

郑州市二七区食品药品监督管理局文件

二七食药监〔2017〕10号

郑州市二七区食品药品监督管理局 关于印发《餐饮服务环节“明厨亮灶” 活动方案》的通知

局食品科，各镇办、景区管委会食药监管所：

现将《郑州市二七区食品药品监督管理局餐饮服务环节“明厨亮灶”活动方案》印发给你们，请遵照执行。

郑州市二七区食品药品监督管理局

2017年3月8日



郑州市二七区食品药品监督管理局 餐饮服务环节“明厨亮灶”活动方案

为贯彻落实《食品安全法》，督促餐饮服务经营者诚信自律，强化消费者参与社会监督，提高食品安全监管效能，不断提升全区餐饮服务食品安全保障水平，促进全区餐饮服务业健康发展，我局决定在全区推行餐饮服务环节“明厨亮灶”工程，特制定本方案。

一、总体目标

按照《食品安全法》关于“食品生产经营者应当接受社会监督，承担社会责任”和“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”的要求，进一步倡导餐饮服务经营者创新管理机制，改善经营条件，规范操作行为，自觉接受监督，以“明厨亮灶”为载体，着力构建“企业诚信经营，公众参与监督，政府高效监管”的餐饮服务食品安全社会共治格局，提高餐饮食品安全水平。到2017年底全区餐饮服务单位完成“明厨亮灶”不少于240家。

二、主要措施

(一) 设立“厨房开放日”。以走进“明厨亮灶”为主题开展“厨房开放日”活动。邀请省、市局和区领导及社会各届人士在“厨房开放日”进行参观、评议，餐饮单位也可自行组织消费者或社会各界人士参观、评议餐饮单位厨房。

具体的“厨房开放日”日期由餐饮单位自行确定。餐饮单位每年开放厨房的次数原则上不少于4次。餐饮单位要认真记录参观者提出的改进厨房建设和管理的意见和建议，对合理化建议要整改落实，并将落实报告以书面形式上报我局。各监督责任人要采取措施推动“厨房开放日”活动的开展，督促餐饮单位整改落实。餐饮服务食品安全监督量化分级B级单位、已安装电子监控单位、示范工程示范单位、学校（托幼机构）食堂、大型餐饮单位及旅游景区餐饮单位要带头开展“厨房开放日”活动，发挥典型示范引领作用。

（二）鼓励“明厨亮灶”。积极引导餐饮单位采用视频技术、使用透明玻璃、设置参观通道、参观窗口等多种形式，让餐饮单位的“后厨”成为消费者可视、可感、可知的“透明厨房”。使消费者可以直观地看到厨房的环境卫生状况和凉菜加工、切配烹饪、面点制作、洗涤消毒等各个食品加工操作场所的工作状况，了解和把握餐饮单位的食品安全状况，提出合理化意见和建议，促进餐饮单位强化风险意识，安全意识、法律意识、责任意识，切实加强食品安全管理。餐饮服务单位在实施过程中可根据不同的业态、厨房位置及布局等实际情况的不同采取不同模式，可以采取其中一种形式，也可以把几种形式组合到一起实施。

（三）实行“阳光公示”。餐饮单位要提前公示“厨房开放日”日期和注意事项，公示消费者提出的合理化建议及

整改落实情况。我局将把“透明厨房”活动作为量化分级管理工作和诚信体系建设的重要内容，以适当形式公示各餐饮单位“透明厨房”活动的开展情况，采取相应措施鼓励“透明厨房”活动开展较好的餐饮单位。对此项活动开展较好、积极配合的单位，将进行表彰，对不接受消费者合理化建议且存在食品安全隐患或消费者举报有违法违规线索的，要认真核实、依法处理。

三、工作要求

(一) 认识到位。“明厨亮灶”建设是《食品安全法》的新要求，是提升餐饮服务食品安全保障水平的新举措，各食品药品监管所要高度重视，制定切实可行的工作计划，动员各类餐饮服务单位积极参与，分阶段、有计划地推进“明厨亮灶”建设。

(二) 加强领导。开展“明厨亮灶”活动是今年我局食品药品监管工作的一项重要工作，是强化餐饮服务食品安全诚信体系建设的一项重要举措，要高度重视，严格标准，严格时限，认真开展“明厨亮灶”建设工作，真正将其作为加强和创新餐饮服务食品安全监管工作的重要措施抓紧、抓实。

(三) 强化责任。制定工作方案，进行周密部署，明确分工，细化责任，狠抓落实，稳步推进“明厨亮灶”工作的开展。加强与四川天呈公司的对接，对大、中型餐饮单位后厨关键岗位安装视频设施，营业场所显著位置配备显示屏，推

进立体化、电子化“明厨亮灶”建设。广泛动员各类餐饮服务单位迅速实施“明厨亮灶”工作。

(四)广泛宣传。要利用媒体广泛宣传，营造氛围，动员餐饮服务单位积极参与，引导餐饮服务单位规范经营、诚信经营。引导广大消费者积极参与餐饮服务食品安全社会监督。

(五)严格标准。严格按照标准，加强对“明厨亮灶”工作的监督检查，确保有序推进。要积极探索、不断完善餐饮服务食品安全社会管理的有效措施，逐步形成政府引导、企业自律、群众参与相结合的工作机制。

(六)各食药监管所要认真开展此项工作，及时总结并于每月29日前将工作开展总结及附件1、附件2电子版和加盖公章的纸质版上报局食品科。邮箱：eqspjyk@126.com。

附件1：餐饮服务单位明厨亮灶建设情况月统计表

附件2：开展明厨亮灶建设单位明细表

餐饮服务单位明厨亮灶建设情况月统计表

附件 1:

填报单位 (盖章):		填报人:	联系电话:	审核人:	年	月	日
序号	类别	开展“明厨亮灶”数量 (家)				阳光公示	小计
		餐饮单位总数	视频技术				
		互联网+明厨亮灶	就餐大厅显示屏展示	能与我局联网 (家)	透明展示 (玻璃形式)	厨房开放活动	
1	特大型餐馆						
2	大型餐馆						
3	中型餐馆						
4	小型餐馆						
5	小餐饮单位						
6	中央厨房						
7	集体用餐配送单位						
8	学校食堂						
9	中小学食堂 (含托幼机构食堂)						
	机关企事业单位食堂						
10	工地食堂						
11	其他食堂						
12	合计						
互联网+明厨亮灶累计 () 家; 就餐大厅显示屏展示累计 () 家; 能与我局联网累计 () 家; 透明展示玻璃形式累计 () 家; 厨房开放活动累计 () 家次; 阳光公示累计 () 家次。							

附件2:

开展明厨亮灶建设单位明细表

填报单位:

填报人:

填报日期:

年 月

日

序号	开展方式	餐饮单位名称	地 址	负责人	联系电话	所属食药所
	互联网+明厨 亮灶					
	就餐大厅显 示屏展示					
	能与我局联 网					
	透明展示 (玻璃形 式)					
	厨房开放活 动					
	阳光公示					