

MIR

中华人民共和国市场监管行业标准

XX/T XXXXX—XXXX  
代替 XX/T

明厨亮灶厨房建设技术指南

Guidelines for construction of bright kitchen stoves

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 一般要求 .....	1
5 场所建设 .....	2
6 展示区域及安装点位 .....	3
7 展示方式与内容 .....	3
8 评价内容与方法 .....	5
附录 A（资料性） 色标管理方案.....	7
附录 B（资料性） 明厨亮灶评价实施细则.....	10

## 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：湖北省标准化与质量研究院（湖北WTO/TBT通报咨询中心）、湖北省市场监督管理局、湖北省市场监督管理局信息中心、潜江市市场监督管理局、中国电信股份有限公司湖北分公司、湖北得一厨业集团有限公司、潜江市烹饪酒店行业协会、重庆市质量和标准化研究院、山东省标准化研究院、湖北交通职业技术学院、湖北省信产通信服务有限公司数字科技分公司。

本文件主要起草人：

# 明厨亮灶厨房建设技术指南

## 1 范围

本文件规定了明厨亮灶建设的一般要求、场所建设、设备配置及功能要求、监测区域及安装点位、展示方式及内容等要求。

本文件适用于学校食堂、中央厨房、机关企业食堂和社会餐饮等餐饮服务提供者的餐饮经营服务场所明厨亮灶建设。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB/T 10001.9 公共信息图形符号 第9部分：无障碍设施符号

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 28181 公共安全视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

JGJ 64 饮食建筑设计标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**明厨亮灶** see-through kitchens

餐饮服务提供者采用开放、透明、视频、网络等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

### 3.2

**色标管理** color code management

餐饮经营服务场所食品处理区的地面、空间、设施设备、器皿容器、工用具按照工艺属性、使用功能、存储位置的要求，采取色标提示和警示，界定限制使用区域和使用方法的管理措施，控制交叉污染。

### 3.3

**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。

## 4 一般要求

4.1 餐饮服务提供者应依法取得食品经营许可证和营业执照，保证合法经营、原料来源清晰、加工过程规范。厨房环境卫生、工具用具洁净、设施设备、工作人员、食物储存、餐饮具清洗消毒、食品安全管理等应符合 GB/T 27306、GB 31654 的要求。食品添加剂的管理、使用符合 GB 2760 的规定。

4.2 餐饮服务提供者应采用不少于下列三种形式之一或组合形式向社会公众展示明厨亮灶内容：

a) 透明展示；

- b) 视频展式;
- c) 网络展式。

4.3 餐饮服务提供者应持续保持展示内容的真实、完整、全面，并在就餐场所醒目位置公布食品安全监管部门的举报电话。

4.4 餐饮服务提供者应将其展示内容接入市场监管部门“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台；集中用餐单位除了接入市场监管部门“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台外，还应接入各行业管理部门平台。

4.5 餐饮经营服务场所的就餐区域宜设置专用通道供顾客出入使用，此通道不宜与厨房食品处理区和辅助区域混用。

4.6 餐饮经营服务场所宜按照“人货分流”的原则对食品处理区设置原料进入和出餐两个不同方向的出入通道，方便原料和餐食的进出。有条件的场所还宜设置专门的通道作为人员和餐厨垃圾专用进出通道。

