



中华人民共和国国家标准

GB/T 30785—2025

代替 GB/T 30785—2014

饮食加工设备 术语

Food processing equipment—Terminology

2025-02-28 发布

2025-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

参考文献 22

索引 23

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。

本文件代替 GB/T 30785—2014《食品加工设备术语》，与 30785—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“涂层”的定义(见 3.26, 2014 年版 2.26)；
- 更改了“输送式清洗机”术语的英文(见 3.33, 2014 年版的 2.34)；
- 增加了“炒菜机”的术语和定义(见 3.34)；
- 更改了“易清洗”的定义(见 3.59, 2014 年版的 2.59)；
- 增加了“面制品饅蒸机”的术语和定义(见 3.71)；
- 更改了“食物贮存室”的定义(见 3.76, 2014 年版的 2.75)；
- 更改了“食品保温设备”的定义(见 3.96, 2014 年版的 2.97)；
- 更改了“烤箱”的定义(见 3.123, 2014 年版的 2.123)；
- 增加了“米粉机、米线机”的术语和定义(见 3.158)；
- 更改了“搁板支架”术语的英文(见 3.167, 2014 年版的 2.165)；
- 增加了“豆浆机”的术语和定义(见 3.173)；
- 更改了“油炸锅飞溅区”术语的英文(见 3.174, 2014 年版的 2.80)；
- 增加了“蒸饭柜”“蒸饭箱”的术语和定义(见 3.180)；
- 增加了“制包机”的术语和定义(见 3.181)。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国饮食加工设备标准化技术委员会(SAC/TC 383)归口。

本文件起草单位：中国质量认证中心、北京市服务机械研究所有限公司、安徽华菱西厨装备股份有限公司、裕富宝厨具设备(深圳)有限公司、广东杰冠厨房设备制造有限公司、佛山市顺德区俊凌厨具有限公司、江南大学、渤海大学、山东银鹰炊事机械有限公司、上海花元食品机械有限公司、江苏劲速台元智能装备有限公司、九阳股份有限公司、广东星星制冷设备有限公司、合肥中科顺昌余热利用科技有限公司、山东省鲁宝厨业有限公司、江苏大唐电器制造有限公司、精确制冷设备(深圳)有限公司、广东省泓锋烘焙设备有限公司、深圳市力特实业发展有限公司。

本文件主要起草人：陈传禄、王迪、刘旭、许正华、郑志恆、黄东华、周锡勇、金亚美、朱丹实、李忠民、蔡俊、江亚军、王祎珂、叶仙斌、张家顺、范培建、唐伟、熊斌芳、史帝锋、邹海鸥、张登。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014 年首次发布为 GB/T 30785—2014；
- 本次为第一次修订。

饮食加工设备 术语

1 范围

本文件界定了饮食加工设备、装置、相关组件及加工清洗过程的术语和定义。
本文件适用于商用饮食加工设备的信息处理与信息交换。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1

空间间隙 air gap

管子或水龙头最低出口与接受容器溢流边缘之间的无障碍垂直距离。

注：这些接受容器包括水槽、卫生器具或其他装置。

3.2

环境温度 ambient temperature

与设备、装置、器具和食物等相接触的介质的温度。

注：这种介质包括空气、气体和液体。

3.3

挡板 apron

工作台下面外露的固定垂直表面。

3.4

辅助清洗 auxiliary rinse

在洗涤或漂洗与最后的消毒漂洗之间，从水槽或水池泵送循环水喷射到器皿上所进行的清洗。

3.5

回流 backflow

水、其他液体、混合物或试剂从非指定的源头流入饮用水。

3.6

回流抑止器 backflow preventer

防止回流的装置。

3.7

后防溅板 backsplash

为保护墙面免受液体或食物的飞溅，在装置或器具的后面或侧面放置的高于水平工作台的外露固定垂直表面。

3.8

水浴保温器 bain-marie

带有加热槽的器具，用于储存食用前的热食品，并通过槽中的热空气、水蒸气或热水间接加热食品。