

明厨亮灶暨智慧食安建设评定规范

地方标准信息服务平台

2020 - 12 - 15 发布

2021 - 03 - 15 实施

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 明厨亮灶管理 2

5 明厨亮灶建设 3

 5.1 开放透明式厨房 3

 5.2 视频式厨房 4

 5.3 网络厨房 5

6 食安监管平台 6

 6.1 平台建设要求 6

 6.2 智慧食安监管平台建设标准 7

7 建设评定 8

 7.1 评定内容 8

 7.2 评定机构 8

 7.3 评定方法 8

 7.4 评定程序 8

 7.5 评定结果 9

 7.6 评定告知 10

8 监督检查 10

附录 A（资料性） 餐饮安全明厨亮灶评定工作用表 11

地方标准信息服务平台

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。

本文件由银川市市场监督管理局提出。

本文件由宁夏回族自治区市场监督管理局归口。

本文件起草单位：银川市市场监督管理局、银川餐饮烹饪业协会、宁夏兴质标科技有限公司、宁夏世纪信通信息安全有限公司。

本文件主要起草人：丁明磊、阮宁、李国荣、王梅、符宁、尹梓冰、王璐军、杨平强、王文华。

本文件2020年首次发布。

地方标准信息服务平台

明厨亮灶暨智慧食安建设评定规范

1 范围

本文件规定了餐饮安全的明厨亮灶管理、明厨亮灶建设、食安监管平台、建设评定、监督检查等要求。

本文件适用于宁夏回族自治区的各类餐饮服务提供者、监管平台建设机构及监管部门。

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 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 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 50348 安全防范工程技术标准

GA/T 75 安全防范工程程序与要求

GA/T 669.1 城市监控报警联网系统 技术标准 第1部分：通用技术要求

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

是指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

智慧食安监管 smart food safety supervision

是指运用“互联网+食品安全”思维，依托互联网科技、云计算、大数据管理等信息技术将视频监控、经营者信息管理、监管信息管理、数据统计、AI智能分析、消费服务等多项功能整合在一起的监管形式。

3.3

网络厨房 internet kitchen

指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，实现远程监控的一种餐饮服务形式。

3.4

AI 智能监管 AI automated monitoring

是指依托智慧食安监管平台，通过远端视频采集装置，实现对监控区域内的人员着装、鼠患、人员动态操作等行为视频采集和对不规范经营行为实行实时自动抓拍、智能分析、分级预警等功能的监管模

式。可通过物联网设备对后厨环境温湿度、冰箱（库）温湿度、餐饮具消毒柜消毒时长和温度、紫外线消毒时长和强度进行数据实时采集，实现对其是否符合规范操作进行监控和及时报警。

3.5

小型餐饮服务提供者 small catering business service providers

是指经营场所使用面积 $\leq 150\text{ m}^2$ ，含校外学生托管机构、社区老年饭桌等。

3.6

中型餐饮服务提供者 medium-sized catering business service providers

是指经营场所使用面积 $> 150\text{ m}^2 \sim 500\text{ m}^2$ 。

3.7

大型餐饮服务提供者 large catering business service providers

是指经营场所使用面积 $> 500\text{ m}^2 \sim 3000\text{ m}^2$ 。

3.8

特大型餐饮服务提供者 supersize catering business service providers

是指经营场所使用面积 $> 3000\text{ m}^2$ 。

3.9

专用操作区 designated operation area

指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。

3.10

特定餐饮服务提供者 specific catering business service providers

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮服务提供者等。

4 明厨亮灶管理

4.1 餐饮服务提供者资质应合法、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、餐饮具清洗消毒等应符合国家法律法规规定和 GB/T 27306 的相关要求。

4.2 餐饮服务提供者应建立和执行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管理制度。

4.3 餐饮服务提供者不得使用变质、过期及受污染的原材料，不得销售变质、过期或受污染的食物（或饮品），食品添加剂的管理、使用符合 GB 2760 的规定。

4.4 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) 开放透明式；
- b) 视频式；
- c) 网络式。

