

本标准已于 2020 年 09 月 08 日在上海市市场监督管理局登记，登记号 T/311628310106G5692020
ICS 号： 67.020
中国标准文献分类号：X 00

团 体 标 准

T/SFSF000005-2020

餐饮业明厨亮灶技术规范 第 1 部分：通则
Technical specification for visualization kitchen for
catering service Part 1 General rule

2020-08-03 发布

2020-11-03 实施

上海市食品安全工作联合会 发布



2008049761824

目 次

前 言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 明厨亮灶基本要求	2

前 言

本标准按照GB/T 1.1和GB/T 20004.1给出的规则起草。

本标准由上海市食品安全工作联合会提出并组织实施。

本标准由上海市食品安全工作联合会提出并归口。

《餐饮业明厨亮灶技术规范》计划发布以下部分：

- 第1部分：通则
- 第2部分：信息展示
- 第3部分：互联网+明厨亮灶系统
- 第4部分：数据管理
- 第5部分：设施设备

本标准作为系列标准的第1部分。

本标准主要起草单位：上海市食品安全工作联合会、上海市餐饮烹饪行业协会、上海市质量和标准化研究院、上海仪电溯源科技有限公司

本标准主要起草人：邵逸超、徐振、徐长宁、张承

首批承诺执行单位：上海小树信息技术有限公司、上海珍饿网络技术有限公司、上海证安信息科技有限公司、东方天呈文化传媒有限公司、登展（上海）餐饮有限公司、上海巧连餐饮管理有限公司盈港东路四店、上海羿展企业管理有限公司、上海丰青餐饮有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司上海盈港东路分公司

餐饮业明厨亮灶技术规范 第1部分：通则

1 范围

本部分规定了餐饮业明厨亮灶的定义、基本要求和设计原则。

本部分适用于各类餐饮业明厨亮灶的通用要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

T/SFSF000006 餐饮业明厨亮灶技术规范 第2部分：信息展示

T/SFSF000007 餐饮业明厨亮灶技术规范 第3部分：互联网+明厨亮灶系统

T/SFSF000008 餐饮业明厨亮灶技术规范 第4部分：数据管理

T/SFSF000009 餐饮业明厨亮灶技术规范 第5部分：设施设备

餐饮服务明厨亮灶工作指导意见（国市监食监二〔2018〕32号）

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号）

上海市餐饮服务许可管理办法（沪食药监法〔2011〕669号）

3 术语和定义

3.1

明厨亮灶 visualization kitchen

餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向消费者展示餐饮服务相关过程的一种形式，包括透明厨房、视频厨房和互联网+明厨亮灶。

3.2

透明厨房 visible kitchen

餐饮服务提供者采用透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、矮墙阻隔等方式，向消费者展示餐饮食品加工制作过程的厨房展现的一种形式。

3.3

视频厨房 videosurveillancekitchen

餐饮服务提供者在餐饮食品加工场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现的一种形式。

3.4

互联网+明厨亮灶 internet plus visualizationkitchen

餐饮服务提供者采用视频监控、系统对接等数据采集手段,通过电子屏幕、互联网等信息展示渠道和方式,向消费者及监管部门展示餐饮食品加工制作过程实时及历史视频信息、食品安全综合信息的一种形式。

4 通用要求

4.1 一般要求

4.1.1 餐饮服务提供者应当根据《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》等国家和本市有关食品安全法律法规和相关规定的要求,落实企业主体责任,建设明厨亮灶工程,公示餐饮服务相关食品安全信息。

4.1.2 餐饮服务提供者应当根据自身实际情况采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶,实现向消费者展示餐饮食品生产加工过程,接受社会监督。

4.1.3 餐饮服务提供者分类应根据《上海市餐饮服务许可管理办法》的规定。中型以上饭店、中央厨房、集体用餐配送单位等餐饮服务提供者宜采用视频厨房、互联网+明厨亮灶;小型饭店、小吃店、饮品店、甜品站等餐饮服务提供者宜采用透明厨房或者视频厨房。各类餐饮单位也可根据实际情况,建设组合式明厨亮灶。

4.2 透明厨房

4.2.1 透明厨房应采用透明玻璃窗或矮墙阻隔的方式,准确清晰地、无死角地向消费者展示厨房环境卫生、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等餐饮服务相关过程。

4.2.2 采用透明玻璃窗方式的透明厨房,透明玻璃可视窗总体面积不小于 1 m^2 ;宽度不小于 0.5 m ,下沿离地高度介于 1.4 m – 1.6 m 之间。可视窗玻璃应采用防止爆裂的安全玻璃。玻璃表面应光滑整洁,不得在玻璃表面黏贴物品或涂画以防止视线遮挡,且玻璃两侧不应存在遮挡视线的物品。透明玻璃应定期清洁,防雾汽,保持视野清晰。

4.2.3 采用矮墙阻隔方式的透明厨房,矮墙高度不得高于 1.5 m ,矮墙上方不应有遮挡视线的物体。

4.2.4 透明厨房的信息展示应符合 T/SFSF 000006 的要求。

4.3 视频厨房

4.3.1 视频厨房由图像采集设备、图像显示设备和数据储存设备三部分组成。

4.3.2 视频厨房图像采集设备应采用清晰度不低于720p分辨率的高清监控摄像设备。摄像头安装数量应根据餐饮服务单位的类型和厨房面积确定,确保能清晰监控到粗加工区、烹饪区、专间或专用操作区域、餐饮具清洗消毒区。

4.3.3 就餐场所大厅面积在 100 m^2 以下的,应配备一台及以上高清、42吋及以上的显示设备;大厅面积在 100 m^2 及以上的,应配备两台及以上高清、42吋及以上的显示设备。

4.3.4 托幼机构的视频食堂显示设备应安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置,例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室等。

4.3.5 餐饮服务提供者应确保营业时间内有充足时间显示食品加工过程信息;在就餐时段,图像显示设备可播放实时监控图像或回放当日食品加工操作录像。

4.3.6 视频厨房的信息展示、数据管理和设备设施应分别符合 T/SFSF 000006、T/SFSF 000008、T/SFSF 000009 的要求。

4.4 互联网+明厨亮灶

- 4.4.1 互联网+明厨亮灶厨房由图像采集、图像显示、数据储存以及互联网、分控平台和总控平台组成。
- 4.4.2 互联网+明厨亮灶应确保展示信息的实时视频图像清晰、食品安全相关信息数据来源可靠准确、设备系统稳定运行、网络通畅且带宽满足数据传输的要求。
- 4.4.3 互联网+明厨亮灶系统的信息展示、系统技术、数据管理和设备设施应分别符合 T/SFSF 000006、T/SFSF 000007、T/SFSF 000008、T/SFSF 000009 的要求。

