

郑州市教育局 郑州市食品药品监督管理局 文件

郑教体卫艺〔2016〕71号

郑州市教育局 郑州市食品药品监督管理局 关于在全市中小学校食堂推进“互联网+ 明厨亮灶”工程建设的通知

各县（市、区）教育局、食品药品监督管理局，市教育局直属各中小学校，市属事业及各民办中小学校：

为进一步落实《食品安全法》有关要求，加强学校食堂餐饮食品安全监管，规范学校食堂餐饮食品加工操作过程，进一步提升学校食堂餐饮食品安全保障水平，促进全省学校食堂健康发展，省教育厅、省食品药品监督管理局决定在全省中小学校食堂全面推进“互联网+明厨亮灶”工程。为落实此项工作，

现就有关事宜通知如下：

一、总体目标

按照新《食品安全法》中“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，以前期开展的学校食堂等级量化评定工程为基础，以“互联网+明厨亮灶”为主线，使从业人员以规范的操作过程和良好的服务形象自觉接受社会监督，同时依靠社会监督力量促使从业人员操作过程规范和服务质量提升，切实确保学校食堂食品安全。计划通过五年时间，按照郑州市城区、县（市）城区、农村中小学校食堂的顺序逐步在全市推进“互联网+明厨亮灶”工程。2016年在全市城区中小学校食堂开始实施，2017年3月底完成；2017年3月在各县（市）城区中小学食堂开始实施，2018年底完成；2019年在全市农村中小学食堂开始实施，力争2020年底完成。

二、工作原则

“互联网+明厨亮灶”建设遵循以下原则：

- 一是政府引导、社会监督、学校食堂自律的原则；
- 二是属地管理、因校制宜、试点先行、逐步推进的原则；
- 三是先易后难、分类实施的原则；
- 四是整合现有资源、有效兼容、科学实施的原则。

三、实施内容

“互联网+明厨亮灶”（视频技术）是“明厨亮灶”建设的升级版，借助安装在加工制作场所的设备，依托网络传输技术，

保证监管部门和公众能够通过电脑、手机、显示屏等终端设备，实时观看餐饮重点环节的技术手段。“互联网+明厨亮灶”工作，就是充分发挥“互联网+”的作用，吸引广大师生、学生家长，以及社会公众广泛参与、共同监督，推进社会共治，从而提高监管资源利用效率、降低服务消费成本、强化风险控制、推动科学监管工作。具体内容按照《河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范》（附件1）中的视频技术有关要求组织实施。

四、有关要求

（一）加强领导，周密部署。推进“明厨亮灶”工程建设是今年国家和省食品药品监管部门实施食品安全监管工作的一项创新内容，也是强化学校食堂食品安全诚信体系建设的一项重要举措。各县（市、区）教育局和各学校要高度重视、加强领导，在当地食品药品监管部门的统一组织下，稳步推进；要制定工作方案，进行周密部署，强化责任落实；要结合各学校食堂的发展现状，制定切实可行的工作目标，分阶段、有计划加以实施；要对活动中广大师生、家长反映的问题进行认真梳理，加以整改，不断提高学校食堂食品安全水平。

（二）结合实际，积极推进。省食品药品监督管理局已把“明厨亮灶”要求纳入《河南省食品经营许可管理实施办法》和《河南省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则》。各县（市、区）教育主管部门和各学校，要主动争取政府和财政部门专项资金支持，加强与当地食药监局的联系，积极与联通公司业务

部门沟通协调，本着因地、因校制宜的原则，利用现有设备，尽量避免重复投入，造成浪费。要做到科学施工，有效兼容，积极推进。

（三）广泛宣传，营造氛围。各地各校要广泛宣传，营造氛围，为“互联网+明厨亮灶”工程的顺利开展夯实群众基础。一要宣传活动的重要意义，动员广大师生积极参与，通过活动实现群众监督的权力；二要动员学校全面参与，注重从思想认识着手，引导学校食堂依法经营、规范经营、诚信经营；三要利用各种媒体特别是校园媒体宣传“明厨亮灶”工程的措施和成效。四要依靠乡镇（街道办事处）、社区等基层组织和借助学校后勤协会、餐饮协会等行业组织的作用，借助当地创建卫生城市、文明城市、旅游城市等活动平台，促进学校食堂“明厨亮灶”活动的深入开展。