4.5 餐饮服务提供者应将证照信息和日常监管信息在经营场所醒目位置公开，还可将食品安全责任承诺书、从业人员健康管理信息、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、采购渠道等相关信息以及食品添加剂使用情况），用公示牌、公示屏、互联网等方便公众获知的方式予以公示。

4.6 餐饮服务提供者应持续保持公开内容的真实、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。

4.7 餐饮服务提供者应提供自己的二维码，通过扫码能够正常显示餐饮服务提供者的明厨亮灶建设、许可信息、评定结果、食品添加剂公示、人员健康证、主要食材采购等信息，网络厨房还应显示明厨亮

灶视频。餐饮服务提供者门口醒目位置应粘贴二维码标识牌或在餐桌醒目位置摆放二维码桌签。标识牌尺寸直径≥20 cm，标识牌图样见图 1。二维码桌签（亚克力等材质），一侧为餐厅二维码，一侧为文明用餐宣传语，每桌一签（集中供餐单位除外）。



图1 二维码标识牌参考图样

5 明厨亮灶建设

5.1 开放透明式厨房

后厨食品加工区和就餐场所处于同一个层面上可通过建造隔断矮墙（柜）、透明玻璃窗或玻璃墙等方式实现明厨亮灶，并满足以下要求：

- a) 透明玻璃表面要光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢，不得为毛玻璃或装饰用玻璃，玻璃尺寸不宜小于 1.5 m×1 m（操作间外观看其容积量应>95%），且下沿离地高度不宜高于 1.2 m；
- b) 玻璃两侧不得有遮挡视线的物品或粘贴物；
- c) 透明玻璃要定期清洁，保持视线清晰；
- d) 视窗玻璃应采用钢化玻璃或防火玻璃等特殊玻璃，防止玻璃爆裂并符合相关安全要求。

5.2 视频式厨房

5.2.1 一般要求

5.2.1.1 后厨食品处理区和就餐区不在同一个层面或建设透明厨房有困难或已建成的透明厨房仍有部分操作区域未能向社会公众和监管部门展示的，可以通过在操作间安装视频采集头，在就餐场所安装显示屏等视频直播展示食品加工过程的方式来实现明厨亮灶。

5.2.1.2 餐饮服务提供者的视频采集信息控应覆盖下列主要食品处理功能区域：

- a) 粗加工区，可以看到该区域的卫生状况、粗加工操作，食品上架分类存放等情况；
- b) 烹饪区，可以看到地面、工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽和行为规范等情况；
- c) 专间、专用操作区域，可以看到工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况，食品加工过程操作规范程度；
- d) 餐饮具清洗消毒区，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁、存放，垃圾收集及清运等过程。

5.2.1.3 餐饮服务提供者应将实时操作视频信息在就餐场所显示，视频信息保存不少于 7 天。

5.2.1.4 餐饮服务提供者要保证采集的视频信息清晰，监控范围内 95%以上范围可见。

5.2.1.5 餐饮服务提供者一经启用视频展示设备，就要保证在加工制作、就餐时间段内设备正常运行，专用设备在该时间段不得在展示设备上改播其他内容。

5.2.1.6 餐饮服务提供者要定期维护监控设备和视频展示设备，一旦发现设备不能正常使用，应及时维修。小修不超过 3 日，大修原则上不超过 15 日，不能正常使用和维修均应有记录。

5.2.2 视频采集装置

5.2.2.1 组成

视频系统由视频采集设备、图像展示设备、储存设备、连接设备、数据传送线等组成。

5.2.2.2 视频采集要求

5.2.2.2.1 采用高清以上的视频采集设备，能使大厅等展示平台清晰显示加工场所环境卫生、设备及物品摆放和人员操作等情况。

5.2.2.2.2 视频采集能覆盖整个操作区域。视频采集设备安装数量能满足餐饮服务提供者实际面积和加工类型的需要，每个监控区间内至少安装一个视频采集设备。小型餐饮服务提供者不少于 1 个，中型餐饮服务提供者不少于 3 个，大型、特大型及特定餐饮服务提供者不少于 5 个，具体情况以实际功能区域为准。

