

第六章：物理设施

地板 • 墙壁 • 天花板 • 照明 • 通风 • 洗手区 • 清洁 • 害虫防治 • 动物

培训说明：本教材总结了 2026 年 FDA 食品规范第 6 章的教学内容。管辖区的采纳和要求可能有所不同。

Mark Bakos and Associates

如何使用这本教材

第六章重点关注食品场所的物理环境。它规定了设施表面、开口、照明、通风、员工设施、清洁、维护、害虫防治和动物的要求，以确保建筑本身不成为食品污染源。

学习目标

- 确定地板、墙壁、天花板和户外表面的可接受特性。
- 解释对覆水管、地毯、防光、通风和抗虫外开口的要求。
- 说明主要餐饮场所所需的照明强度。
- 描述所需的洗手用品、标识、厕所用品、储物柜和服务洗手池。
- 解释如何正确清洁和维护实体设施。
- 描述害虫预防和害虫控制的职责。
- 解释第 6 章关于服务动物和获准宠物狗在户外用餐区的规定。

第六章一览

部分	主题
6-1	建筑与维修材料
6-2	设计、建造与安装
6-3	数量与容量
6-4	位置与位置
6-5	维护与运营

Mark Bakos and Asssociates

1. 楼层、墙体、天花板及设施表面

1 Floors, Walls, and Ceilings



- Smooth, durable, nonabsorbent, and easily cleanable surfaces.
- In good repair.
- Wall and ceiling surfaces in food preparation, food storage, utensil washing, and toilet rooms must be nonabsorbent and easily cleanable.
- Carpeting is not allowed in food preparation areas, food storage areas, utensil washing areas, or toilet rooms.

物理设施：平滑、耐用、必要处不吸水，且易于清洁。

食品场所操作区的室内地板、墙壁和天花板材料通常必须光滑、耐用且易于清洁。受潮的区域——包括食品准备区、步入式冰箱、洗碗区、厕所以及需要冲洗或喷涂清洁的区域——都需要使用不吸水的表面。

- 地板、墙壁、地板覆盖物、墙面覆盖物和天花板通常必须设计和安装得光滑且易于清洁。
- 裸露的公用管道不得妨碍清洁；裸露的水平公用水管不得安装在地板上。
- 当地板通过非水冲洗方式清洁时，地板与墙体的接缝必须进行凹槽并封闭，最大于 1/32 英寸。
- 使用水冲洗地板清洁时，地板必须进行排水分级，地板与墙体的接合处必须进行凹槽和密封。
- 垫子和鸭板必须可拆卸且易于清洁。
- 多孔室内墙材料，如混凝土、多孔砖块或砖块，通常必须在非干储藏区进行表面处理和密封。

设施设计应使日常清洁更便捷，而非制造隐藏的土壤或害虫藏身处。

2. 地毯与潮湿区域

在需要潮湿、冲洗或喷洒清洁的区域，不允许铺设地毯及类似的地板覆盖物。

- 食物准备区禁止铺地毯。
- 冷藏式冰箱里没有地毯。
- 洗碗区禁止铺地毯。
- 厕所内含洗手池、马桶或小便池的区域禁止铺设地毯。
- 垃圾存放室或其他湿清洁区禁止铺地毯。
- 允许铺设地毯时，必须牢固安装并在墙面处完成，以便清洁。

3. 照明保护与设施功能

保护食品免受玻璃破碎

灯泡通常必须在有食物暴露时进行屏蔽、涂层或其他防碎功能;清洁的设备、餐具或亚麻布;或未包装的一次性或一次性物品。加热灯需要防破损保护。

通风与防虫装置

- 供暖、通风和空调系统必须设计得确保进气和排气口不会污染食物或食物接触物品。
- 用于电击或击晕昆虫的飞虫防治装置必须将昆虫留在装置内。
- 防虫装置不得位于食物准备区上方，且不得允许昆虫或碎片掉落或被弹射到暴露的食物或清洁物品上。

Mark Bakos and Associates

4. 厕所和外部开口



外部开口：紧密贴合的门、维护良好的纱窗、密封的穿孔和防虫。

厕所

场所内的厕所通常必须完全封闭，并配有紧密的自闭门。除清洁和维护期间外，厕所门必须保持关闭。

门、窗及其他开口

- 关闭或填补地板、墙壁和天花板上的孔洞和缝隙。
- 使用关闭且紧密的窗户。
- 使用坚固、自闭、紧密的外门，但须遵守规范的例外情况。
- 当门窗保持开启时，请使用有效的害虫防护，如每英寸 16 格筛网、设计合理的气帘或其他有效方法。
- 外墙和屋顶必须保护场所免受天气和昆虫、啮齿动物及其他动物入侵。

