|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.040 |
| CCS | X00/09 |

|  |
| --- |
| 3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXXX—XXXX

明厨亮灶建设规范

Bright kitchen and bright stove construction of specification

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（本草案完成时间：2020年10月30日）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市市场监督管理局、江苏中食信企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：徐剑、唐晋。

明厨亮灶建设规范

* 1. 范围

本文件规定了明厨亮灶建设评价规范的术语和定义、建设要求和评价要求。

本文件适用于餐饮服务提供者明厨亮灶的建设和评价方对明厨亮灶建设的评价。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

餐饮服务提供者 catering service provider

通过即时加工制作、商品销售和服务性劳动手段，提供食品及服务，提供或不提供消费场所和设备的经营单位。

明厨亮灶 bright kitchen

餐饮服务提供者以可视化的形式将餐饮服务关键场所和环节展示给消费者的一种方式。

* 1. 建设要求
     1. 基本要求
        1. 经营资质

餐饮服务提供者应持有合法有效的食品经营许可证，并依许可范围从事食品生产经营活动。

* + - 1. 信息公示

餐饮服务提供者应当在经营场所显著位置悬挂食品安全公示牌，公示内容应包含食品经营许可证、投诉电话、日常监督检查结果记录表等内容。

* + - 1. 布局设计

应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

* + 1. 展示要求

餐饮服务提供者应重点展示粗加工及切配、烹饪加工、专间操作等区域，宜增加展示原料验收、原料贮存、餐用具清洗消毒等区域，展示区内需要符合以下要求：

1. 地面平整、无裂缝或破损，卫生状况良好，无积水；
2. 墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢；
3. 天花板完好清洁，无破损、霉斑，无冷凝水或其他异物掉落；
4. 门、窗应装配严密，干净、卫生；
5. 采用机械排风，排风设施运转正常且排风效果好；
6. 设备、工具和容器应干净卫生，明显标识，分类使用；
7. “三防设施”完好，无苍蝇、老鼠等有害生物；
8. 废弃物存放设施符合要求，废弃物按要求存放；
9. 个人卫生良好，穿戴整齐，操作规范。
   * 1. 展示方式

明厨亮灶根据展示方式不同进行分类：

1. 透明式；
2. 视频式；
3. 组合式。
   * + 1. 透明式

透明式根据建设方式不同进行分类：

1. 玻璃墙式；
2. 矮墙式；
3. 参观通道式。
   * + - 1. 玻璃墙式

小型餐饮企业、微型餐饮企业宜采用玻璃墙式，其建设应符合以下要求：

1. 玻璃应采用防爆、防火等符合要求的玻璃建设；
2. 玻璃墙（窗）应为长方形或正方形等规则图形，总面积不小于1平方米且不少于墙面40%，下沿离地高度不超过1.2米；
3. 玻璃表面应光滑整洁，通透明亮，无积尘、无油垢，玻璃不应有遮挡视线的花纹图案、黏贴物品、涂画等且玻璃两侧不应存在遮挡视线的物品。
   * + - 1. 矮墙式

小型餐饮企业、微型餐饮企业宜采用矮墙式，其建设应符合以下要求：

1. 食品处理区和就餐区应设置矮墙阻隔，矮墙高度不超过1.2米；
2. 餐厅出入口处应设有风幕机或自动闭合门，“三防”设施应能满足要求；
3. 准确清晰地、无死角地向消费者展示相关内容。
   * + - 1. 参观通道式

中央厨房宜采用参观通道式，其建设符合以下要求：

1. 参观通道宽度应不少于1.2米，分隔墙体宜采用砖墙、彩钢板、玻璃墙或其他合规建筑材料，防火、防潮；
2. 玻璃墙（窗）应符合4.3.1.1中a)的要求；
3. 参观通道应通畅，无杂物，进出方向明确，安装必备的照明设施设备。
   * + 1. 视频式

特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、单位食堂、集体用餐配送单位和中央厨房宜采用视频式，学校食堂推荐互联网+明厨亮灶系统，其建设符合以下要求：

