

DB 4404

珠 海 市 地 方 标 准

DB 4404/T 22—2022

明厨亮灶管理服务规范

Specification of visualization kitchen management service

2022 - 02 - 18 发布

2022 - 03 - 18 实施

珠海市市场监督管理局 发 布

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。

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。

本文件由珠海市市场监督管理局提出。

本文件由珠海市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：珠海市斗门区市场监督管理局、珠海市市场监督管理局、广东省珠海市质量技术监督标准与编码所、珠海市智胜昊客健康产业科技有限公司、珠海市大福星配餐服务有限公司。

本文件主要起草人：陈树东、邝嘉慧、陈万里、杨卫、赵秋生、李霖。

明厨亮灶管理服务规范

1 范围

本文件规定了明厨亮灶管理服务的术语和定义、基本要求、公开内容、公开区域、公开方式与要求、信息的获取、信息的处理、评价与改进。

本文件适用于明厨亮灶的管理和服务工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14934 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务提供者 catering service provider

从事餐饮经营活动的餐饮服务经营者和单位食堂。

3.2

明厨亮灶 visualization kitchen

餐饮服务提供者采用透明式、视频直播式、互联网+视频式等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

3.3

互联网+视频式 Internet + video surveillance

依托互联网的优势将餐饮服务提供者的后厨现场操作、食材采购等信息通过屏幕终端向消费者和监管人员展示，通过互联网上传到网络监管平台，实现远程监控、零距离监管的一种餐饮服务形式。

3.4

专间 private room

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

3.5

专用操作区域 dedicated operation area

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

4 基本要求

- 4.1 餐饮服务提供者应设置食品安全、生产安全管理职责部门，并配备食品安全管理人员，对本单位食品安全、生产安全履行全面管理职责，并负责与相关行政主管部门对接。
- 4.2 餐饮服务提供者应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。
- 4.3 餐饮服务提供者宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度：
- 食品安全管理人员制度；
 - 从业人员培训考核制度；
 - 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；
 - 食品添加剂使用制度；
 - 餐厨废弃物处置制度；
 - 有害生物防制制度。
- 4.4 餐饮服务提供者应根据经营实际，如实记录有关信息，记录的信息内容包括：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。
- 4.5 特定餐饮服务提供者还应记录食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用等信息。
- 4.6 餐饮服务提供者应建立对可能发生潜在食品安全事故或紧急情况的应急程序和预案。
- 4.7 餐饮服务提供者从业人员的管理应符合有关法律法规的规定。
- 4.8 餐（饮）具消毒应符合 GB 14934 的规定。

5 公开内容

公开的主要内容应包括公开区域的环境卫生、操作过程和食品安全相关信息（证件、食品添加剂等）。

6 公开区域

- 6.1 公开的区域为：
- 粗加工区；
 - 烹饪区；
 - 专间、专用操作区域；
 - 餐饮具清洗消毒区（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）。
- 6.2 采用互联网+视频式的餐饮服务提供者还应公开食品仓库。

7 公开方式与要求

7.1 公开方式

7.1.1 透明式

7.1.1.1 以透明玻璃、隔断矮墙或设置参观通道等方式，使消费者能够现场观看餐饮食品制作加工过程。

7.1.1.2 采用透明玻璃式的应定期清洁，保持玻璃表面光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢。玻璃上的粘贴画不得遮挡视线，玻璃两侧不宜存放遮挡视线的物品。

7.1.1.3 采用隔断矮墙式的矮墙高度不得高于 1.5 米。

7.1.1.4 采用参观通道式的通道宽度不少于 1.5 米，保持通畅，不可堆积杂物，标明进出方向，方便参观者进出，并安装必备的照明设施设备。

7.1.2 视频直播式

7.1.2.1 公开区域应配备标清以上的监控摄像设备，视频图像储存时间不少于 15 天。

7.1.2.2 就餐场所应配备图像展示设备，并在明显位置展示。托幼机构展示设备应安装在方便家长观看的对外开放场所醒目位置，如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室。