4.7 餐饮经营服务场所应按照“原料进入、粗加工、烹饪、备餐供应”的顺序进行规划布局。

## 5 场所建设

### 5.1 选址布局

餐饮经营服务场所的选址应符合GB 31654和JGJ 64的要求。餐饮经营服务场所的布局设计应符合GB 31654的要求。

### 5.2 功能区划分

餐饮经营服务场所的功能区应划分为就餐区、食品处理区和辅助区等，其中各功能区域的组成应符合表1的相关要求。

表1 餐饮经营服务场所功能区域划分表

区域分类	各功能区及用房举例
就餐区	指供消费者就餐的区域，包括公共就餐区、包间等。
食品处理区	1) 主食加工区（间）包括：主食制作、主食热加工区（间）等； 2) 菜品加工区（间）包括：原料粗加工、菜品热加工区（间）等； 3) 厨房专间包括：冷荤间、生食海鲜间、裱花间等； 4) 其他区域包括：备餐区（间）、餐用具洗消间、餐用具存放区（间）、清洁工具存放区（间）、食品仓库（包括主食库房、蔬菜库、干货库、冷藏库、调料库等）等。
辅助区	非食品仓库、办公用房及工作人员更衣间、淋浴间、卫生间、清洁间、垃圾间、门厅、过厅、等候区、休息室、公共卫生间、点菜区、饭票（卡）出售（充值）处等。
注1：食品处理区（厨房区域、辅助区域）应设置在室内，厨房专间、餐用具洗消间应单独设置。 注2：各类功能区和用房宜根据需要增添、删减或合并在同一区域。	

### 5.3 建筑面积

#### 5.3.1 就餐区域面积

餐饮经营服务场所就餐区面积应不低于1.0 m<sup>2</sup>/座。

#### 5.3.2 厨房和仓库面积

厨房区域和食品仓库面积应符合JGJ 64的要求。

### 5.4 设施设备

5.4.1 餐饮经营服务场所设施设备的配置应遵循安全、实用、环保、节能的原则。

5.4.2 应根据需要配置餐饮加工制作设施设备、仓库及冷冻（藏）设施设备、清洗消毒保洁设施设备、

个人卫生设施设备、通风排烟设施设备、给排水设施设备、照明设施设备、就餐设施设备、废弃物处理设施设备、消防安全设施设备、有害生物防治设施设备、计量器具以及办公设施设备等。

5.4.3 直接接触食物的设备应采用食品级材料，无毒无害。

## 5.5 标识标志

5.5.1 公共区域标志标识符号应符合 GB/T 10001.1 的规定，无障碍设施符号应符合 GB/T 10001.9 的规定。

5.5.2 应在餐饮经营服务场所各功能区（功能间）、设施设备等设置显著标识，标识设备功能、使用要求和注意事项，内容简单、描述精准、导引指示醒目，清晰易辨识。

5.5.3 应对食品加工区域环境、设施设备、工用具等进行色标管理，使用不同颜色明确加工过程中各种用具、设备的使用范围和方法，有效切断污染途径，防止在加工过程中的交叉污染。色标管理方案见附录 A。

5.5.4 应对菜品和服务实行明码标价，做到价签价目齐全、标价内容真实明确、字迹清晰；标示项目、价格变动时应及时调整；必要时可增加中英文标识及我国主要少数民族语言标识。

5.5.5 应对饭菜品种、份量、价格、特殊加工方式、差异化口味等进行标示，设置显著标示牌，如“清真食品”等。

## 6 展示区域及安装点位

### 6.1 展示区域

展示的区域为：

——主食加工区（间）；

——菜品加工区（间）；

——厨房专间；

——餐用具洗消间（提供一次性和第三方集中清洗消毒的餐饮具除外）；

——食品仓库。

### 6.2 安装点位

摄像头及摄像机安装点位应符合表2的要求。

表2 摄像头及摄像机安装点位

安装点位	要求
主食加工区（间）	应能完整监控主食制作、主食热加工过程等场景。
菜品加工区（间）	应能完整监控配制、炒、蒸、煮等热加工过程场景。
厨房专间	应能完整监控洗手消毒、工作台面和设施设备、工作人员穿戴、食品加工过程等场景。
餐用具洗消间	应能完整监控餐饮用具回收、清洗、消毒、保洁等场景。
食品仓库	应能完整监控食品原料储存（分类分架、离墙离地10 cm）、食品原料使用和食品种类、留样冰箱等场景。