5.2.2.2.3 视频摄像头要定期清洁或采用防油污的，保持所采集的视频图像清晰且营业期间运行正常，设备前不得遮挡视线，不得断电断网。

5.2.2.2.4 摄像头安装位置合理、视野清晰，技术要求见表 1。

表1 摄像机技术要求

序号	技术要求	参考值
1	功能	网络摄像机，可接入智慧食品安全监管平台，高效红外
2	像素	≥200万像素
3	接口协议	支持GB 28181和ONVIF

表 1 摄像机技术要求（续）

序号	技术要求	参考值
4	帧率	≥50 Hz, 25 fps (1280×720)
5	视频压缩标准	满足H. 265/H. 264/MJPEG
6	码率	512 kbps
7	存储	支持SD、TF存储卡
8	网络掉线重连	支持
9	防护等级	不低于IP67级防尘防水设计

5.2.2.3 视频展示要求

- 5.2.2.3.1 视频式厨房配备的显示屏在就餐场所醒目位置安放，并与就餐场所面积相适应。中小型餐饮服务提供者配备显示器尺寸不小于 32 英寸，大型及以上餐饮服务提供者可以适当增加显示器的尺寸和数量，设备数量与就餐场所的面积相适应。
- 5.2.2.3.2 集体用餐配送单位和中央厨房要将视频采集设备接入监管部门或本单位的网络视频监控系统，使监管部门或用餐人员等人可以随时通过网络查看餐饮服务相关过程的实时监控图像。
- 5.2.2.3.3 满足通过网络或其他设备接入地方平台或直接接入上级管理平台。

5.2.2.4 视频采集和储存要求

- 5.2.2.4.1 至少配置一台连接展示与监控设备的电脑或可以录取视频图像的设备，并且能够实现随时查看功能。
- 5.2.2.4.2 电脑配置要求内存 4 Gb（小型餐饮服务提供者可以是 1 Gb）以上，PCI 插槽一条，硬盘 2 Tb（小型餐饮服务提供者可以是 500 Gb）以上并能满足视频监控资料保存天数的需求。

5.3 网络厨房

5.3.1 技术要求

- 5.3.1.1 摄像机支持多层级部门联网监控。
- 5.3.1.2 支持智能手机用 APP、微信公众号或扫二维码查看视频采集画面。
- 5.3.1.3 支持通过 ONVIF 标准协议接入其他厂家视频设备。
- 5.3.1.4 支持 CDN 视频加速技术，满足一个视频上万人同时观看的负载能力。视频要求 5 秒内打开画面、支持 10 万人以上同时查看视频直播。
- 5.3.1.5 单服务器平台可接入前端摄像头数量不少于 10000 个。
- 5.3.1.6 云端出口带宽不低于 1 Gb，可满足不低于 2000 用户同时访问。
- 5.3.1.7 餐饮服务提供者应将监控信息在就餐场所显示并上传至网络平台。
- 5.3.1.8 根据餐饮服务提供者网络资源应满足下列技术要求：
- a) 小型餐饮服务提供者不少于 1 路摄像机，基准码率不低于 512 kb，占用的带宽 5 Mb；安装位置覆盖操作间；
 - b) 中型餐饮服务提供者不少于 3 路摄像机，基准码率不低于 512 kb，占用带宽 15 Mb；安装位置覆盖烹饪区、专间或专用操作区域、餐饮具清洗消毒区操作间等主要区域；

- c) 大型、特大型及特定餐饮服务提供者不少于 5 路摄像机，基准码率不低于 512 kb，占用带宽 25 Mb；安装位置覆盖粗加工区、烹饪区、专用操作区域、餐饮具清洗消毒区操作间等主要区域。