（四）典型示范，注重实效。各地各校要选择不同类型的学校食堂示范先行，指导其按照要求完成“互联网+明厨亮灶”建设工作。通过抓重点、树样板，充分发挥典型示范作用，并适时召开现场观摩会，学习交流，推广经验，进行典型引路。要以适当形式对“互联网+明厨亮灶”实施较好的学校食堂进行宣传和鼓励，调动学校的积极性和主动性，推动“互联网+明厨亮灶”工程规范有序开展。

（五）强化督导，严格标准。各地各校要严格按照省食品药品监督管理局印发的《河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规

范》，加强对开展“互联网+明厨亮灶”工程的监督检查，确保有序推进。市教育局将联合市食品药品监督管理局组成督查组，对全市学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设情况开展督导和检查工作，及时掌握工作进展情况，督促各地按时完成工作任务。各地各校应按照省教育厅和当地食品药品监管部门推进“互联网+明厨亮灶”工程建设的要求完成目标任务。

请各地2016年12月30日前将学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作方案、工作总结和《学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作统计表》（附件2）分别报送至市教育局和市食品药品监督管理局。

市教育局联系人：赵福娟

电话：0371—67882089 邮箱：bjz204@163.com

市食品药品监督管理局联系人：贾凡

电话：0371—67183910 邮箱：shipinanquanchu@126.com

市联通公司联系人：龚燕

联系电话：15637115761

附件：1. 河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范

2. 学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作统计表

郑州市教育局

郑州市食品药品监督管理局

2016年11月21日

河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范

第一章 总 则

第一条 为推动餐饮服务食品安全社会共治，督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，落实食品安全主体责任，营造良好消费环境，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，结合我省实际，制定本规范。

第二条 本规范为我省行政区域内餐馆、小吃店、食堂、快餐店、集体用餐配送单位和中央厨房等餐饮服务提供者结合自身实际，选取适宜方式开展明厨亮灶建设的指导性要求。

第三条 本规范所称明厨亮灶，是指餐饮服务提供者通过采用视频技术、透明展示、厨房开放活动和阳光公示等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料储存状态（以下简称餐饮重点环节）等的行为。

视频技术，是指借助安装在加工制作场所的设备，依托网络传输技术，保证监管部门和公众能够通过电脑、手机、显示屏等终端设备，实时观看餐饮重点环节的技术手段。

透明展示，是指消费者能够通过透明玻璃墙、展示橱窗、参观通道直接观看餐饮重点环节的方式。

厨房开放活动，是指公众在指定时间内，在餐饮服务提供者引导下，参观评议厨房的一系列活动。

阳光公示，是指餐饮服务提供者采取适当方式向消费者公示食品原料及其来源以及自制火锅底料、自制饮料、自制调味料中食品添加剂使用情况等的行为。

第四条 明厨亮灶建设应遵循规范引导、积极推动、自愿参与、社会监督的原则，充分发挥市场机制的作用，因地制宜，逐步推进。

第二章 视频技术

第五条 实施视频技术的餐饮服务提供者应配备视频信息采集设备、足够的网络带宽等，使采集的信息能够清晰流畅展示在就餐场所显示屏和上传至指定网络平台。

第六条 在食品库房、专间（含凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等）、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间等场所安装足够数量的视频信息采集设备。

第七条 视频信息采集设备的技术参数、安装位置需满足以下要求：

（一）视频信息采集设备选用不低于200W像素、1080P高清、内置存储卡的设备（无内置存储卡的，配备硬盘录像机），并能够与指定平台平滑对接。

（二）采集到的视频数据能实时上传至指定网络平台。

（三）接入互联网所需路由器或交换机满足需要。

（四）视频信息采集设备安装在适宜位置，保证视频信息采集范围及设备不易被油烟污染。

第八条 就餐场所显示屏技术参数、安装位置、数量满足需要，方便消费者观看。

第九条 视频技术网络平台要求：

（一）支持公众通过电脑、手机等固定或移动终端随时点播指定监控点的实时监控图像，不同用户可对同一图像资源同时点播，用户人数无限制。

（二）支持监管部门对指定监控点监控图像的实时点播，具备图像显示、抓拍、回放以及手动切换、单画面定时切换、全屏多画面切换及双向语音对讲功能。

第十条 用于视频技术的电源线、信号线接入应符合安全用电要求。

第十一条 建立视频技术运行、维护管理制度体系。主要包括：

- （一）视频技术运行管理制度。
- （二）设施设备日常检查制度。
- （三）视频技术设施设备定期维护制度。
- （四）视频技术网络传输检查评估制度。

第三章 透明展示

第十二条 实施透明展示的餐饮服务提供者应建造透明玻璃墙、展示橱窗或参观通道等，方便消费者清晰观看食品库房、专间、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间内的操作过程。

