

附录 6

市场监管行业标准编制说明

1、基本信息				
1.1 标准名称	中文	明厨亮灶厨房建设技术指南		
	英文	Technical guidelines for transparent kitchen construction		
1.2 与国际标准和国外先进标准一致性程度情况	<input type="checkbox"/> 等同采用	标准编号		
	<input type="checkbox"/> 修改采用	英文名称		
	<input type="checkbox"/> 非等效采用 <input checked="" type="checkbox"/> 未采用	中文名称		
1.3 任务来源	批准立项的文件名称和文件号	市场监管总局关于下达2023年度市场监管行业标准制订计划项目的通知 国市监办发〔2024〕17号	计划编号	2023MR0005
1.4 制(修)订	<input checked="" type="checkbox"/> 制定 <input type="checkbox"/> 修订(被修订标准名称及编号:)			
1.5 起止时间	2024年2月—2026年2月			
1.6 标准起草单位	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			
1.7 起草团队	陈炎明、鲁曦、徐术坤、华振楠、康维、冯翔、杨志豪、刘明勇等			
1.8 标准体系表内编号	/			
1.9 调整情况	/			

2、背景情况	
2.1 目的、意义 (工作开展背景及要求)	<p>国以民为本，民以食为天，食以安为先。食品安全已成为近年来我国高度关注的民生问题。习近平主席曾强调指出，食品安全需牢牢抓紧，这不仅是关乎中国人民百姓的身体健康，也关系到我国居民的生命保障。然而近年来，食品安全事件频繁曝光，引起公众广泛的焦虑和担忧。在我国，食品安全监管失灵仍是导致当前食品安全问题频发的主要原因。剖析其问题根本，从政府内因考虑，监管模式滞后、法律法规不完善和监管职权滥都影响着现有的食品行业秩序，而作为食品安全三大利益主体之一的消费者，对食品安全公众参与的缺失也是我国区别于他国的食品安全治理突出问题之一。结合现有改革的现实需求，政府也应当在提倡公众参与食品安全的同时提供参与的解决途径。在问题面前，党和政府狠抓严打，不断从法律法规、政府规制、主体规范等方面突破，食品安全形势日渐转好，但存在的问题仍不少，“舌尖上的安全”仍是老百姓最为重要、最为现实、最为直接的诉求，政府的食安之路任重而道远。</p> <p>为不断增强和创新食品安全社会管理，适应食品安全监管新形势，2014年起，国家食品药品监管总局部署各地区食品药品监管部门指导开展辖区餐饮企业“明厨亮灶”工作，推动餐饮服务提供者采用透明玻璃、视频等方式，对餐饮食品加工过程进行公示，将餐饮服务关键部位与环节置于社会监督之下。2015年颁布的新版《中华人民共和国食品安全法》第五十五条指出：“餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。”。2017年2月14日，国务院印发“十三五”国家食品安全规划（国发〔2017〕12号），提出将全面推行“明厨亮灶”作为严格过程监管的重要手段，规划在“十三五”期间实现“获得许可证的餐饮服务单位全面推行‘明厨亮灶’”。在此推动下，直至2016年底，全国各地已实施“明厨亮灶”的餐饮服务单位为90.26万户，占持证餐饮服务单位总数的27.52%。2018年4月，市场监管总局印发了《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32号），明确提出“鼓励餐饮服务提供者实施明厨亮灶”，进一步规范公开加工过程，推动餐饮服务食品安全社会共治。</p> <p>近年来不少省份也相继出台了关于餐饮质量安全提升的政策文件，提到重点任务之一就是应用先进实务管理体系，鼓励应用色标管理，加强厨房基础建设，改变厨房环境”脏乱差“现状。积极拓展“明厨亮灶”建设内涵，推广建设“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，提高齐抓共管效率，着力打造社会共治共管良好氛围；具体措施是大力开展“互联网+明厨亮灶”建设活动。</p> <p>积极拓展延伸“明厨亮灶”内涵和形式，一是向厨房建设延伸，出台厨房建设指南，应用色标管理、透明厨房等先进方法，让经营者敢于公示厨房；二是向“互联网+明厨亮灶”社会共治智慧管理延伸，将餐饮服务全过程通过显示终端、移动设备终端等向服务对象、管理者、监管部门进行展示，主动接受监督。</p> <p>加快推进“互联网+明厨亮灶”建设与智慧监管融合，规范引导餐饮服务单位“明厨亮灶”建设工作，保障消费者的知情权和监督权，俨然成了国家和地区加强食品安全监管工作的重要决策和重要工作。本标准的制定可以落实企业食品安全第一责任人，规范“明厨亮灶”配套法规制度，让群众真正享受“明厨亮灶”工程红利，切实提高监管效率，让厨房真正“透明化”，信息真正“公开化”，加速构建食品安全共治格局，保障“舌尖安全”。</p>