5.3.2 网络及设备连接要求

- 5.3.2.1 网络连接正常，能够将视频采集装置实时上传至智慧食安监管平台中，传输视频无卡顿、延迟，带宽满足表 2 的规定。
- 5.3.2.2 连接设备能保证视频监控数据实时输送到展示平台。
- 5.3.2.3 连接设备预留相应接口，满足日后增设同步传输数据需要。
- 5.3.2.4 餐饮服务提供者端口网络资源技术要求见表 2。
- 5.3.2.5 智慧食安监管平台端口网络资源技术要求见表 3。

表2 餐饮服务提供者端口网络资源技术要求

序号	部署设备数量	带宽要求	备注
1	1路（小型餐饮服务提供者）	≥50 Mb/s	前端出口带宽不低于带宽要求，餐饮服务提供者可依据实际情况进行调整
2	3路（中型餐饮服务提供者）	≥100 Mb/s	
3	5路（大型、特大型及特定餐饮服务提供者）	≥200 Mb/s	

表3 监管平台端口网络资源技术要求

序号	摄像机并发路数	带宽要求
1	100路并发	≥400 Mb/s
2	500路并发	≥2 Gb/s
3	1000路并发	≥4 Gb/s

6 食安监管平台

6.1 平台建设要求

- 6.1.1 “智慧食安监管平台”应配置明厨亮灶管理、企业信息管理（含人员）、监管人员信息管理、AI 智能监管、二维码管理、执法检查、规范经营、预警管理、大数据分析、企业信用档案、汇总统计、人员培训考核、后台配置等功能模块，并且在设计和建设中遵循以下 6 项原则：
- a) 可靠性：采用成熟的技术，具备较高的可靠性、较强的容错能力和良好的恢复能力；
 - b) 兼容性：包括硬件之间、软件之间和软硬件组合系统之间的相互协调工作；
 - c) 先进性：采用的系统具有较为先进的技术和设备；
 - d) 扩展性：充分考虑扩展性，严格遵循国际、国家和行业标准，确保系统之间的互通互联；
 - e) 易维护性：人机对话界面清晰、简洁、友好，便于监控和维修；
 - f) 安全性：采用完善的措施，以保证设备安全、网络安全和数据安全满足网络安全等保二级要求。
- 6.1.2 平台建设应符合人防、物防、技防相结合的原则。

6.1.3 平台建设应纳入市场监管的总体规划，统一设计、同步施工、独立验收，使用的设备应符合国家法规和现行相关标准的要求，并经检验或认证合格。

6.1.4 系统可对餐饮服务提供者经营情况预警，对设备离线、健康证过期、许可证照过期等事项进行提醒。

6.1.5 餐饮服务提供者按照所分配的账号将本单位人员基础信息、健康证信息、食品安全管理员信息等录入系统，并且每天自行登录智慧监管系统，将原材料采购、餐具清洗消毒、餐厨废弃物、食品添加剂、食品留样等信息如实、完整登记到智慧监管系统中备查。

6.1.6 平台及信息宜部署或第三方平台数据对接至自治区政务云，确保全自治区统一平台。

6.2 智慧食安监管平台建设标准

6.2.1 平台的建设、施工程序应符合 GB 50348、GA/T 75 的相关要求。

6.2.2 平台的设计应同本地市场监管系统的建设相协调、配套，作为市场监管报警接入资源时，其网络接口、性能要求应符合 GB 28181 和 GA/T 669.1 的相关要求。

6.2.3 明厨亮灶管理模块应能接入辖区内所有餐饮单位所安装的符合国家标准视频采集装置，并实现对采集视频上传、远程预览、设备离线预警等功能。

6.2.4 餐饮服务提供者信息管理模块应能对餐饮服务提供者许可信息、法定代表人信息、食品安全管理员信息进行采集录入，能与明厨亮灶、辖区管理机构、辖区监管人员、餐饮服务提供者量化等级评、风险分级管理、日常监督检查、信用评定信息、地图信息、二维码管理等数据实现加载并同步更新。

6.2.5 AI 智能监管模块应能通过远端视频采集装置，实现对监控区域内的人员着装、鼠患、人员动态操作等行为视频采集，并能对上述常见不规范经营行为实行实时自动抓拍、智能分析、分级预警和整改数据反馈等功能。监督视频数据贮存不少于 7 天，支持回放查询。