## 7 展示方式与内容

### 7.1 展示方式及要求

#### 7.1.1 透明展示

7.1.1.1 应通过设置透明玻璃墙、展示橱窗、隔断矮墙或参观通道（窗口）等方式，使消费者能够现场观看餐饮食品加工制作全过程。

7.1.1.2 透明玻璃应保持表面光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢，无遮挡物、视线清晰。玻璃尺寸不宜小于 1.5 m×1 m（操作间外观看其容积量应大于 95%），且下沿离地高度不宜高于 1.2 m。

7.1.1.3 参观通道应保持通畅，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 视频展式

7.1.2.1 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。

7.1.2.2 图像采集设备应采用高清红外摄像机，具备镜头自动调整跟踪功能，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。摄像机技术要求应能清晰展示餐饮经营服务场所各场所环境、物品和人员操作等情况。

7.1.2.3 摄像机应满足但不限于以下要求：

- 像素 $\geq$ 200 万像素；
- 编码标准：支持 H.265、H.264、M-JPEG 等视频编码标准；
- 码流：不低于双码流；
- 网络接口：不少于 1 个 10/100M 以太网口；
- 接口协议：支持 GB/T 28181、ONVIF 协议或 RTMP 协议；
- 防护等级满足 IP66 级及以上防尘、防水要求，保证设备正常运行。

7.1.2.4 摄像设备及图像展示设备的数量及配置要求应根据餐饮服务提供者就餐场所面积的大小进行配置，以记录监控区域及监控区域内的实际操作过程。

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

7.1.2.6 数据储存设备应能满足采集视频信息保存不少于 7 d，并支持回放功能。

7.1.2.7 餐饮服务提供者应定期维护监控设备，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。

7.1.2.8 鼓励对厨房加工环境和设施设备安装物联监测传感器，对环境温湿度、冰箱冷库温度、消毒柜温度、设备工作时间、挡鼠板定位和原料餐具自测快检情况等进行监测，采集并分析数据，并通过视频在餐厅屏幕展示。

7.1.2.9 鼓励采用视频展式的餐饮服务提供者将视频信息通过网络或其他设备接入市场监管部门“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台。

### 7.1.3 网络展式

7.1.3.1 餐饮服务提供者应将视频信息通过互联网或其他设备接入市场监管部门“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，在互联网上进行操作展示和信息公示。

7.1.3.2 应采用 200 万像素及以上的监控摄像设备，清晰展示餐饮经营服务场所各场所环境、物品和人员操作等情况。摄像机应符合本文件 7.1.2.3 的要求

7.1.3.3 鼓励开通消费者端口，让消费者可远程观看厨房情况。

7.1.3.4 网络连接正常，能够将视频采集装置实时上传至明厨亮灶智慧监管平台中，传输视频无卡顿、延迟，网络带宽要求：上行速率不低于 5 Mbps，下行速率不低于 20 Mbps。

7.1.3.5 连接设备应确保视频监控和物联传感等数据实时远程输送到展示屏和市场监管部门“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台。

7.1.3.6 连接设备预留相应接口，满足日后增设同步传输数据需要。

7.1.3.7 智能视频接入联网分析终端设备支持 4 路以上 1080P 摄像机的接入，终端设备具备存储 7 d 视频资源的容量。联网分析终端设备应具备老鼠活动监测、工用具混用滥用、从业人员工作衣帽、垃圾桶不加盖等食品安全违规行为的自动抓拍及分析功能。

7.1.3.8 餐饮服务提供者应保证数据安全，不应删除、更改、损毁原始数据和操作日志等。

7.1.3.9 餐饮服务提供者应定期维护监控设备，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。

7.1.3.10 摄像设备及图像展示设备的数量及配置要求应根据餐饮服务提供者就餐场所面积的大小进行配置，以记录监控区域及监控区域内的实际操作过程。

## 7.2 展示内容及要求

### 7.2.1 展示内容

展示的主要内容应包括展示区域的环境卫生、操作过程、生物防制、环境设备应用信息、原料餐具自测快检数据和其它食品安全相关信息（证件、食品添加剂等）。内容形式主要为视频图像、自动抓拍图片和分析数据、物联监测数据及分析、日常运营管理录入数据等。

