ICS 67.040
CCS X09

# DB3201

# 南 京 市 地 方 标 准

DB 3201/T XXXX—XXXX

# 明厨亮灶建设规范

Specification of construction for bright kitchen and bright stove

(发布稿)

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

南京市市场监督管理局 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

本文件规定了餐饮服务提供者明厨亮灶建设的基本要求、展示要求、展示方式和相关评价要求。

本文件适用于餐饮服务提供者明厨亮灶的建设和评价活动。

## 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 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

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施的经营单位。

3.2

**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。

## 4 建设要求

### 4.1 基本要求

#### 4.1.1 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。

#### 4.1.2 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、投诉举报电话、日常监督检查结果记录表等内容。

#### 4.1.3 场所与布局

餐饮服务提供者应按照GB 31654的要求对餐饮服务场所选址和布局设计。

### 4.2 展示要求

餐饮服务提供者应重点展示粗加工及切配区、烹饪区、专间、专用操作区等区域，宜增加展示原料验收、原料贮存、餐用具清洗消毒等区域。

## 4.3 展示分类

明厨亮灶根据展示方式不同进行分类：

a) 透明式。
   1) 玻璃墙式。
   2) 矮墙式。
   3) 参观通道式。
b) 视频式。

餐饮服务提供者根据实际情况，选择合适的展示方式，亦可选择两种方式组合。

## 4.4 展示方式

### 4.4.1 透明式

#### 4.4.1.1 玻璃墙式

4.4.1.1.1 玻璃应符合防爆、防火的要求。

4.4.1.1.2 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。

4.4.1.1.3 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。

#### 4.4.1.2 矮墙式

4.4.1.2.1 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。

4.4.1.2.2 餐厅出入口处应设有风幕机或自动闭合门，有害生物防治设施应能满足要求。

4.4.1.2.3 应准确清晰地、无死角地向消费者展示相关内容。

#### 4.4.1.3 参观通道式

4.4.1.4 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、玻璃墙等具有防火、防潮、安全性能的建筑材料。

4.4.1.4.1 玻璃墙（窗）应符合 4.4.1.1 的要求。

4.4.1.4.2 参观通道应通畅，无杂物，进出方向标识清晰可见，安装必备的照明设施设备。

### 4.4.2 视频式

4.4.2.1 视频式应由图像采集设备、图像显示设备、数据连接设备、数据储存设备四部分组成。

4.4.2.2 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。

4.4.2.3 应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。

4.4.2.4 图像显示设备应悬挂在显著位置；要保证采集的视频信息实时性、真实性和合规性。

4.4.2.5 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。

4.4.2.6 餐饮服务提供者应定期维护视频展示设备，设备不能正常使用，需及时维修。

4.4.2.7 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互联网展示平台。互联网展示平台应为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面。

# 5 评价要求

## 5.1 评价内容

对明厨亮灶评价应包含但不限于以下内容：

——经营资质；

——信息公示；

——食品加工的场所与布局；

——明厨亮灶的展示内容；

——明厨亮灶的展示方式；

——其他与明厨亮灶建设相关的情况。

## 5.2 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。

# 附　录　A
（规范性附录）
明厨亮灶评价实施细则

## A.1　评价规则

明厨亮灶按以下规则进行评价：

——评价依据评分表 A.1 的内容进行评价，评分时，对照评分表逐一打分；

——《明厨亮灶评价项目表》共 5 部分总计 110 分（含加分 10 分），加★标为关键项。原料验收、原料贮存和餐用具清洗消毒展示为加分项。

——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。

## A.2　评价表

评价项目具体内容详见表A.1。

表A.1 明厨亮灶评价项目表

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 分值 | 得分 |
|---|---|---|---|---|
| 经营资质（10分） | 合法持证 | ★依法取得食品经营许可证 | 2 | |
| | 证照有效 | ★a)许可证内容与营业执照内容一致；<br>★b)经营地址与许可证核定地址一致；<br>★c)许可证在有效期限内 | 2 | |
| | 经营范围 | 经营项目与经营许可证核准范围一致 | 6 | |
| 信息公示（5分） | 许可公示 | 在经营场所醒目位置公示经营许可证、投诉举报电话 | 3 | |
| | 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 | 2 | |
| 场所与布局（15分） | 选址 | a)餐饮服务场所选择与经营的食品相适应的地点，保持该场所清洁；<br>b)餐饮服务场所不选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他污染源不能有效清除的地点；<br>c)餐饮服务场所周围不应有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施 | 3 | |
| | 设计和布局 | a)应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所；<br>b)食品处理区域的设计根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染；<br>c)食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式 | 4 | |
| | 建筑内部结构与材料 | a)建筑内部结构易于维护、清洁、消毒，采用适当的耐用材料建造；<br>b)地面、墙面、门窗、天花板的结构能避免有害生物侵入和栖息 | 8 | |
| | 粗加工及切配区 | a)通过明厨亮灶展示可见该区域的工作场景和卫生状况；<br>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；<br>c)食品上架分类存放 | 10 | |

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 | 分值 | 得分 |
|---|---|---|---|---|
| 展示内容（30分） | 烹饪区 | a）通过明厨亮灶展示可见该区域工作场景和卫生状况；<br>b）地面、工作台面和设备设施干净卫生；<br>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；<br>d)食品或盛装食品的容器未直接置于地上；<br>e)未使用回收后的食品加工后再次销售 | 10 | |
| | 专间、专用操作区 | a）通过明厨亮灶展示可见该区域工作场景和卫生状况；<br>b）专间预进的门自动闭合；<br>c)人员进入专间工作时穿戴工作衣帽与口罩；<br>d)操作台、砧板、工器具干净卫生；<br>e)专间内未存放非直接入口食品或其他杂物 | 10 | |
| 展示内容（鼓励项）（10分） | 原料验收 | 通过明厨亮灶展示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 | 2 | |
| | 原料贮存 | 通过明厨亮灶展示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 | 4 | |
| | 餐用具清洗消毒 | 通过明厨亮灶展示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 | 4 | |
| 展示方式（餐饮服务提供者根据实际情况，采取其中的一种，亦可选择两种方式组合）（40分） | 玻璃墙式 | a）玻璃应符合防爆、防火的要求；<br>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；<br>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 | 40 | |
| | 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；<br>b)餐厅出入口处应设有风幕机或自动闭合门，防蝇、防尘、防鼠设施应能满足要求；<br>c)矮墙开放区域总面积不小于1平方米且不少于墙面40%，下沿离地高度不超过1.2米 | 40 | |
| | 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；<br>b)玻璃墙（窗）应符合防爆、防火的要求；<br>c)参观通道应通畅，无杂物，进出方向标识清晰可见，安装必备的照明设施设备 | 40 | |
| | 视频式 | a)视频式应由图像采集设备、图像显示设备、数据连接设备、数据储存设备四部分组成；<br>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；<br>c)应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； | 40 | |

表 A.1(续) 明厨亮灶评价项目表

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 分值 | 得分 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| | | 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实时性、真实性和合规性；<br>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；<br>f)餐饮服务提供者应定期维护视频展示设备，一旦发现设备不能正常使用，需及时维修；<br>g)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互联网展示平台。互联网展示平台应为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面 | | |