第十三条 用于透明展示的玻璃采用平板玻璃，表面光滑整洁、通透明亮，无积尘、油烟。玻璃上的粘贴画不得遮挡视线，且玻璃两侧不宜存在遮挡视线的物品。

第十四条 用于透明展示的玻璃形状、面积、离地高度方便消费者观看，不得采用小块玻璃拼接，下沿离地高度不得超过1.2米。

第十五条 透明展示的玻璃墙面应符合国家关于玻璃幕墙安全防护工作的要求。

参观通道应保持通畅，不可堆积杂物，标明进出方向，方便参观者进出，并安装必备的照明设施设备。

第十六条 实施透明展示的餐饮服务提供者应建立透明展示运行管理、维护制度。

第四章 厨房开放活动

第十七条 餐饮服务提供者举办厨房开放活动，应遵循公开、安全、真实、诚信的原则。

第十八条 厨房开放活动举办者在适当的位置设置公告栏（屏）等，配备隔离衣、帽、口罩、鞋套、签到表、非接触式体温计、专用记录本（簿）等。

第十九条 厨房开放活动举办者通过电子屏、互联网、张贴公告等方式提前向社会公告。公告内容包括报名须知、活动时间、地点、联系方式、注意事项等。

第二十条 厨房开放活动举办者结合厨房规模限定参评人

数，并认真筛选参评人员，如实登记参评人员姓名、身份证号码、联系方式等基本信息。

参评人员应无传染病、外伤感染等影响食品安全的疾患。

第二十一条 厨房开放活动举办者应指派专人负责活动引导、介绍、秩序维护等工作，并采取适当措施对食品原料、食品加工工具设施进行防护。

参评人员应穿戴举办者提供的隔离衣、鞋套、帽子、口罩等。

第二十二条 厨房开放活动举办者应认真收集记录参评人员提出的意见建议，对合理化建议认真整改落实、及时反馈。

第二十三条 建立厨房开放活动管理制度。主要包括：

- （一）厨房开放活动运行管理制度。
- （二）公告制度。
- （三）安全管理制度。
- （四）引导解说制度。
- （五）意见登记制度。

第五章 阳光公示

第二十四条 采用阳光公示的餐饮服务提供者通过公示牌、公示屏、互联网等方便公众获知的方式，真实完整地向社会公开食品原料名称、采购日期、采购渠道等相关信息以及自制火锅底料、自制饮料、自制调味料中食品添加剂使用情况等。

第二十五条 采用阳光公示的餐饮服务提供者应建立公示

公告制度。

第六章 附则

第二十六条 本指导规范由河南省食品药品监督管理局负责解释。

第二十七条 本指导规范自印发之日起实施。

附件：1. 视频技术中设施设备参考参数及相关要求
2. 视频技术管理制度（参考式样）

附件1

视频技术中设施设备参考参数及相关要求

一、网络摄像机

网络摄像机镜头的选用可根据现场环境选择定点摄像头和可变焦云台摄像机。

(一) 定点摄像头：应为支持双向语音对讲和萤石云平台、E-home 接入服务的200万像素网络高清红外摄像机。

(二) 可变焦云台摄像机：应为支持光学变倍和数字变倍、双向语音对讲，萤石云平台、E-home 接入服务，能够350° 水平旋转，垂直方向为0° -90° 的200万像素红外网络高清迷你云台半球摄像机。

(三) 摄像头应安装在不高于3.5米，不低于2米，且应避开油烟潮气集中的地方，未配备电脑者应选装专业摄像头。

二、硬盘录像机

硬盘录像机的网络视频输入带宽、最大支持视频接入路数根据现场环境而定，应支持 SATA 接口，多种显示输出方式，支持 DNS 域名解析系统和萤石云服务及 E-home 平台接入，使用视频存储专用高速硬盘，录像文件存储达15天以上，应具备语音对讲和升级，实时同步回放和多路同步倒放，标签定义、查询、回放录像文件，重要录像文件加锁保护和网络检测（网络流量监控、网络抓包、网络资源统计）功能。

