



**2019 年食品法典 – 第 3717-1-09 章参考指南：
设施布局和设备规格的审查标准**

“设备”是食品服务经营机构 (FSO) 或食品零售机构 (RFE) 在经营中使用的物品，如冰箱、研磨机、抽油烟机、制冰机、切肉机、搅拌机、烤箱、大型冷柜、秤、水槽、切片机、炉灶、桌子、环境气温测量装置、自动售货机、散装饮水机或洗碗机。“设备”不包括接收供应商成批供应的大量箱装或带外包装食品时使用的搬运或贮存装置，如手推车、叉车、台车、托盘、货架或栈板。

设施布局设备规格

- 必须清晰且按比例绘制
- 必须包括：
 - FSO 或 RFE 的类型
 - 要制备和提供的食品
 - 总建筑面积
 - 包括下列信息的总平面图：营业地点；建筑的位置，包括道路和小巷；外部支持结构，如大型垃圾箱、饮用水源和污水处理系统
 - 入口和出口
 - 卫生洁具的位置、数量和类型，包括所有供水设施
 - 照明平面图
 - 显示固定装置和设备的平面图
 - 建筑材料和表面装饰
 - 设备清单，包括设备制造商和型号

食品设备

- 由认可的检测机构批准的设备；或
- 由 ODH、ODA 或许可方批准的设备，但自动售货机、散装饮水机或无人微店时间/温度安全控制食品展示机除外

限制或条件

- 许可方可以对许可证设定限制或条件，限制可使用设备或设施制备或提供的食品类型
- 限制性规定应列于许可证的背面

移动食品服务经营机构或移动食品零售机构

- 许可方应将下列内容列于许可证背面：
 - 菜单
 - 设施的布局，包括主要设备的位置和类型
 - 限制食品制备或提供的任何限制或条件

临时食品服务经营机构或临时食品零售机构图纸和意向书

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 要制备和提供的食品 • 食品来源 • 保温设施 • 保冷设施 | <ul style="list-style-type: none"> • 洗手设施 • 设备与器具 • 支持设施 • 许可方要求的任何其他信息 |
|---|---|

信息留存

- 所有要求的设施布局、设备规格以及移动 FSO/RFE 相关信息均应保留在设施文件中，直到提交更新的信息。