### 7.2.2 操作展示

#### 7.2.2.1 主食加工区（间）

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。

#### 7.2.2.2 菜品加工区（间）

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、食品分类存放、工用具分类使用存放、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、食品加工过程等情况。

#### 7.2.2.3 厨房专间

视频角度宜自动跟踪调整，宜覆盖紫外线灯、空调、手部消毒等设施，展示厨房专间区域人员进出情况和工作情景，包括工作台、食物存放、工用具的存放使用、加工过程、清洁卫生、岗位人员手消毒穿戴工作衣帽情况、冰箱温度监测、场所和餐用具消毒情况等。

#### 7.2.2.4 餐用具洗消间

展示工作场景和数据，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监测情况，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。

#### 7.2.2.5 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，老鼠自动监测、温湿度监测等情况。

### 7.2.3 食品安全信息公示

餐饮服务提供者应在经营场所醒目位置进行餐饮服务食品安全信息公示，信息公示应包括但不限于以下内容：

- 食品经营许可证、营业执照等；
- 餐饮服务食品安全量化信用等级信息；
- 食品安全责任承诺书；
- 餐饮服务食品安全管理员、总监信息；
- 从业人员健康检查信息；
- 食材采购溯源信息（大宗食品原料名称、采购日期、采购渠道、食材检测报告、食材供应商等相关信息以及食品添加剂使用情况）；
- 餐饮具检测报告；
- 餐饮服务食品安全监管部门的投诉举报电话。