三、路由器及交换机

在接入互联网时，餐饮服务单位如使用路由器及交换机，当监控摄像机小于等于八路时，路由器及交换机须选用100M国内主流知名品牌企业级路由器；当监控摄像机大于八路时，路由器及交换机须选用1000M国内主流知名品牌企业级路由器。

如路由器端口数量满足安装监控摄像机数量，可不使用交换机。

路由器不可用家用路由器代替。

附件2

视频技术管理制度（参考式样）

一、视频技术运行管理制度

（一）成立明厨亮灶管理小组，明确本单位明厨亮灶管理人员和设施设备运行维护人员。

（二）视频技术明厨亮灶相关设施设备由明厨亮灶工作管理小组负责。明厨亮灶管理人员全面负责本单位明厨亮灶工作的开展，设施设备维护人员负责管理维护本单位明厨亮灶相关摄像头、硬盘录像机、交换机、显示屏等设施设备，保证其正常运转。

二、设施设备日常检查制度

（一）维护人员应仔细阅读摄像头、显示屏、硬盘录像机等设施设备的使用说明书，严格按照说明书进行操作，不得随意、粗暴操作设备。

（二）日常使用监控设施设备前，应做好检查工作：

1. 检查供电系统是否完好；
2. 检查电源开关、网络接线等是否在正确位置；
3. 检查是否有插头松脱，变压器等供电设备是否出现异常等现象；
4. 检查摄像头、硬盘录像机、交换机、显示屏等设施设备的线路连接是否正常，摄像机支架、底座等固定装置是否完好，

是否存在隐患；

5. 检查传输线缆是否存在裸露、破损等异常情况，如有裸露、破损及时维修或更换；

6. 检查各设施设备是否完好无缺；

7. 检查监控图像是否清晰完整，数据上传是否正常进行。

8. 如发现异常现象，及时联系维修更换事宜。

（三）维护人员对设备检查情况进行登记记录。

三、视频技术设施设备定期维护制度

（一）维护人员做好设施设备的除尘维护工作，每周对相关设备进行除尘、清理，除尘维护工作包括：

1. 扫净监控设备表面的尘土，对摄像机、防护罩等部件要卸下，彻底吹风除尘；

2. 用无水酒精棉将各个镜头擦干净，调整清晰度，防止监控摄像头由于运转、静电等因素将尘土吸入机体内，确保机器正常运行，其他设备可用干抹布擦拭；

3. 对摄像头、显示屏等易吸尘部分加大除尘维护频次，每2天清理一次，并校对颜色及亮度，以符合明厨亮灶相关要求；

4. 若摄像头镜头、显示屏有明显脏污，应及时清理维护。

（二）维护人员必须熟练掌握各种故障的原因和修理，发现仪器工作不正常而又不能及时修理时，要查明原因，如有需要及时更换。

(三) 做好设备的运行、维护、养护工作，建立设施设备维护维修卡。每次检修、维护过后要做好维修记录。

四、视频技术网络传输检查评估制度

(一) 高清视频采集设备所采集的视频监控资料保存在硬盘录像机中，并实时上传至指定网络平台。

(二) 管理人员每日检查监控图像是否清晰完整，数据上传是否正常进行。

(三) 若监控图像存在图像模糊、偏色、噪声、雪花、云台失控、异物遮挡、亮度异常、监控前端移动等问题，及时联系技术人员检修维护。

(四) 维护人员每日检查视频数据网络传输情况，发现线路中断故障，及时自行维修，或联系有关网络运营商解决。

1. 如果网络带宽不能满足所带设备实时流畅传输数据或不符合明厨亮灶相关要求，应及时与有关网络运营商联系，增加带宽。

2. 若发现系统接入及数据传输问题，及时联系运营商解决。

(五) 视频技术音像资料由本单位明厨亮灶工作管理人员统一保存，按日期分类管理，其他人员不得下载传输硬盘录像有关信息、数据。

(六) 未经监管部门同意，不得删改有关硬盘录像信息、数据。

(七) 需要借阅、使用、回放实时监控视频资料的，须提

出申请，经本单位负责人和明厨亮灶工作管理负责人批准，并办理借阅、使用、回放登记手续，按要求及时归还。

附件2

学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作统计表

填报单位（盖章）：

填报人：

审核人：

填报时间：

类别	学校数（个）	食堂数（家）	持证食堂数（家）	“互联网+明厨亮灶”（视频技术）（家）
普通高中				
中等职业学校				
普通初中				
小学				

