



# 团 体 标 准

T/SHWSHQ 06—2020

---

## 医院厨房管理规范

Code for management of hospital kitchen

2020-12-10 发布

2021-01-01 实施

---

上海市卫生系统后勤管理协会 发布  
中国标准出版社 出版

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 总体要求 .....	2
5 管理制度 .....	2
6 建筑构造 .....	2
7 专用设施设备 .....	3
8 维护管理 .....	4
9 食品加工 .....	4
9.1 人员要求 .....	4
9.2 粗加工区 .....	4
9.3 切配区 .....	5
9.4 烹饪 .....	5
9.5 特殊加工专间(配膳间) .....	5
10 菜品管理 .....	5
11 仓储 .....	6
12 安全环保 .....	6
13 产品追溯和留样 .....	6
14 人力资源与培训教育 .....	7
15 突发事件应急管理 .....	7
16 监督与检查 .....	7
16.1 食品监督与检查 .....	7
16.2 设备设施监督检查 .....	8
17 台账记录 .....	8
17.1 管理记录 .....	8
17.2 加工、烹制操作过程关键控制点记录 .....	9
17.3 资料保存 .....	9
参考文献 .....	10

## 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。

本文件由上海才众餐饮投资管理有限公司提出。

本文件由上海市卫生系统后勤管理协会标准化委员会归口。

本文件起草单位：上海才众餐饮投资管理有限公司、上海市同济医院、上海市松江区中心医院、上海市浦东新区公利医院、上海市肺科医院、上海市浦东新区人民医院、上海市普陀区人民医院、上海市第八人民医院、长征医院。

本文件主要起草人：兰云科、蒋义权、高臻、杨秋华、艾开兴、赵李克、王金玉、陶敏芳、仲向平、陈建兵、严新兵、忻耀德、赖林妹。

# 医院厨房管理规范

## 1 范围

本文件规定了医院厨房(以下简称厨房)管理的术语和定义、总体要求、管理制度、建筑构造、专用设备、维护管理、食品加工、菜品管理、仓储、安全环保、产品追溯和留样、人力资源与培训教育、突发事件应急管理、监督与检查、台账记录。

本文件适用于医院内为职工和患者提供餐饮服务的厨房管理。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB 35848 商用燃气燃烧器具
- CJ/T 521 生活热水水质标准
- DB31/844 餐饮业油烟排放标准
- JGJ 64 饮食建筑设计标准
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **医院厨房 hospital kitchen**

根据医院服务对象,设置的加工制作、烹饪食品及相关配套功能区域的用房。

### 3.2

#### **清洁操作区 cleaning work area**

为防止食品被环境污染,对清洁要求较高的操作区域。

注:专间、备餐场所等。

### 3.3

#### **食品安全危害 food safety hazard**

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。