### 7.2.4 展示要求

餐饮服务提供者宜应用公示牌、公示屏、互联网等方便公众获知的方式予以公示。

## 8 评价内容与方法

### 8.1 评价内容

对明厨亮灶评价宜包含以下内容：

- 经营资质；
- 信息公示；
- 餐饮经营服务场所建设情况；
- 明厨亮灶的公开内容；
- 明厨亮灶的公开方式；
- 其他与明厨亮灶建设相关的情况。

## 8.2 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，可参考附录B明厨亮灶评价实施细则进行评价。

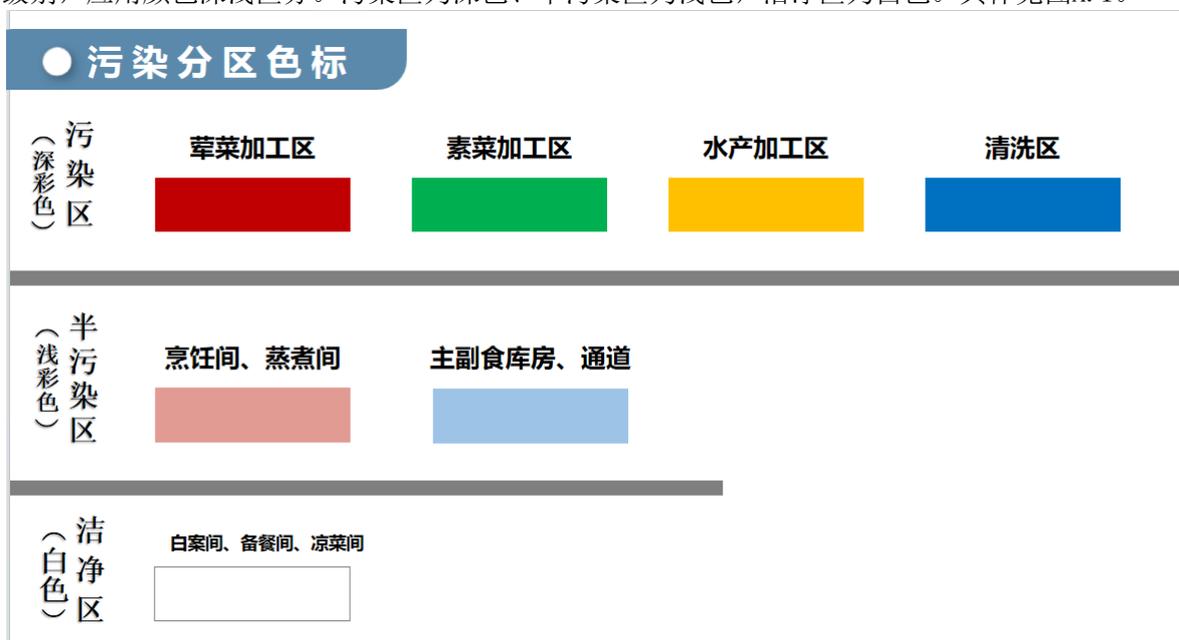
## 附录 A (资料性) 色标管理方案

### A.1 色标颜色分类

使用红、黄、白、蓝、绿、浅蓝、浅红七种不同颜色明确加工过程中各种用具、设备的使用范围，有效防止在加工过程中的交叉污染。

### A.2 分区地面色标

按照使用功能和污染途径分开存放，按照“生熟分开、荤素分开、脏净分开”的原则划分区域；食品处理区的清洁操作区（洁净区）、准清洁操作区（半污染区）、一般操作区（污染区）地面可根据污染级别，应用颜色深浅区分。污染区为深色、半污染区为浅色，洁净区为白色。具体见图A.1。



图A.1 分区地面色标

### A.3 物品色标管理

#### A.3.1 一般要求

物品色标和分区地面色标基本相统一，避免不同色的物品进入同一操作程序。物品色标管理主要用于选择不同物品颜色进行区分，具体见表A.1。工具及容器色标标注方法见表A.2。

表A.1 物品分类色标表

颜色	对应物品种类
绿色	用于植物性食品原料粗加工用具、设备（框、篮、刀具、切菜机、刮子、刷子、抹布、手套、围腰、拖把、扫帚等）。
红色	用于动物性食品原料粗加工用具、设备（盆、刷子、刀具、切肉机、抹布、手套、围腰、拖把、扫帚等）。
黄色	用于水产品粗加工用具、设备。
白色	用于净菜、面点、冷食、生食、裱花蛋糕类。
蓝色	用于清洗消毒、卫生保洁用具。

注：所有物品用分色的粘胶带或溶胶管进行标识，根据不同类型采用合适的材料。刀具用分色熟胶管热收缩处理固定（内置定位电子标）。相同颜色工用具可加贴标识“\*\*专用”或“\*\*专区”，避免混用。

表A.2 工具及容器色标标注方法表

类别	标注部位
刀具	刀柄
剪刀	手柄
砧板	整体（木质局部）
抹布	整体
刷子	整体或手柄
容器	整体或盖子或标签

注：金属容器以形状或者材质区分。以形状分则圆形金属容器盛放原料和半成品，方形金属容器盛放成品。

### A.3.2 素菜粗加工区

毛菜为有污染类的物品，用绿色框盛装，放置于毛菜架上。浸泡清洗后变成净菜，用白色框盛装。用绿色刀板、刀具或专用机器切配，放置于净菜架上。加工区刮子、刷子、抹布、手套、围腰等用绿色标注，标识清晰、定位存放。

### A.3.3 荤菜粗加工区

原料肉及制品为污染类物品，用600 mm直径以上大圆形不锈钢盆盛装，贴红底黑字分类标签。解冻清洗后用小于600 mm直径中型圆形不锈钢盆盛装，贴红底白字分类标签。用红色刀板、刀具或专用机器切配，放置于净菜架上。加工区刮子、刷子、抹布、手套、围腰等用红色标注，标识清晰、定位存放。

### A.3.4 烹饪加工区

烹饪工用具用浅红标识，定点存放。菜品用条形盆盛装。

### A.3.5 备餐间、面点间、凉菜间和裱花蛋糕间

工用具用白色标识，定点存放。食品用专用容器盛装，中式菜品用条形盆装，面点为饼盘装。需要标签的用白底红字加品名进行分类标注。

### A.3.6 主副食库房

主食库按米、面、油分区存放，用蓝底白字进行标识；副食库按干货类、干调类、瓶罐类、物料类进行分类分区，标签用蓝底白字进行分类标注。

### A.3.7 清洗消毒间、保洁间

所有工用具用蓝色进行标识。其中各功能间的保洁用具用和地面相同颜色标识。标签采用蓝底黑字进行标注。前厅使用的扫把、拖把、抹布等清洁用具采用蓝色标识，蓝底黑字编号标签。废弃物分类处置，其中可回收物用蓝底白字加品名标注，不可回收物用蓝底黑字加品名标注。