1. 视频式由图像采集设备、图像显示设备、数据连接设备、数据储存设备四部分组成；
2. 图像采集设备应采用高清摄像头，镜头护罩具备防油污功能，可实现快速拆卸及安装，方便清洗和更换；
3. 根据餐饮服务提供者就餐场所面积的大小，配备相应尺寸和数量的图像显示设备；
4. 图像显示设备应悬挂在显著位置；要保证采集的视频信息即时性、真实性和合规性；
5. 数据储存设备应能满足采集视频信息保存不少于7天，并支持回放的功能；
6. 餐饮服务提供者要定期维护视频展示设备，一旦发现设备不能正常使用，应及时维修；
7. 鼓励采用视频式展示的餐饮服务提供者将视频信息上传至其加入的网络餐饮服务第三方平台。网络餐饮服务第三方平台要为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面。
   * + 1. 组合式

餐饮服务提供者可根据实际采用玻璃墙式、矮墙式、参观通道式、视频式多种形式任意组合建设明厨亮灶，各类方式应分别按照4.3.1、4.3.2建设要求进行建设。

* 1. 评价要求
     1. 评价内容

对明厨亮灶评价应包含但不限于以下内容：

1. 经营资质；
2. 信息公示；
3. 食品加工场所的布局设计；
4. 明厨亮灶的展示要求；
5. 明厨亮灶的展示方式；
6. 其他与明厨亮灶建设相关的情况。
   * 1. 评价方法

采用观察、测量、验证等方式，获得客观有效信息，定性和定量分析相结合的综合评价方法，按附录A《明厨亮灶评价实施细则》要求进行评价。

* + 1. 再评价

明厨亮灶按照附录A的评价项目进行评价，对评价结果不满意的，经整改后，可再次评价。

1. （规范性）  
   明厨亮灶评价实施细则
   1. 评价规则

明厨亮灶按以下规则进行评价：

1. 评价依据评分项目表A.1的内容进行评价；
2. 采用观察、测量、验证等方式，获得客观有效信息，定性和定量分析相结合综合的评价方法完成评价，不完全满足评价要求的可酌情扣分。
   1. 评价表

评价项目具体内容详见表A.1。

* 1. 明厨亮灶评价项目表

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- |
| 经营资质 | 合法持证 | ★依法取得食品经营许可证 |  |
| 证照有效 | ★a)许可证内容与营业执照内容一致； ★b）经营地址与许可证核定地址一致； ★c)许可证在有效期限内 |  |
| 经营范围 | 现场检查经营项目在许可证核准范围内 |  |
| 信息公示 | 许可公示 | ★在经营场所醒目位置公示经营许可证、投诉电话 |  |
| 监督结果 | 在经营场所醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表 |  |
| 布局设计 | 加工流程 | 食品处理区内按原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，因建筑结构不能进行顺序布局的，有能防止食品在存放、操作中产生交叉污染的措施及设备 |  |
| 卫生间 | 卫生间位置设置合理且卫生情况良好 |  |
| 展示内容 | 粗加工及切配 | ★a)可见该区域的工作场景和卫生状况；  b）原料洗涤水池分类标识，岗位人员按照水池标识的用途分类使用；  c)食品上架分类存放 |  |
| 烹饪加工 | ★a）可见该区域工作场景和卫生状况；  b）地面、工作台面和设备设施干净卫生；  c)直接入口食品、半成品、食品原料分开存放，生熟容器有明显的标示并分开存放；  d)食品或盛装食品的容器未直接置于地上；  e)未使用回收后的食品加工后再次销售 |  |
| 专间操作 | ★a）可见该区域工作场景和卫生状况；  b）预进间的门自动闭合；  c)人员进入专间工作时穿戴工作衣帽与口罩；  d)操作台、砧板、工器具干净卫生；  e)专间内未存放非直接入口食品或其他杂物 |  |
| 地面卫生 | 地面平整、无裂缝或破损，卫生状况良好，无积水 |  |