户外步行和驾车路面必须进行排水等级。户外垃圾区必须按照法律要求进行排水整修和等级。

5. 私人住宅及生活/睡眠区

私人住宅、用作生活或睡眠区的房间，或直接通向生活或睡眠区的区域不得用于餐饮场所。如果住宿或睡眠区位于场所内，必须通过完全隔断和坚固的自闭门将其与餐饮场所隔离。

6. 洗手设施和厕所用品



洗手设施：设备齐全，易于使用，并确认洗手。

设施需求	第六章规则——学生总结
洗手液	每个洗手槽或相邻符合条件的洗手槽必须配备洗手液、洗手粉或香皂。

手工干燥	提供一次性毛巾、连续清洁毛巾系统、加热空气干燥机或经批准的气刀系统。
洗手标志	所有员工洗手槽都必须在明显的标志或海报上提醒餐饮员工洗手。
废物容器	如果提供一次性毛巾，必须准备废物容器。
卫生纸	每个厕所必须有供水。
水槽用途	食物准备水槽、餐具洗手槽、服务水槽和拖水设施不得配备专为洗手槽设计的洗手辅助工具。

洗手槽必须得到妥善供应，并明确标识用于洗手。

7. 照明要求

4 Lighting

10 FOOT-CANDLES

Walk-in refrigeration units, dry storage areas, and cleaning equipment areas.

20 FOOT-CANDLES

Inside reach-in equipment, handwashing and warewashing areas, storage areas, and toilet rooms.

50 FOOT-CANDLES

Food preparation areas or areas where knives, slicers, or grinders are used and where safety is a factor.

照明：10 英尺、20 英尺和50 英尺的烛光需求因地区和任务而异。

第 6 章根据任务和区域设定了最低光强。这些数值是重要的检查和设施设计标准。

最小光强	必要时
10 英尺蜡烛（108 勒克斯）	在步入式冷藏设备和干粮储存区，以及清洁时的其他房间/区域，都离地面 30 英寸。
20 英尺蜡烛（215 勒克斯）	在自助餐/沙拉吧等消费自助食品表面;销售新鲜农产品或包装食品的地方;在可伸手式/柜台下冰箱内;以及

	洗手、洗碗、设备/餐具存放和厕所区域的地面 30 英寸处。
50 英尺蜡烛（540 勒克斯）	在员工处理食物或使用刀具、切片机、研磨机或锯子等设备/器具的场所，这些场地对员工安全至关重要。

记忆辅助：10 - 储存/清洁;20 - 自助服务，室内冷藏、水槽/储物/厕所;50 - 食品准备和安全敏感工作。

8. 通风、储物柜和服务水槽

- 必要时需要具备足够容量的机械通风，以保持房间免受过热、蒸汽、冷凝、蒸汽、异味、烟雾和烟雾的干扰。
- 当员工在场所内定期更换服装时，必须有更衣室或区域。
- 必须提供储物柜或其他合适设施，以便有序地存放员工衣物和财物。
- 必须根据第 5 章的要求，配备服务水槽或带路缘清洁设施。

9. 员工及设施区域的位置

- 洗手槽必须根据第 5 章的要求，位置方便。
- 厕所必须方便地设置，员工在所有工作时间均可使用。
- 员工的饮食区和烟草使用区必须选址，以确保食品和受保护物品不受污染。
- 员工储物柜必须放置在员工物品不得污染食品、设备、餐具、床单或一次性使用物品的地方。
- 损坏、变质、召回或其他故障商品等待退货/抵扣，必须在指定区域隔离，远离食物和受保护物品。

10. 清洁和维护物理设施

5 **Cleaning and Maintenance**



Clean regularly using wet cleaning or other dustless methods.



Store cleaning tools to air dry.



Keep ventilation systems clean and in good repair.



Keep physical facilities in good repair.