6.2.6 二维码管理模块能自动生成每家餐饮服务提供者的二维码，通过扫描二维码能实时调取并同页面显示餐饮服务提供者明厨亮灶公示视频、量化等级评定、食品追溯、食品添加剂公示、从业人员健康证、监管部门发布的消费警示等信息。

6.2.7 执法检查模块将国家市场监督管理总局规定的执法检查表格植入平台，有配套使用的移动终端 APP，运用移动执法终端设备现场开展执法检查、量化等级评定、风险分级管理，自动生成日常监督检查记录表、量化等级评定表、风险分级评定结果和责任改正通知书（带公章）。通过与 PC 端和 AAP 端配套使用打印装置能够现场打印检查结果和执法文书。执法表格为标准化电子格式，PC 端和 AAP 端能够实现数据同步更新。

6.2.8 重大活动保障模块能够实现保障任务下达、任务分派、任务领取、任务保障等工作，有符合重大活动保障程序、保障需求的电子执法检查表格，通过 APP 端操作便捷，界面友好，保障任务完成后自动归档。

6.2.9 规范经营模块分为餐饮服务提供者端和监管端，每家餐饮服务提供者拥有独立的登录和操作页面，餐饮服务提供者能够将食品采购、食品留样、餐饮具消毒、餐厨垃圾处理、人员健康证、年夜饭备案、100 人以上聚餐活动备案等信息实时录入。监管端能够对上述餐饮服务提供者录入信息实行远端预览。

6.2.10 大数据分析模块能够对日常监督检查信息进行自动分析统计，按照出现问题频率由高到低排列，给监管部门提供参考依据。

6.2.11 餐饮服务提供者信用档案模块包括有餐饮服务提供者许可信息、监督信息、处罚信息、表彰信息和抽检信息等，能与餐饮服务提供者信息实现同步更新。

6.2.12 人员培训考核模块分为餐饮服务提供者端和监管端，每个餐饮服务提供者都有本单位的登录和学习页面，一人一档，双重登录不重复计时，学习内容分为必修课和选修课，关键岗位人员每年继续教育不少于 40 学时，学满后方可参加网络考试，经过考核合格后自动生成电子版合格证书，平台支持

参训人员自行下载和打印合格证书。

6.2.13 预警模块能够对餐饮服务提供者许可证到期、人员健康证到期、视频采集装置离线进行预警，平台自动用不同颜色进行标注，并通过平台进行消息提醒。

7 建设评定

7.1 评定内容

7.1.1 明厨亮灶评定重点内容包括餐饮服务提供者的经营资质、工作人员相关信息、管理制度、食材采购信息、厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用专用清洗设施可除外）、明厨亮灶的建设、运行等情况。具体内容按表 A.2 的要求进行明厨亮灶评定。

7.1.2 智慧食安监管平台评定重点内容包括现场建设、总体架构、各功能模块布局、功能实现、操作方便程度、界面友好、数据传送顺畅程度等。

7.2 评定机构

7.2.1 由管理部门负责组织或交由第三方机构实施评定。

7.2.2 组建评定小组，评定小组由 2 人以上组成，评定人员可以是管理人员、食品、通讯等专业的技术人员，熟悉明厨亮灶智慧监管工作，成员可由监管部门、承建单位、行业协会等机构人员组成。

7.3 评定方法

评定采用现场评定的方法，对照标准逐条评定，查看建设情况及功能实现效果，评定时使用《餐饮安全明厨亮灶现场评定表》（见表A.1）、《餐饮安全明厨亮灶现场评定记录》（见表A.2）和《餐饮服务智慧监管平台建设评定记录》（见表A.3）。

