

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/311629310106G5682020
ICS 号： 67.020
中国标准文献分类号：X 00

团 体 标 准

T/SFSF000006-2020

餐饮业明厨亮灶技术规范 第 2 部分：信息展示
Technical specification for visualization kitchen for
catering service Part 2 Information presentation

2020-08-03 发布

2020-11-03 实施

上海市食品安全工作联合会 发布



2008049762363

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 基本原则和要求 1

3 展示内容 1

4 展示方式和要求 3

参考文献 4



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2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 2 部分：信息展示

1 范围

本部分规定了餐饮业明厨亮灶信息展示的基本原则和要求、展示内容、展示方式和要求。
本部分适用于餐饮业明厨亮灶信息展示。

2 基本原则和要求

2.1 基本原则

2.1.1 真实性

餐饮服务提供者实施明厨亮灶展示内容应真实、准确、有效，不得有虚假内容。

2.1.2 合规性

餐饮服务提供者实施明厨亮灶展示内容应符合相关法律法规的要求。

2.1.3 完整性

餐饮服务提供者实施明厨亮灶展示内容应完整、全面。

2.1.4 时效性

餐饮服务提供者应保证在就餐场所展示内容的时效性。

2.1.5 可获得性

餐饮服务提供者应保证在就餐场所能看到展示信息，并对监管部门、消费者开放及传输相应的展示内容。

2.2 基本要求

2.2.1 餐饮服务提供者应按照 2.1 的基本原则展示明厨亮灶信息。

2.2.2 餐饮服务提供者应接受监管部门对其明厨亮灶信息展示的检查和指导。

2.2.3 消费者通过明厨亮灶发现餐饮服务提供者有违法违规行为的，可告知餐饮服务提供者告知或向监管部门举报。

3 展示内容

3.1 餐饮服务提供者基础信息

餐饮服务提供者基础信息应向消费者展示，包括但不限于以下内容：

- 现行有效的《营业执照》信息；
- 现行有效的《食品经营许可证》或相关许可信息。

3.2 从业人员信息

食品从业人员的健康证明信息。

3.3 餐厨废弃油脂回收信息

产生废弃油脂的餐饮服务单位应向消费者展示餐厨废弃油脂处置信息，包括但不限于以下内容：

- 废弃油类型；
- 含油比例；
- 公斤数；
- 回收企业名称；
- 回收日期。

3.4 食品原料进货信息

食品原料进货信息应向消费者展示，包括但不限于以下内容：

- 食品原料名称；
- 进货日期；
- 供应商名称；
- 生产企业名称。

3.5 消费者评价信息

消费者评价信息应向消费者展示，包括但不限于以下内容：

- 服务情况评价；
- 食品（变质）评价；
- 食品（有异物）评价；
- 禁烟情况；
- 卫生情况；
- 评论文字、图片内容。

3.6 餐饮食品加工过程信息

3.6.1 粗加工区的展示内容

粗加工区展示内容为粗加工区的卫生状况。

3.6.2 烹饪区的展示内容

烹饪区展示内容包括但不限于以下内容：

- 地面、工作台面和设备设施干净整洁程度；
- 员工穿戴工作衣帽情况。

3.6.3 专间或专用操作区域的展示内容

专间或专用操作区域的展示内容包括但不限于以下内容：

- 地面、工作台面和设备设施干净整洁程度；
- 员工穿戴工作衣帽情况；
- 食品加工过程。

3.6.4 餐饮具清洗消毒区的展示内容

餐饮具清洗消毒区的展示内容包括但不限于：餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等。

3.7 食品安全监管信息

食品安全监管信息应向消费者展示，包括但不限于以下内容：

- 监管部门的举报电话；
- 餐饮服务食品安全量化分级标识及检查日期；
- 所属监管部门信息；

4 展示方式和要求

4.1 透明厨房展示

餐饮服务提供者通过透明方式展示信息的，应在就餐场所固定明显位置书写或张贴本标准 3.1、3.2、3.3、3.4、3.5、3.7 规定的信息；通过透明玻璃窗或矮墙展示本标准 3.6 规定的信息。

4.2 视频厨房展示

餐饮服务提供者通过视频直播方式向消费者展示信息的，应确保本标准第 3 章规定的展示信息在营业期间不少于 50%的营业时间播放。

4.3 互联网+明厨亮灶展示

餐饮服务提供者采用互联网+明厨亮灶方式向消费者展示信息的，应符合以下要求：

- 应将本标准第 3 章规定的展示信息的视频信息上传至其加入的网络餐饮服务平台，该平台应为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面，并支持 RTMP/HLS/HTTP-FLV 视频码流格式；
- 应保证采集的视频数据能够清晰展示在就餐场所显示屏或上传至网络平台，视频资料保存不少 7 天。