

注册建筑师考试辅导:饮食建筑设计规范 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/168/2021_2022__E6_B3_A8_E5_86_8C_E5_BB_BA_E7_c57_168395.htm 2.0.2 饮食建筑严禁建于产生有害、有毒物质的工业企业防护地段内；与有碍公共卫生的污染源应保持一定距离 2.0.4 在总平面布置上，应防止厨房（或饮食制作间）的油烟、气味、噪声及废弃物等对邻近建筑物的影响。一、副食粗加工宜分设肉禽、水产的工作台和清洗池，粗加工后的原料送入细加工间避免反流二、冷荤成品应在单间内进行拼配，在其入口处应设有洗手设施的前室；三、冷食制作间的入口处应设有通过式消毒设施 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com