**食药各项业务平面图解析**

**整体要求**

1 平面图可以电脑绘图打印或手绘

2 平面图手绘不可以用铅笔绘图，必须使用签字笔

3 平面图手绘要画的横平竖直

4 平面图要标出面积及长宽（有最好，担不强制要求）

1. **药品医疗器械业务平面图**

药械业务的经营场所，需画出常用办公司的基础设备设施。如门、办公桌椅、展示柜、文件柜。

药械业务的库房，需要画出需要画出①合格区②不合格区③待验区④发货区，四个区域缺一不可。

药店需要标注:收银台、中药饮片区、保健食品区、阴凉储存柜、计生用品区、非药品区、处方药区、非处方药区、办公区等相关区域。平面图需要注明面积。如果经营场所和库房在同一地址，需要分别单独标注出经营场所和库房的地址。

**二. 食品流通业务平面图**

主体业态为**食杂店**，**便利店**，**商场超市**的，必须画出①收银台②货架③门;

根据实际经营的项目，含冷藏冷冻的经营项目需要画出“冰箱”或“冰柜”;

含散装食品销售不含熟食的。需要画出“散装食品货架”及“水池(1个)”:

其中散装含熟食的，需要有≥6的熟食间，熟食间里需要有①操作台②水池(2个)③空调④门;(注意标出熟食间的面积)

经营项目包含保健食品、婴幼儿配方乳粉，或其他特殊食品的，平面图上都需要有相应的货架。

主体业态为**食品贸易商**，**网络食品销售商，自动售货商**的，必须画出①办公桌②文件柜③展示柜④门;

若有散装食品或保健食品等其他食品，需要有相应商品的展示柜;流通经营项目包含现场制售的，平面图标准参考餐饮。

**三．餐饮业务平面图**

现场制售涉及项目较多，每项制售对应的操作间的设备设施要求都不一样。整体要求

1后厨区域不得有卫生间。

2用餐区和后厨区要有明确的界限。

3经营场所使用面积大于150㎡(不含150)，粗(初)加工和洗碗消毒需要独立≥6㎡的操作间。(小于150㎡的分区域即可)

4操作间地面要用防滑瓷砖，墙面及吊平顶要用防火防潮易清洁，无毒无异味为且防腐的材质(如PVC板、瓷砖、铝扣板)。

5专间内无明沟，地漏要带水封。设置可开闭式食品传递窗口。除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗。

6专间的门采用易清洗，不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

7职工食堂食品处理区面积需≥30m，工地食堂食品处理区面积≥20m

8幼儿园食堂必须要有分餐间。

**一:热食类食品制售**

热食操作间面积不小于6㎡，要有洗消3连池2~3个粗加工水池。洗消与粗加工区域分开。(洗菜、洗肉、洗水产都需要单独的粗加工水池)后厨要有排风，排烟，灶头，操作台和调温装置。

**二:冷食类食品制售**

专间面积不小于4。(若为中型餐饮，冷食间面积需≥6m，大型餐饮冷食间面积需≥10㎡，特大型餐饮冷食间面积需≥15㎡)

冷食间门内外各需有一个水池(门内至少一个水池，可以更多)。专间内需配备紫外线消毒灯、独立空调(若是商场内的中央空调不行，需封上再安装一个空调)、自动闭合门、独立出餐口。专间内不可有明沟室内温度要保持在25℃以下。

蔬果拼盘不需要专间，需要有独立操作台和至少一个粗加工水池。

**三:生食类食品制售**

生食专间面积不小于4㎡，门内外各需有一个水池(门内至少一个水池，可以更多)。专间内需配备紫外线消毒灯、独立空调(若是商场内的中央空调不行，需封上再安装一个空调)、自动闭合门、独立出餐口。专间内不可有明沟室内温度要保持在25℃以下。

**四:糕点类食品制售**

糕点热加工处理区面积不小于6㎡，需要洗消3连池和至少1个粗加工水池含裱花蛋糕的，需要有独立的裱花间，面积≥4㎡。裱花间需要有自动闭合门，空调，紫外线消毒灯，冰柜，出餐口。门内外需各有一个水池。

注:有热食的，此项内容及专间则归为热食项目中。无热食的，参照上面要求。

**五:自制饮品制售**

自制饮品区面积不小于6㎡，需要有3连池。涉及鲜榨果汁等需要蔬菜水果清洗，需要有单独的粗加工水池。

饮类别定义6㎡(含)-20㎡为微型餐饮；>20㎡（不含）—150㎡为小型餐饮；150㎡（不含）-500㎡为中型餐饮；500㎡（不含）-3000㎡为大型餐饮，3000㎡（不含）以上为特大型餐饮。

注：专间面积原则上不小于食品处理区面积的10%

小于150㎡（非连锁），任何涉及变更的项目，都需要先注销再新办。