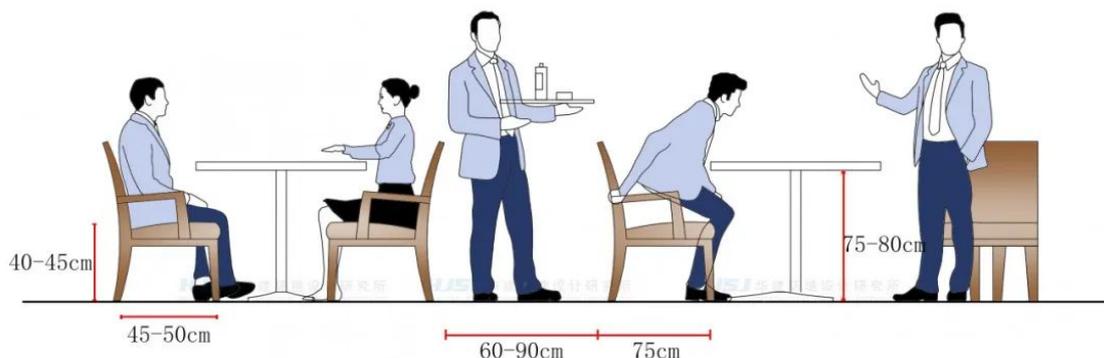
4.3 双人餐台

双人方桌、圆桌餐台的尺寸因不同的餐厅性质而有所不同，

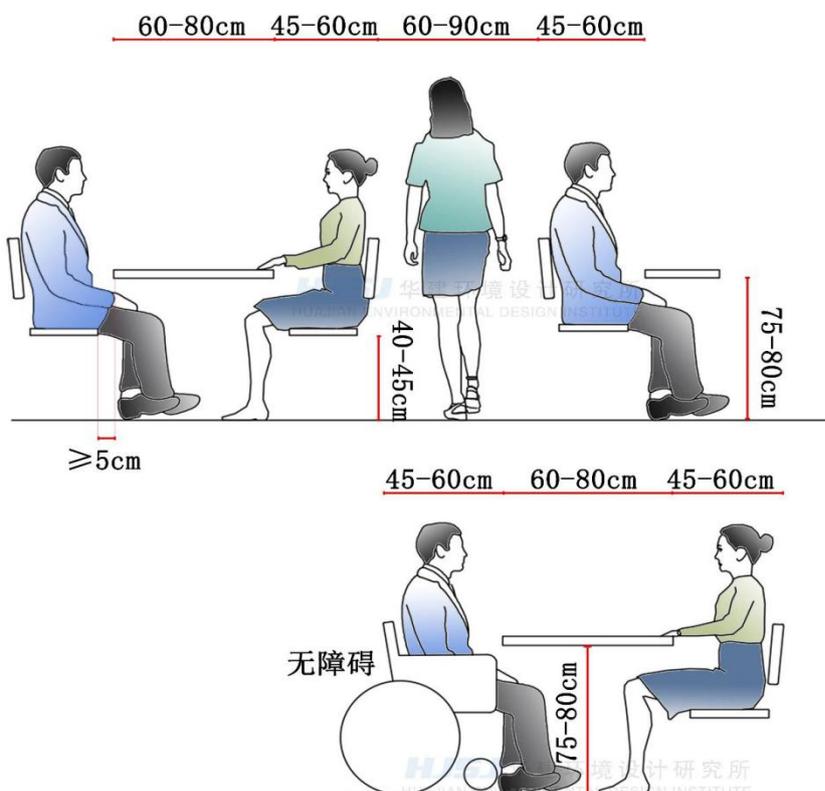
中式餐厅的双人位设计多为圆形餐台，餐台高度 75~80cm，直径不应小于 80cm。

西式及快餐店双人位设计多为方形餐台，餐台高 75~80cm，长度、宽度不应小于 60X60cm。

椅子之间通道的距离宜为 60-90cm。



△快餐店桌子与通道的尺寸



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/865041223010011311>