清洁与维护：使用正确的清洁方法，保持通风，并进行自然风干清洗工具。

- 物理设施必须保持良好维护。
- 尽可能频繁地清洁实体设施，以保持其清洁。
- 除了溢出或意外外，应安排在暴露食物最少时进行清洁，比如关门后。
- 使用无尘地板清洁方法，如湿式清洁、吸尘、处理过的扫除尘器，或使用防尘剂扫地。
- 清洁进气和排风管道，更换滤网，防止它们成为污染源。
- 不要清洗维护工具，也不要将拖把水倒在食物准备水槽、洗手槽或洗碗设备中。
- 使用后，将拖把放置好，使其自然风干，避免弄脏墙壁、设备或用品。
- 尽可能频繁清洁管道装置，保持清洁。

锯末、木屑、颗粒盐、烘烤粘土、硅藻土及类似吸水材料一般不得用于地面，除非对液体溢出有有限的即时局部清洁。

11. 害虫防治

场所必须保持无虫害、啮齿动物及其他害虫的侵害。第六章描述了持续的预防与控制方法，而非仅依赖虫害后的处理。

- 定期检查进货的食品和补给货物。
- 定期检查场所是否存在害虫。
- 发现害虫时，使用合适的害虫防治方法。
- 消除隐蔽条件。
- 要足够频繁地移除死去或被困的害虫，以防止害虫的积累、分解或吸引更多害虫。
- 存放扫帚、拖把、吸尘器及其他维护工具，避免污染食物或受保护物品，并清理储藏区。
- 清除可能干扰清洁或成为害虫藏身处的不必要物品和垃圾。

12. 食品场所中的动物



害虫和动物控制：防止害虫藏匿，并遵守法规中的具体动物例外。

一般禁止在食品场所内饲养活体动物，但第 6 章列明了在无法造成污染的情况下的具体例外情况。

- 水族箱及某些贝类/甲壳类展示中允许食用或观赏鱼类。
- 陪同警察或保安人员的巡逻犬可在指定区域内携带。
- 服务动物可在由残障人士控制且无健康或安全隐患的情况下进入未用于食品准备的顾客区域。
- 指定的机构护理设施可在满足《守则》分隔、存放和清洁条件时，允许宠物在非用餐时间进入公共用餐区。
- 关押或类似限制的动物可进入非用于食品准备、储存、销售、展示或用餐的区域。
- 经监管机构批准，餐饮场所可允许宠物狗进入户外用餐区。

宠物狗在户外用餐区并非食品法典自动允许;需要监管机构批准。

第六章 快速回顾

记住	核心规则
设施表面	光滑、耐用、易于清洁;在预期湿气的地方不吸水。
外部开口	通过紧密的封闭或有效的防护/空气屏障来防范昆虫和啮齿动物。
洗手站	使用一次性毛巾时，请使用肥皂、批准的干燥方法、明显的洗手标志和废物容器。
照明	根据区域和任务，可以点 10 英尺、20 英尺或 50 英尺的蜡烛。
清洁	必要时频繁清洁;在日常清洁中尽量减少暴露的食物。
维护工具	不要清洗它们，也不要将拖把水倒入食物准备、洗手或洗碗的水槽/设备中。
害虫	检查、控制、清除避难所，并保持场所无害虫。
动物	通常禁止;仅有特定例外情况适用。