表A.1 明厨亮灶评价项目表（续）

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- |
| 展示内容 | 墙壁清洁 | 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积 |  |
| 门窗设置 | 食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。 |  |
| 天花板 | a)天花板完好清洁，无破损、霉斑等；  b)烹饪场所、专间的天花板无冷凝水或其他异物掉落；  c）清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶 |  |
| 加工设备设施 | a)接触食品的设备、工具和容器的接触面应保持干净卫生；  b)所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。切配台面、工用具存放设施等为不锈钢材料 |  |
| 排风设施 | a)烹饪场所应采用机械排风；  b)排风设施运转正常且排风效果好 |  |
| 有害生物防治设施 | a) 与外界相通的、食品加工处理区门窗、防蝇、防鼠、防虫等设施满足要求；  b）加工操作场所不存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹） |  |
| 废弃物存放设施 | a）食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。废弃物容器应与加工用容器有明显的区分标识；  b）废弃物容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造；  c）专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式 |  |
| 人员衣帽口罩 | a）食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽并佩戴口罩从事食品加工操作，头发和佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露；  b）工作服应定期、及时清洗和更换；  c）查看清洁操作区和其他操作区的从业人员工作服有无明显区分 |  |
| 人员手部卫生 | a）操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手；  b）从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换 |  |
| 规范操作 | 员工工作期间不应有不良行为 |  |
| 展示内容（鼓励项） | 原料验收 | 可见该区域工作场景和卫生状况，运输工具的外观、货物装卸过程、原料包装与原料外观情况 |  |
| 原料贮存 | 可见该区域工作场景和卫生状况，配备防蝇虫鼠设施，食品分类离墙离地摆放，食品原料仓库未摆放有毒有害物质 |  |
| 餐用具清洗消毒 | 可见该区域工作场景和卫生状况，包括餐饮具回收、清洗、消毒、保洁、存放全过程 |  |
|  | 玻璃墙式 | ★a）玻璃墙式玻璃应采用防爆、防火等符合要求的玻璃；  ★b）玻璃墙（窗）应为长方形或正方形等规则图形，总面积不小于1平方米且不少于墙面40%，下沿离地高度不超过1.2米；  c）玻璃表面应光滑整洁，通透明亮，无积尘、无油垢。玻璃不应有遮挡 |  |

表A.1 明厨亮灶评价项目表（续）

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- |
| 展示方式  （餐饮服务提供者根据实际情况，采取其中的一种或组合式） |  | 视线的花纹图案、黏贴物品、涂画等；且玻璃两侧不应存在遮挡视线的物品 |  |
| 矮墙式 | ★a）食品处理区和就餐区应设置矮墙阻隔，矮墙高度不超过1.2米；  ★b）餐厅出入口处应设有风幕机或自动闭合门，“三防”设施应能满足要求；  c）准确清晰地、无死角地向消费者展示相关内容 |  |
| 参观通道式 | ★a）参观通道宽度应不少于1.2米，分隔墙体宜采用砖墙、彩钢板、玻璃墙或其他合规建筑材料，防火、防潮；  ★b）玻璃墙（窗）应符合4.3.1.1中a)的要求；  c）参观通道应通畅，无杂物，进出方向明确，安装必备的照明设施设备 |  |
| 视频式 | ★a）视频式由图像采集设备、图像显示设备、数据连接设备、数据储存设备四部分组成；  ★b）图像采集设备应采用高清摄像头，镜头护罩具备防油污功能，可实现快速拆卸及安装，方便清洗和更换；  ★c）根据餐饮服务提供者就餐场所面积的大小，配备相应尺寸和数量的图像显示设备；  ★d）图像显示设备应悬挂在显著位置；要保证采集的视频信息即时性、真实性和合规性；  e）数据储存设备应能满足采集视频信息保存不少于7天，并支持回放的功能；  f）餐饮服务提供者要定期维护视频展示设备，一旦发现设备不能正常使用网络接入通信运营商应当提供专门的报障维修电话，维修响应时间不超过4小时、网络通信解决时间不超过24小时，设备维修解决时间不超过72小时 |  |
| 组合式 | 餐饮服务提供者可根据实际采用玻璃墙式、矮墙式、参观通道式、视频式多种形式任意组合建设明厨亮灶，各类方式应分别按照4.3.1、4.3.2建设要求进行建设 |  |
| 1. ★为评价时必须达到的条件，任何一个★未达到，均判定未通过明厨亮灶建设 | | | |

