

# 中华人民共和国国家标准

GB 16153—1996

## 饭馆(餐厅)卫生标准

Hygienic standard for dining room

### 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

项 目	标 准 值	项 目	标 准 值
温度, C	18~20	可吸入颗粒, mg/m <sup>3</sup>	≤0.15
相对湿度, %	40~80	空气细菌数	
风速, m/s	≤0.15	a. 撞击法, cfu/m <sup>3</sup>	≤4 000
二氧化碳, %	≤0.15	b. 沉降法, 个/皿	≤40
一氧化碳, mg/m <sup>3</sup>	≤10	照度, lx	≥50
甲醛, mg/m <sup>3</sup>	≤0.12	新风量, m <sup>3</sup> /(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 1.85 m<sup>2</sup>。

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。