7.4 评定程序

7.4.1 进入现场

7.4.1.1 参加人员有评定小组全体成员、被评定机构负责人和相关人员。

7.4.1.2 评定小组组长告知被评定机构，评定目的、现场评定方法、可能的评定结果及结果处理。

7.4.1.3 宣布评定纪律。

7.4.2 被评定方汇报

由被评定方负责人进行汇报，汇报的时间不宜超过10 min，汇报要求真实、完整，汇报的内容有：

- a) 经营方的概况（经营资质、经营规模、工作人员数量及健康证、原料采购情况、管理制度、库房管理等）；
- b) 何时完成明厨亮灶工作建设工作，运行正常与否；
- c) 明厨亮灶采用的方式；
- d) 存在的问题及建议；
- e) 是否同意立刻进行现场评定。

7.4.3 现场评审

7.4.3.1 评审参加人员有评定小组全体成员、被评定机构负责人和相关人员，根据被评定方的规模可分成 1~3 个小分组。

7.4.3.2 被评定方指派业务熟练的人员陪同。

- 7.4.3.3 评定时要求有记录，到会人员应签字，记录格式见表 A. 1。
- 7.4.3.4 评定工作流程见图 2。

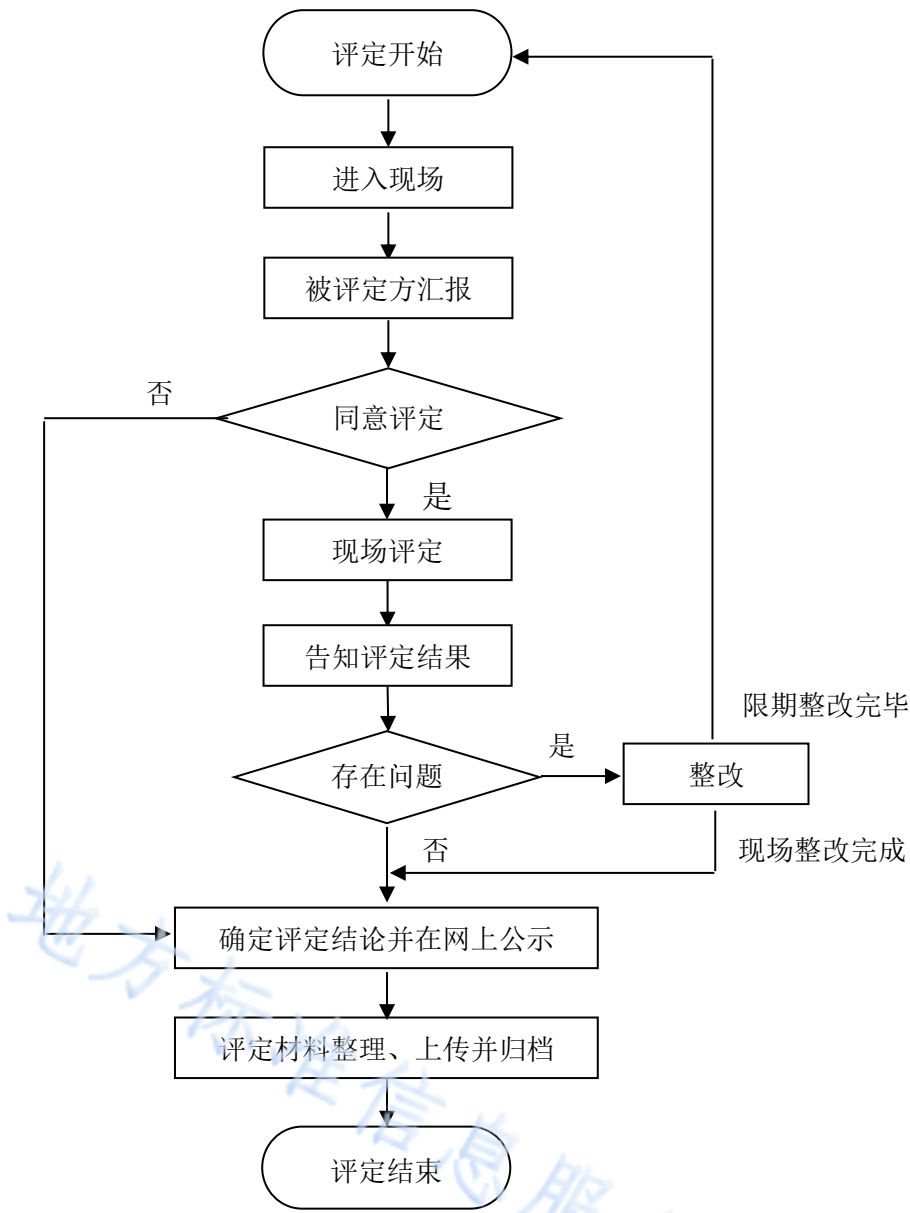


图2 评定工作流程参考图

7.5 评定结果

- 7.5.1 评定应依照评定记录进行综合评判。
- 7.5.2 评定记录中的必备条件不合格或其它项累计出现 2 次不合格，就可以认定评定不通过。
- 7.5.3 评定结果明确的，可在当场由评定组组长宣布，需要整改的可根据被评定内容整改难易程度，确定整改期限，一般情况大型餐饮服务提供者不超过 10 个工作日，中小型不超过 5 个工作日。

7.6 评定告知

7.6.1 评定结论应以评定报告的形式向社会告知，评定报告应全面、真实地反映出被评定单位的实际情况，文字简练，准确，不得有歧义，提出的问题应有支持的证据（必要时可附图片），要利于阅读和审查。

7.6.2 评定结果经县级以上市场监管部门批准后，可通过媒体或互联网等方式统一向社会公示。

7.6.3 评定结束后应将评定记录和评定报告整理、归档，按档案管理要求保管，保管期限不少于2年。

8 监督检查

8.1 餐饮服务提供者应按本标准4.5的要求及时公开明厨亮灶信息，以便社会监督。

8.2 社会公众通过明厨亮灶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。

8.3 智慧食安监管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。

8.4 监管部门对餐饮服务提供者进行监督检查时，要对其明厨亮灶的情况进行检查和指导。