Mark Bakos and Associates

章节末选择题评测

1. 食品场所操作区的室内地板、墙壁和天花板通常应为：

- 答：粗糙且吸水性强
- B. 光滑、耐用且易于清洁
- C. 地毯
- D. 未完成

2. 受潮区域的表面通常应为：

- A. 吸收性
- B. 不吸水
- C. 布料覆盖
- D. 未密封的木材

3. 哪些区域禁止铺地毯？

- A. 办公室
- B. 餐厅
- C. 步入式冰箱
- D. 候车区

4. 使用水冲洗地板清洁时，地板必须：

- 答：铺地毯
- B. 排水分级
- C. 用纸板覆盖
- D. 每日蜡烛

Mark Bakos and Associates

5. 垫子和鸭板必须：

- A. 永久固定
- B. 可拆卸且易于清洁
- C. 仅由木材制成
- D. 用于所有准备区域

6. 灯泡通常必须是：

- 答：揭露
- B. 屏蔽、涂层或其他防碎
- C. 蓝色
- D. 仅有荧光

7. 可以安装一种可以电击昆虫的防虫装置：

- 答：直接在准备台上方
- B. 所以昆虫碎片可能会落在食物上
- C. 不会污染食物或清洁物品的地方

- D. 食物容器内

8. 场所内的厕所通常需要一扇门，门如下：

- A. 随时开放
- B. 紧密配合且自闭
- C. 仅有筛选
- D. 操作过程中被移除

9. 外开口通过以下措施防止害虫入侵：

- 答：开窗
- B. 墙上的孔洞
- C. 紧密贴合的门和受保护的开口
- D. 拆除门扫

10. 当窗户或门保持开启时，一种获批的害虫防治方案是：

- 答：每英寸 16 格筛分
- B. 纱布
- C. 纸巾
- D. 开窗

11. 根据第 6 章，私人住宅可用于餐饮场所运营：

- A. 是的，总是这样
- B. 只用来烘焙
- C. 不
- D. 只有午夜过后

12. 洗手槽必须具备：

- 答：仅用洗碗精
- B. 手清洁皂
- 仅使用 C. 消毒剂
- D. 不使用洁面产品

13. 哪一项是经批准的手部擦干条款？

- 答：员工围裙
- B. 可重复使用的共用毛巾
- C. 一次性毛巾
- D. 纸板

14. 员工洗手槽要求：

- A. 一个明显的洗手标志/海报
- B. 菜单

- C. 水槽上方的害虫防治原木
- D. 烹饪图表

15. 必须备有卫生纸:

- A. 每个厕所
- B. 只有员工厕所里才会
- C. 仅凭请求
- D. 在经理办公室

16. 步入式冷藏和干粮储存区至少需要:

- 答: 5 英尺烛光
- B. 10 英尺烛光
- 约 20 英尺烛光
- D. 50 英尺烛光

17. 自助餐等自助餐面至少要求:

- 答: 10 英尺蜡烛
- B. 15 英尺烛光
- 约 20 英尺烛光
- D. 50 英尺烛光

Mark Bakos and Associates

18. 食品准备表面在考虑员工安全的情况下, 至少需要:

- 答: 10 英尺蜡烛
- B. 20 英尺蜡烛
- 约 30 英尺烛光
- D. 50 英尺烛光

19. 必要时需进行机械通气以控制:

- A. 只有冷空气
- B. 热量、蒸汽、冷凝、蒸汽、异味、烟雾和烟雾
- C. 员工排班
- D. 食品价格

20. 员工储物柜应被放置在以下位置:

- A. 可能会污染食物
- B. 保护食品和设备免受污染
- C. 块式手洗
- D. 是食物容器里的

21. 通常应进行常规设施清洁:

- A.当暴露最多的食物时
- B.当暴露的食物最少时
- C. 仅限检查期间
- D. 每年一次

22. 哪种是无尘地板清洁方法？

- 答：干扫产生尘埃
- B. 湿洗
- C. 用压缩空气吹吹杂物
- D. 在食物上摇晃地垫

23. 拖把水可被以下方式处理：

- A. 一个食物准备槽
- B. 洗手槽
- C. 洗碗设备
- D. 指定的服务水槽/路缘清洁设施

24. 使用后拖把应：

- 答：被放在桶里
- B. 放置自然风干，不弄脏墙壁或用品
- C. 存放在备料台上
- D. 宿醉的干净餐具

Mark Bakos and Associates

25. 场所必须保持无以下污染：

- 答：菜单
- B. 昆虫、啮齿动物及其他害虫
- C. 制冷
- D. 照明

26. 良好的害虫预防措施包括：

- 答：忽略入境货物
- B. 消除港口条件
- C. 无限期存放未使用的设备
- D. 保持门开着

27. 维护工具应存放：

- A. 在食物准备桌上
- B. 所以它们不会污染食物或受保护的物品
- C. 在干净的餐具抽屉里

- D. 在制冰机中

28. 食品场所中的活体动物有：

- 答：永远允许
- B. 一般禁止，但有特定例外情况
- C. 餐厅必需品
- D. 允许进入预备区

29. 服务动物可在以下情况下进入客户区域：

- A. 他们准备食物
- B. 这些设备受控，且无健康或安全隐患
- C. 它们被放置在桌子上
- D. 他们进入食品准备区

30. 宠物狗可在以下情况下进入户外用餐区：

- A. 任何客户都要求
- B. 经监管机构批准
- C. 食物在户外烹饪
- D. 没有表格

Mark Bakos and Associates

答案

1-10	11-20	21-30
1. B	11. C	21. B
2. B	12. B	22. B
3. C	13. C	23. D
4. B	14. A	24. B
5. B	15. A	25. B
6. B	16. B	26. B
7. C	17. C	27. B
8. B	18. D	28. B
9. C	19. B	29. B
10. A	20. B	30. B

来源与培训用途

主要来源：美国食品药品监督管理局，2026 年食品规范，第 6 章——物理设施，第 133-144 页。本教材对第 6 章进行了意译并组织，方便学生教学。FDA 2026 年变更摘要指出，第 6 章与前一版无异。请参阅官方食品规范及相关监管机构，了解具体法规语言和司法管辖区特定要求。

Mark Bakos and Asssociates