饭馆 (餐厅) 卫生标准

中华人民共和国国家标准 Gb 16153—1996

Hygienic standard for dining

1 主题内容与适用范围

本标准规定了饭馆（餐厅）的微小气候、空气质量、通风等卫生标准，并提出有关规定。

本标准适用于有空调装置的饭馆（餐厅）。

2 引用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准

3 标准值和卫生要求

3.1 标准值

饭馆（餐厅）卫生标准值

食品论坛交流资料
WWW.FOODMATE.NET

项 目	标准值	项目	标准值
温度，℃	18～22	可吸入颗粒，mg/m3	≤0.15
相对湿度，%	40～80	空气细菌数	
风速，m/s	≤0.15	a.撞击法,cfu/m3	≤4000
二氧化碳,%	≤0.15	b.沉降法,个/皿	≤40
一氧化碳,mg/m3	≤10	照度,lx	≥50
甲醛,mg/m3	≤0.12	新风量,m3/(h・人)	≥20

3.2 卫生要求

3.2.1 餐厅内外应保持清洁、整齐，清扫时应采用湿式作业。

3.2.2 各类空调饭馆(餐厅)内必须设洗手间。食（餐）具应执行 GB 14934 规定。

3.2.3 供应的饮水应符合 GB 5749 规定。二次供水蓄水池应有卫生防护措施，蓄水池容器内壁涂料应符合输水管材卫生要求，做到定期清洗消毒。

3.2.4 餐厅每个座椅平均占地面积不得低于 1.85m2。

3.2.5 旅店的餐厅必须与客房、厨房分开，要有独立的建筑系统及合理的通道相连接。

3.2.6 餐厅内部装饰材料不得对人体产生危害。

3.2.7 根据餐厅席位数,在隐蔽地带设置相应数量的男女厕所,厕所采用水冲洗式,禁止设座式便桶,厕所内应有单独排风系统。

3.2.8 餐厅应有防虫、防蝇、防蟑螂和防鼠害的措施，应严格执行全国爱卫会除四害的考核规定。

4 监测检验方法
本标准的监测方法按《公共场所卫生标准监测检验方法》执行。

附加说明：
本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由辽宁省卫生防疫站、中国预防医学科学院环境卫生监测所、广州市卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人李长善、尹先仁、黄荣、高国强。

食品论坛交流资料
WWW.FOODMATE.NET

本标准由卫生部委托技术归口单位中国预防医学科学院环境卫生监测所负责解释。

附 件
本合订本标准用词说明

对本合订本标准条文执行严格程度的用词采用以下写法。

1. 表示很严格，非这样做不可的用词:

正面词一般采用“必须”，反面词一般采用“严禁”。

2. 表示严格，在正常情况下均应这样做的用词:

正面词一般采用“应”，反面词一般采用“不应”或“不得”。

3. 表示允许稍有选择，在条件许可时，首先应这样做的用词:

正面词一般采用“宜”或“一般”，反面词一般采用“不宜”。