7.1.2.3 展示设备可播放实时监控图像及回放食品加工操作录像。

7.1.2.4 摄像设备及图像展示设备的数量及配置要求应符合相关的规定，以记录监控区域及监控区域内的实际操作过程。

7.1.3 互联网+视频式

7.1.3.1 公开区域应配备标清以上的监控摄像设备，视频图像储存时间不少于 15 天。餐饮服务提供者应保证数据安全，不得删除、更改、损毁原始路线和操作日志等。

7.1.3.2 餐饮服务提供者应通过互联网将视频图像上传至明厨亮灶监控平台，在互联网上进行操作展示和信息公示。

7.1.3.3 餐饮服务提供者要定期维护监控设备，一旦发现设备不能正常使用，应及时维修并做好记录，不能正常使用应及时上报监管部门。

7.1.3.4 摄像设备及图像展示设备的数量及配置要求应符合相关的规定，以记录监控区域及监控区域内的实际操作过程。

7.2 公开要求

7.2.1 操作展示

7.2.1.1 粗加工区

展示卫生状况和工作情景，包括原料洗涤水池的标识分类情况、岗位人员对原料的清洗、切配等操作、食品上架分类存放等情况。

7.2.1.2 烹饪区

展示卫生状况和工作情景，包括地面、工作台面和设施设备的卫生状况、岗位人员穿戴工作衣帽的情况、食品加工过程等。

7.2.1.3 专间、专用操作区

视频角度可调整的情况下，宜覆盖紫外线灯与空调等设施，展示专间区域人员进出情况和工作情景，包括工作台和工具的卫生状况、岗位人员穿戴工作衣帽情况、食品加工过程等。

7.2.1.4 餐饮具清洗消毒区

展示工作场景，包括餐饮具回收、清洗、消毒、保洁全过程，热力消毒设备的工作状态，化学消毒液的配备与更换，餐饮具的保洁、存放，垃圾桶的清运等情况。

7.2.1.5 食品仓库

展示卫生状况和工作情景，包括食品原料上架分类存放情况，员工工作期间行为情况，是否有老鼠等生物进入食品仓库。

7.2.2 信息公示

7.2.2.1 公示的信息应包括相关证件，本文件 4.2、4.3 的食品安全管理制度，食品及自制调味品、自制火锅底料、自制糕点使用的添加剂和自制饮料的原料成分。其中公示的证件包括但不限于以下内容：

- 示食品经营许可证等；
- 餐饮服务食品安全等级标识；
- 食品安全管理员证；
- 从业人员健康证明；
- 日常监督检查结果记录表；
- 投诉举报电话；
- 学校（含托幼机构）食堂还应公示重点食品（如猪肉、食用油、大米、添加剂等）的进货具体信息。

7.2.2.2 应在就餐场所内醒目位置和（或）互联网上公示。

8 信息的获取

8.1 公开的信息可通过餐饮单位现场、监控平台、手机 APP、微信公众号等方式获取，采用视频式的应保证监控视频可通过系统终端查看。

8.2 采用互联网+视频式的，应保证明厨亮灶监控平台所获取的信息清晰、完整，画面流畅。

9 信息的处理

9.1 餐饮服务提供者应按第 5、6、7 章的要求及时公开明厨亮灶信息，并公布监管部门的举报电话，以便社会监督。

9.2 社会公众发现餐饮服务提供者有违法违规行为的，可以向监管部门举报。

9.3 采用互联网+视频式的，明厨亮灶监控平台应对接入平台的信息进行检查、梳理、汇总、分析、研究，对于接入的信息存在异常现象时应及时与餐饮服务提供者联系，并要求其及时恢复正常，必要时向监管部门报告。

9.4 监管部门对反映的线索，要进行调查核实，属于违法行为的，及时依法处理，并反馈投诉举报人。

10 评价与改进

餐饮服务提供者应建立自查自纠制度，组织评价并持续改进。

参 考 文 献

- [1] GB/T 27306食品安全管理体系餐饮业要求
 - [2] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知. 国市监食监二〔2018〕32号
 - [3] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告. 国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号
 - [4] 广东省人民代表大会常务委员会. 广东省食品安全条例. 广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第61号
 - [5] 广东省食品药品监督管理局办公室. 广东省食品药品监督管理局办公室关于印发《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》的通知. 粤食药监办食营〔2017〕397号
-