

设施

一个建造合理并维护良好的餐馆会使你很容易地为顾客提供安全食物。在你决定进行以下工作之前，应当充分地咨询当地的健康部门：

- 开始建造；
- 把原有的建筑物改造成餐饮机构；
- 改造或更新一个现有的餐饮处所；或者
- 进行小部分的建筑修缮。

动工之前先确定自己的计划得到认可，这将为你节约不少的时间和资金。

计划评估

如果你打算新开一个餐馆，你一定要接受计划评估。你首先需要向当地健康部门提交以下文件：

- 菜单；
- 将要储存、加工、销售或供应的食物的量；
- 设计规划图、机器的图表、建筑材料和施工进度表；
- 计划使用的设备，包括制造商、型号、安装位置、尺寸、性能以及安装检修规程；
- 书面的标准操作程序；
- 当地健康部门要求的其它材料。

设施要求

用于餐馆的建筑材料必须是易于清洁并被当地健康部门认可的。地板、墙面、天花板应该是光滑、无吸收性、且易于修补的。地板还应该是耐磨、防滑、无孔的，同时必须是可排水的。地毯和其它无吸收性的地板材料不能用于潮湿的区域，如食物加工区和洗碗区，因为这些材料不易清洁。

设备

设备所用的材料必须达到以下要求：

- 安全；
- 耐用；
- 耐腐蚀；
- 无吸收性
- 有足够的厚度和重量，可以经受反复清洗；
- 光滑，易于清洁；
- 所用设备，不是专门设计用来接触食物的那些面（也就是所说的非食物接触面须光滑、无吸收性、抗腐蚀，没有不必要的边棱、凸出物和裂缝；设备的安置要易于清洁和维护。由于安置不合理而导致不能每天都清洁和消毒的表面有可能是滋生有害微生物的一个源头。

没有修补好的设备表面也很难清洗。在该表面上或在此设备里加工的食物就有可能受到污染。比如，已经变得不光滑的砧板也很难清洗和消毒。结果使砧板上滋生有害微生物。这些微生物又会被转移到食物上，使食物变得不安全。

设备和器具也需要构造完整合理，以保证其部件不会脱落或伸进食物里。例如，一件器具上的软木质可能会折断并戳进食物，使顾客在吃这食物时受到伤害。

正确地保养设备，能保证其按设计有效运转。例如：一台电冰箱如果得不到正确的保养，就不能保证正确地制冷，也就不能在 41°F (5°C) 或更低温度来保存有潜在危险的食物。

挑选设备时需要考虑的其它因素：

- 便携式设备通常比永久性固定的设备更容易清洁。
- 固定设备必须安放在离地至少 6 英寸高的地板上或是浇灌在水泥基座上。
- 安放在有腿的桌面上的固定设备，在设备基座和桌面之间至少要有 4 英寸的距离。
- 所有超过 1/32 英寸长的裂纹或裂缝必须要用无毒的、食品级的密封剂来封填。
- 挑选具有 NSF 国际商标或 Underwriters(UL) 实验室产品商标的设备。拥有这两种商标就意味着相关食品设备经过评估、检验和认证，该设备达到了国际商用食品设备标准。

灯光的要求

员工工作点的上方要有灯光设施，以保证他们自己的影子不会落在工作台面上。食物加工区的灯泡必须是有防护罩、涂层保护或是防碎的，防护罩可以防止灯泡被碰碎。有防护罩的、涂层保护的或是其它防碎的灯泡都是必需的，因为这可以防止灯泡的破碎玻璃片落到裸露的食物、干净的设备、器具、纺织用品、和未包裹的一次性使用器具里面。

人可以走进的、摆放冰箱、冷冻箱和干燥储藏箱处的光强度必须有 10 FC (foot-candles)，在自助餐台或是新鲜产品存放区或是带包装食品的陈列区，要有 20 FC (foot-candles) 的灯光，食物加工区的光强度必须有 50 FC (foot-candles)。FC (foot-candles) 是用来衡量落在物体表面的光强度的单位。最初的定义是：一根点燃的蜡烛在离被照物体 1 英尺的地方发出的光的量度。

通风要求

足够的具有适当温度和湿度的新鲜空气，对于工作人员的舒适是必不可少的。餐馆中的通风系统必须符合当地法规的要求，必须合理设置、安装，正确保养和清洁。油脂凝聚的油滴或浓缩物，落在食物表面都有可能污染食物。