8.5 监管部门应定期对明厨亮灶开展实地日常巡查和网上巡查，巡查不少于以下内容：

- a) 证照、健康证等资质是否在有效期内；
- b) 查看后厨一般卫生（包括地面、台面等）状况是否干净整洁；
- c) 查看物品摆放是否整齐有序；
- d) 各项记录表格登记是否及时、完整；
- e) 从业人员个人卫生和着装是否规范；
- f) 从业人员食品加工操作行为是否规范；
- g) 明厨亮灶设备是否正常运行、定期维护，“规范经营”所需的信息是否及时上传至监管平台。

地方标准信息服务平台

表A.2 餐饮安全明厨亮灶现场评定记录

序号	项目	评定内容	评定结果
1	必备条件	应取得合法有效的《营业执照》 《食品经营许可证》（或《宁夏食品生产经营登记证》）等资质，与市场监管部门监督检查信息一并在经营场所醒目位置公示	☐符合 ☐不符合
2	开放透明式厨房	开放式厨房在就餐区和食品处理区有矮墙（柜）做出有效隔离，就餐人员不能进入后厨操作间	☐符合 ☐不符合
		透明玻璃表面要光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢，玻璃两侧不得有遮挡视线的物品或粘贴物，且符合安全要求	☐符合 ☐不符合
		玻璃尺寸不宜小于 1.5 m×1 m，且下沿离地高度不宜高于 1.2 m。操作间观看的容积量>95 %	☐符合 ☐不符合
3	视频式厨房	视频采集装置为市场销售主流品牌，视频采集和输出格式符合国家标准，像素在200万以上，支持支持 SD、TF 存储卡；视频信息符合要求	☐符合 ☐不符合
		显示装置为国内市场销售主流品牌，要悬挂在就餐场所醒目位置，显示屏尺寸和数量与经营场所面积相适应，配备T形等多功显示屏的各操作界面友好，点触反应灵敏，显示内容符合规定	☐符合 ☐不符合
		用于视频传输的交换机、硬盘录像机存放位置合理，方便维护，管线布线美观	☐符合 ☐不符合
4	网络厨房	硬件设备符合视频厨房要求，网络连接运行正常	☐符合 ☐不符合
		接入互联网宽带：1 路摄像机（小型餐饮服务提供者）带宽不低于50 Mb；3 路摄像机（中型餐饮服务提供者带宽不低于100 Mb；5 路（大型、特大型、特定餐饮服务提供者）带宽不低于200 Mb	☐符合 ☐不符合
5	二维码	二维码桌签要摆放在餐桌醒目位置。一侧为餐厅二维码，一侧为文明用餐宣传语。原则上每桌一签	☐符合 ☐不符合
		二维码标识牌张贴在餐厅门口醒目位置，标识牌尺寸直径≥20 cm，字体清新醒目	☐符合 ☐不符合
		扫描二维码能够查看到明厨亮灶情况（网络厨房能够查看到实时视频，视频查看顺畅）、许可信息、主要食材采购信息、食品添加剂公示信息、人员健康证信息、消费提示等内容	☐符合 ☐不符合
评定人：		餐饮单位负责人：	