### A.3.8 食品冷藏库（柜）

不同类别的冷藏食品宜分区或冰柜存放，按照生/熟、成品/半成品实行分类存放，并实行色标分类，在柜（库）门上标注为分类字样。保鲜盒上加贴色标标签：生荤原料（红底黑字加品名）、生素原料（绿底黑字加品名）、熟荤（红底白字加品名）、素净（绿底白字加品名）等分别进行标识标注，专区专盒专用。

### A.3.9 食品留样色标

冰箱分层分餐分区，按单双日分档，早餐绿底白字编号，中餐红底白底编号、晚餐橙底白字编号、加餐蓝底白字编号。

### A.3.10 工作服色标识

餐饮服务从业人员的工作服宜有明显的颜色或标识区分，厨房采用统一的白色工作服，不同区域的人员采用三种不同红色的围腰。其中污染区为绿色围腰、半污染区为红色围腰、洁净区为白色围腰。其中凉菜间从业人员应专人专间专用工具，直接更换专用白色工作衣帽并进行洗手消毒。

#### A.4 色标标识

##### A.4.1 色标标识应用原则应遵循一下原则：

- 以加工区和食物本色为标识标签底色，如素菜加工区，底色为绿色；
- 以污染情况确定字体颜色，其中深色为有污染，浅色为洁净。如绿底黑字，表示为处理有污染的素菜；
- 根据设备功能和物品性状，分别使用标识牌、车贴标签和编号标签三种。

##### A.4.2 色标标识是对地面标识和物品本身颜色的补充标注。色标标识标签制作样例表见表A.3。

表A.3 色标标识标签制作样例表

序号	加工区	物品类别及名称	标识色标	制作材质	备注
1	素菜粗加工区	清洗水池（浸泡池、粗洗池、清洗池、保洁池）	绿底黑字	亚克力	—
2		毛菜架（瓜果、茎叶、土豆）	绿底黑字	车贴	—
3		切菜机、工具框、净菜架（瓜果、茎叶）	绿底白字	亚克力、车贴	—
4		垃圾回收（厨余）	绿底黑字	车贴	—
5	荤菜粗加工区	清洗水池（解冻池、清洗池、保洁池）	红底黑字	亚克力	—
6		水产池（粗洗池、清洗池）	黄底黑字	亚克力	—
7		切肉机、工具框、净菜架（瓜果、茎叶）	红底白字	亚克力、车贴	—
8		垃圾回收（厨余）	红底黑字	车贴	—
注：其它区域按照上表和上述方法进行一一对应标注。					

