

郑州市惠济区食品药品监督管理局文件

惠食药监〔2018〕15号

郑州市惠济区食品药品监督管理局 关于印发惠济区“透明厨房”建设实施方案的 通 知

食品监管科，各监管所：

为进一步推动“透明厨房”建设向纵深发展，加强我区餐饮服务食品安全管理，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，强化餐饮服务提供者诚信经营意识，营造安全放心消费环境，根据《河南省餐饮服务透明厨房建设指导规范》、《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省“透明厨房”建设实施方案的通知》（豫食药监餐饮〔2018〕57号）及《转发河南省食品药品监督管理局关于印发河南省“透明厨房”建设实施方案的通知》（郑食药监〔2018〕107号）文件要求，结合工

作实际，制定“透明厨房”建设实施方案。

一、工作目标

2018年底，全区餐饮服务提供者“透明厨房”建设完成率达到60%以上，其中，学校食堂“互联网+透明厨房”工程建设完成率达到70%。通过实施“透明厨房”建设工程，将餐饮单位食品加工制作的关键部位和重要环节展示给消费者，实现阳光操作、透明化管理，使消费者参与监督，放心消费，提高餐饮服务提供者诚信经营意识，自觉接受社会监督。

二、组织领导

为加强对“透明厨房”建设工作的组织领导，确保组织有序，推进有力，成立郑州市惠济区食品药品监督管理局“透明厨房”建设工作领导小组，成员名单如下：

组 长：孙广斌

副组长：郭凯

成 员：李晟、王雨佳、张浩、王娟、李立志、刘丽娟、周成新、马耀谦、彭飞

领导小组下设办公室，设在食品（餐饮）监管科，由李晟同志兼任办公室主任，负责日常工作。

三、工作内容

（一）建设重点

按照“规范引导、积极推动、自愿参与、社会监督、示范带动”的原则，以学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、大中型餐饮服务提供者、连锁企业、旅游团队用餐定点单位、高速公路服务区餐饮服务提供者为重点单位，以公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料储存状态等重点环节为主要内容，因地制宜，因店制宜，全面推进“透明厨房”建设。

（二）建设形式

1. 视频技术。借助安装在加工制作场所的设备，通过前端显示设备，能够保证就餐人员实时观看餐饮重点环节。在此基础上，鼓励餐饮服务提供者配备足够的网络带宽等，使采集的信息能够清晰流畅上传至指定网络平台，开展“互联网+透明厨房”工程建设，真正让后厨看得见、看得清、看得远，真正让广大群众对餐饮食品安全可体验、可参与、可监督。视频信息采集设备的技术参数、安装位置需满足以下要求：

- （1）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。
- （2）采集到的视频数据能实时上传至指定网络平台。
- （3）接入互联网所需路由器或交换机满足需要。

(4) 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。

2. 透明展示。餐饮服务提供者通过建造透明玻璃墙、展示橱窗或参观通道等方式，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。用于透明展示的玻璃应采用平板玻璃，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；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。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。

3. 厨房开放日活动。餐饮服务提供者通过定期组织公众参观厨房的形式，公开食品库房、专间、粗加工间、切配间、烹饪间、面点制作间、餐用具清洗消毒间等重点环节，接受公众评议，并对合理化建议认真整改落实、及时反馈。厨房开放日活动举办者应通过电子屏、互联网、张贴公告等方式提前向社会公告，并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。

4. 阳光公示。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。

四、工作要求

(一) 加强领导、高度重视。各监管所要制定工作方案，进行周密部署，明确分工，细化责任，狠抓落实，稳步推进“透明厨房”创建工作的开展。同时，采取有力措施，广泛动员各类餐饮服务单位迅速实施。

(二) 因地制宜、分类推进。要根据餐饮服务提供者不同类型、不同规模，充分发挥市场机制的作用，因地制宜，因企施策，引导施用“透明厨房”的一种或几种形式，分类推进，不搞“一刀切”，不搞“面子工程”“政绩工程”。经营面积较小的小经营店，鼓励采取透明展示、阳光公示等方式；学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位和大中型餐饮单位，积极引导其开展“互联网+透明厨房”工程建设。通过多种形式的“透明厨房”建设，全面提升“透明厨房”覆盖面。2018年7月底前，全区餐饮服务提供者“透明厨房”建设完成率达到55%，其中，学校食堂“互联网+透明厨房”工程建设完成率达到50%；11月底前，完成全年目标任务。

(三) 大力宣传、广泛发动。积极利用引进第三方机构等方式，全面开展学校食堂“透明厨房”建设，同时，开展托幼机构

食堂“透明厨房”建设工作。要充分利用各种媒体广泛宣传，营造氛围，动员餐饮服务提供者积极参与，引导餐饮服务提供者规范经营、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。

各监管所要加强对“透明厨房”建设工作的监督检查，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共治的有效措施，逐步形成部门引导、企业自律、群众参与相结合的工作机制。并于2018年6月30日、9月25日、12月25日前将本季度《餐饮服务提供者“透明厨房”建设推进情况统计表》报送至食品（餐饮）监管科。

联系人：侯梦杰

联系电话：0371-63639942

电子邮箱：hjqsyjcyk@163.com

附件：餐饮服务提供者“透明厨房”建设推进情况统计表



附 件

餐饮服务提供者“透明厨房”建设推进情况统计表

填报单位(盖章): _____ 填报人: _____ 联系电话: _____ 审核人: _____ 年 月 日

序号	类别	总数	开展“透明厨房”数量(家)			小计
			互联网+透明厨房	就餐大厅显示屏展示	透明展示	
1	社会餐饮单位(不含高速公路服务区)	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		高速公路服务区				
9		小计				
10	学校食堂	中小学校食堂				
11		其他学校食堂				
12	托幼机构食堂					
13	机关企事业单位食堂					
14	工地食堂					
15	其他食堂					
16	小计					
	合计					

说明: 1. 每家餐饮服务经营者和单位食堂可以采取一种或者几种“透明厨房”形式, 采用多种形式的, 应分别计入, “互联网+透明厨房数据”以舌尖安全网数据为准。