表A.3 餐饮服务智慧监管平台建设评定记录

序号	项目	评定内容	评定结果
1	整体架构	智慧食安监管系统（平台）采用平台适用语言开发，在结构选型上，有强的伸缩特性和开放性，在技术上成熟、可靠、稳定性，能够满足本系统业务和应用的需求和扩展	☐ 符合 ☐ 不符合
2	基础信息功能模块	建立有餐饮服务提供者信息库和监督人员信息库，与行政审批数据实现互联互通，录入有法定代表人、食品安全管理员、地址、联系电话、地图坐标、二维码等信息，能够满足执法检查需求。针对已停业的餐饮服务提供者建立有信息库	☐ 符合 ☐ 不符合
3	规范经营功能模块	涵盖了餐饮服务提供者管理过程中食品原材料采购验收、食品留样、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物处理、食品添加剂公示、聚餐登记等食品加工过程记录表格	☐ 符合 ☐ 不符合
4	执法检查功能模块	常用执法检查表格全部植入系统，各表格操作路径合理，简单便捷，按照逻辑关系自动运算生成检查结果	☐ 符合 ☐ 不符合
5	明厨亮灶管理模块	可以实时查看接入智慧食安全监管平台的各网络厨房视频状态，同时对各餐饮单位视频进行配置	☐ 符合 ☐ 不符合
6	预警信息管理模块	能够及时推送许可证、健康证过期预警信息、预期检查未开展提示信息、网络厨房设备离线预警信息等	☐ 符合 ☐ 不符合
7	数据统计分析模块	按工作要求，能够实时对量化等级评定、日常检查、风险分级管理、明厨亮灶建设和开展共性问题筛查等数据进行汇总统计	☐ 符合 ☐ 不符合
8	二维码管理模块	按照一店一码的原则，系统自动为餐饮单位生成二维码信息，扫描二维码后能够查看该单位的明厨亮灶建设、许可信息、评定结果、食品添加剂公示、人员健康证、主要食材采购等信息	☐ 符合 ☐ 不符合
9	重大活动保障功能模块	自动生成重大活动保障工作档案，能够对重大活动保障全过程进行记录	☐ 符合 ☐ 不符合
10	信息服务功能模块	能够发送消费警示、温馨提示、法律法规等各类服务信息	☐ 符合 ☐ 不符合
11	后台管理功能模块	能够实现对各功能模块的配置	☐ 符合 ☐ 不符合
12	APP 端执法检查模块	操作界面干净清爽，操作友好，常用执法检查表格全部植入系统，各表格操作路径合理，简单便捷，按照逻辑关系自动运算生成检查结果	☐ 符合 ☐ 不符合
13	APP 明厨亮灶管理模块	能够查看到各餐饮单位实时视频及状态	☐ 符合 ☐ 不符合
14	APP 预警功能模块	能够及时掌握各单位许可信息、健康证信息、明厨亮灶监控设备离线、执法检查逾期未开展等预警信息	☐ 符合 ☐ 不符合

评定人：

被评定方负责人：