**附录 B**  
(资料性)  
**明厨亮灶评价实施细则**

**B.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 B.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。

**B.2 评价表**

评价项目具体内容详见表B.1。

**表B.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 ★b) 经营地址与许可证核定地址一致 ★c) 许可证在有效期内	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	1	
	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	1	
	其他内容公示	在经营场所醒目位置公示食品安全责任承诺书、餐饮服务食品安全管理员信息及总监信息、从业人员健康检查信息、食品安全管理员信息、主要食材信息（大宗食品原料名称、采购日期、采购渠道、食材检测报告等相关信息以及食品添加剂使用情况）、餐饮具检测报告、餐饮服务食品安全等级标识、餐饮服务食品安全量化信息、最近一次餐饮服务食品安全自查报告	3	
场所建设 (10分)	选址布局	a) 餐饮服务场所选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所清洁 b) 餐饮服务场所不选择对食物有污染风险，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 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 d) 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所 e) 食物处理区域的设计根据食物加工、供应流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染	2	
	建筑结构	a) 建筑结构应采用环保、安全、健康、耐用材料建造 b) 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 c) 地面、墙面、门窗、天花板的结构能避免有害生物侵入和栖息	1	
	建筑面积	餐饮服务场所用餐区面积应不低于1.0 m <sup>2</sup> /座 厨房区域和食品仓库面积应符合JGJ 64的要求	1	
	功能区划分	场所功能区是否划分为用餐区域、厨房区域、公共区域和辅助区域等	2	
	设施设备	根据需要配置食物加工制作设施设备、仓库及冷冻（藏）设施设备、清洗消毒保洁设施设备、个人卫生设施设备、通风排烟设施设备、给排水设施设备、照明设施设备、就餐设施设备等	2	
	标识标志	a) 公共区域标志标识符号是否符合GB/T 10001.1的规定 b) 无障碍设施符号是否符合GB/T 10001.9的规定 c) 是否对地面、视频加工用具、设备进行色标管理	2	

一级指标	二级指标	三级指标	分值	得分
		d)应对菜品和服务实行明码标价，做到价签价目齐全、标价内容真实明确、字迹清晰 e)应对饭菜品种、份量、价格、特殊加工方式、差异化口味等进行标示，设置显著标示牌		
公开区域 (5分)	公开区域	公开区域是否包含主食加工区(间)、副食加工区(间)、厨房专间、餐用具洗消间、食品仓库	2	
	安装点位	摄像头安装点位是否能完整监控主副食制作、加工过程、工作台面和设施设备、工作人员穿戴、餐用具洗消过程、食品原料储存、食品原料使用和食品种类、留样冰箱等场景	3	
公开内容 (30分)	主食加工区 (间)	a)通过明厨亮灶公开可见该区域的工作场景和卫生状况 b)地面、工作台面和设施设备干净卫生 c)岗位人员穿戴工作衣帽与口罩 d)食品上架分类存放	8	
	副食加工区 (间)	a)通过明厨亮灶展示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	8	
	厨房专间	a)通过明厨亮灶展示可见该区域工作场景和卫生状况 b)专间预进的门自动闭合 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	7	
	食品仓库	a)通过明厨亮灶展示可见该区域工作场景和卫生状况 b)食品原料上架分类存放情况 c)员工工作期间行为情况 d)是否有老鼠等生物进入食品仓库	7	
公开内容 (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	
公开方式 (餐饮服务提供者根据实际情况，采取其中的一种，亦可选择三种方式组合)(40分)	透明展示	a)应通过设置透明玻璃墙、展示橱窗、隔断矮墙或参观通道(窗口)等方式，使消费者能够现场观看餐饮食品加工制作全过程 b)透明玻璃应保持表面光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢，无遮挡物、视线清晰，玻璃形状、面积、离地高度应方便消费者观看 c)参观通道应保持通畅，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		
	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、数据存储设备四部分组成 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)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 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 e)数据存储设备应能满足采集视频信息保存不少于7 d，并支持回放的功能 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	40	

一级指标	二级指标	三级指标	分值	得分
		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		
	网络式	a) 应采用200万像素及以上的监控摄像设备，清晰展示餐饮经营服务场所各场所环境、物品和人员操作等情况 b) 网络连接正常，能够将视频采集装置实时上传至明厨亮灶智慧监管平台中，传输视频无卡顿、延迟，网络带宽要求：上行速率不低于5 Mbps，下行速率不低于20 Mbps c) 连接设备能保证视频监控数据实时输送到显示屏 d) 连接设备预留相应接口，满足日后增设同步传输数据需要 e) 智能视频接入联网分析终端设备支持4路以上1080P摄像机的接入，终端设备具备存储7天视频资源的容量 f) 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 g) 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智慧监管平台，在互联网上进行操作展示和信息公示 h) 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 i) 摄像设备及图像展示设备的数量及配置要求应根据餐饮服务提供者就餐场所面积的大小进行配置，以记录监控区域及监控区域内的实际操作过程	40	