纺织品

纺织品就是指所有餐馆中使用的纺织类物品，比如装食品用的篮子里的衬布、餐巾、抹布和工作服。这些物品必须存放于干净的区域，用洗衣机洗涤，烘干机烘干，不能放在餐馆里自然凉干。抹布可以在小水池里清洗。

水

凡是用于饮用、食物加工及清洗用的水必须来自经认可的水源。很多餐馆的水都来自公共饮水系统，所有的公共饮用水都必须符合国家饮水法规要求。向当地健康部门咨询有关的饮水法规来决定你的供水系统。非饮用水只有在得到当地健康部门的批准后才能使用。即使得到批准，也只能用于空调及其它非食品加工设备的冷却、防火和冲洗。

包括热水在内的所有水源都必须满足餐馆用水高峰时的需求。带一定水压的水必须满足供给需要水的固定装置、设备和非食品加工的设备使用。备用水源包括瓶装饮用水、

封口的便携式储水器、附加的汽车水箱、或必要的储水箱。如果遇到某些紧急情况导致餐馆的水不能用，按下列指导来处理：

- 使用瓶装水。
- 用开水（先询问当地的健康部门）。
- 购买一些冰。
- 用开水来提供必要的清洗，或使用一次性物品。

水暖

据记载，很多食物性疾病的爆发都是因为水暖设备的保养不当造成的。餐馆中的水暖设备必须符合当地法规的要求，正确地建造和维护。

交叉连接

交叉连接是一种由来自排水沟、下水道或其它可能进入安全水源的不同污染之间的物理性连接方式，例如：水龙头不能安装在低于水池水面以下的位置，正确安装水暖器材就可以防止这种事情的发生。

回流的预防

一段空间的间隔就可以防止这种不安全的水向安全水源回流。供水出水口与容器满水面之间的空间间隔必须至少要有出水口直径的两倍，且不低于 1 英寸。如果安装回流（或虹吸）装置，必须达到美国卫生工程协会的标准。

油烟的浓缩和管道的泄漏

使用的油脂收集器必须简便易行，要请有资格的水暖工人来安装，并要定期清洗。过热的废水管或是自动喷水灭火系统有可能泄漏，会成为一个污染源。一旦发生泄漏，要立刻对管道进行检修。

需要考虑的其它水暖问题：

每一个餐馆必须至少有一个洗手池、一个马桶和一个小便池。至少有一个服务用的水池或一个路边的、有地面排水管的清洗设施，用来清洗拖把，并且还必须安装废水处理器。

洗手池必须供应流动的冷水或热水，温度至少在 100°F (38°C)。自动洗手池必须按制造商的说明来安装，在食物加工区、供应区、洗碗区和卫生间都必须安装洗手池以供方便使用。同时还必须有提示标识，告诉工作人员返回工作之前要洗手。

垃圾的 处置

供使用的垃圾桶要足够大，可以装所有的垃圾。每周至少清理一次垃圾桶。经常清除食物加工区的垃圾。废弃的材料和空的容器都是不干净的，会吸引害虫和鼠类，因而需要经常性地将它们从餐馆中清除出去。

排污管道

必须安装足够的排污管道来处理污水和废水。水泼洒较多的区域，如洗碗区，必须要有地面排水管。排污管道的阻塞甚至会直接导致餐馆关闭。要获准重新开业，存在的问题必须彻底解决，整个餐馆必须彻底清洁。

Prepared by:

Angela M. Fraser, Ph.D., Associate Professor/Food Safety Specialist
Department of Family and Consumer Sciences
NC State University, Raleigh, NC 27695-7605

The material in this fact sheet, unless otherwise identified, is based upon work supported by the Extension Service, U.S. Department of Agriculture, under special project number 2005-51110-01715, the National Integrated Food Safety Initiative of the Integrated Research, Education, and Extension Competitive Grants Program. For more information, contact Dr. Angela Fraser at 919-515-9150 or at angela_fraser@ncsu.edu.

Employment and program opportunities are offered to all people regardless of race, color, national origin, sex, age, or disability through North Carolina State University, North Carolina A & T State University, U.S. Department of Agriculture, and local governments cooperating.