2.2 与国内外相关标准、文献的关系	<p>本指南参考了《餐饮服务食品安全操作规范》《食品生产企业卫生规范》等国家标准，细化厨房透明化建设技术要求。编制过程中借鉴了（非引用）国际食品法典委员会（CAC）《食品卫生通用原则》中厨房卫生管理要求，以提升标准国际化水平。</p>
3 编制过程	
3.1 分工情况	<p>项目组由政、企、研、协多方联合组成，涵盖标准化、市场监管、信息技术、行业实践等领域专家，具体分工如下：</p> <p>牵头单位：湖北省标准化与质量研究院：主导标准起草、技术论证及全流程质量控制。</p> <p>监管部门：湖北省及潜江市市场监督管理局：提供政策指导、试点场景及监管数据支持，推动标准与现行法规衔接。</p> <p>技术支撑单位：中国电信湖北分公司负责设计“明厨亮灶”信息化模块，开发远程监控、数据互联等技术方案；湖北得一厨业集团负责制定厨房设备选型、布局规划等技术规范。</p> <p>行业实践单位：潜江市烹饪酒店行业协会负责提供餐饮行业实际需求与案例，验证标准适用性；湖北交通职业技术学院负责参与技术培训教材编制，培养标准化应用人才。</p> <p>外部智库支持：重庆、山东省标准化研究院：跨区域协作，提供标准化经验借鉴与适用性验证。</p>
3.2 起草阶段	<p>组织架构建立：成立标准编制专班，明确项目负责人及成员分工，组建项目组，涵盖市场监管、食品安全、建筑设计等领域专家。</p> <p>基础调研与资料收集：通过文献研究、政策分析，梳理国内外厨房建设规范及“明厨亮灶”相关标准。开展实地调研，走访餐饮企业、学校食堂等，分析厨房布局、透明化设施（如视频监控、玻璃隔断）及卫生管理现状。</p> <p>标准草案编制与修订：整合调研数据，完成《明厨亮灶厨房建设技术指南》征求意见稿及编制说明，覆盖建设原则、功能区划分、设备配置、数字化展示等核心内容。邀请专家对征求意见稿进行技术审查，重点论证透明化展示、色标管理等条款。</p>
3.3 征求意见阶段	<p>通过线上线下相结合的方式面向社会公开征求意见，收集意见反馈。（目前正处于此阶段）</p>
3.4 标准审查阶段	<p>暂未进入标准审查阶段。</p>
4 主要技术内容的确定	

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。

本指南在起草过程中，严格按 GB/T 1.1—2020 的要求规划内容。根据要素的性质和在指南中的位置划分为：

- a) 资料性概述要素：封面、目次、前言、引言；
- b) 规范性一般要素：名称、范围、规范性引用文件；
- c) 规范性技术要素：术语和定义、一般要求、场所建设（选址布局、功能区划分、建筑面积、设施设备、标识标志）、展示区域及安装点位（展示区域、安装点位）、展示方式与内容（展示方式、展示内容及要求）、附录（色标管理方案）。

对照标准化对象，牵头起草单位吸纳多结构单位参与编制，包括管理单位、研究机构、技术机构等，成立起草项目组，通过走访标准使用的相关方、咨询相关行业、收集资料等方式开展调研，结合分析国家标准、行业标准和现行政策文件，按照实际情况总结、细化和补充完善来归纳出指南的条文。

5 验证情况(适用时填写)

	验证单位	验证人员	验证时间
5.1 验证单位情况			年 月 日
			年 月 日
			年 月 日
			年 月 日
5.2 验证过程			
5.3 验证数据分析			
5.4 验证评价			
5.5 其他应说明的情况			

6 附加说明(可选)

6.1 宣贯标准的建议	
6.2 修订和废除现行有关标准的建议	
6.3 作为强制性标准或推荐性标准的建议	
6.4 其他需要说明的情况	
6.5 参考文献	

联系人		联系电话		电子邮箱	
<p>注 1:本格式的通用部分为第 1 章、第 2 章、第 4 章和第 6 章。</p> <p>注 2:第 5 章和第 6 章为可选项, 其余为必填项。</p> <p style="text-align: right;">编写日期: 年 月 日</p>					

