

# DB 3206

南通市地方标准

DB 3206/T XXXX—XXXX

## “互联网+明厨亮灶”智慧监管规范

Specification for the intelligencel management of "internet and bright kitchen"

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

南通市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南通市海门区市场监督管理局提出。

本文件由南通市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# "互联网+明厨亮灶"智慧监管规范

## 1 范围

本文件规定了“互联网+明厨亮灶”智慧监管的基本要求、平台建设要求、企业管理要求和设备技术要求。

本文件适用于南通市餐饮服务单位“互联网+明厨亮灶”的管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**互联网+明厨亮灶** internet + bright kitchen

餐饮单位主要通过视频监控和互联网技术，接入可视化展示和监管系统，展示餐饮单位后厨食品加工制作关键过程，实现互联网平台管理，接受消费者和监管部门等共同监督的一种明厨亮灶形式。

### 3.2

**AI智能监控** artificial intelligence monitoring

通过远端视频采集装置，实现对监控区域内的人员着装、鼠患、人员动态操作等行为视频采集和对不规范经营行为实行实时自动抓拍、智能分析、分级预警等功能。

### 3.3

**专间** private room

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

### 3.4

**AI算法** Artificial intelligence algorithms

AI算法是一种特殊的计算机程序，旨在通过模拟人类思维和决策过程，使计算机能够执行复杂的任务并解决问题。

## 4 基本要求

### 4.1 经营资质

餐饮服务单位应持有合法有效的食品经营许可证，并依许可范围从事食品生产经营活动。

#### 4.2 场所与布局

餐饮服务单位建设场所与布局、餐饮基础设施设备应符合GB/T 27306、GB 31654和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

#### 4.3 监控摄像头安装

餐饮服务单位根据厨房面积大小和实际供餐加工经营场所安装相应数量的高清摄像头，能清晰监控到食品粗加工区域、烹调区域、专间（专用操作场所）、餐饮具洗消间等关键控制区域的卫生状况、从业人员的工作情景等。

### 5 平台建设要求

#### 5.1 监管平台

由监管部门主导，建立统一的“互联网+明厨亮灶”监管平台，将餐饮服务单位的主体信息、监控线路、监管数据等整合到该平台。

#### 5.2 监管平台功能

##### 5.2.1 实时监控与录像

高清摄像头能满足实时监控和录像回放功能。

##### 5.2.2 食品安全预警

平台能对监控画面智能分析，对异常情况进行预警。

##### 5.2.3 数据统计与分析

平台能对收集到的监控数据进行统计分析，从监管端远程掌握餐饮服务单位的食品安全状况，发现存在的问题和隐患。

##### 5.2.4 信息公示与互动

平台能公示餐饮服务单位的食品安全信息，如企业证照、健康证照、原料来源、检测报告等；消费者能通过平台进行留言和评价，与餐饮服务单位进行互动，提出意见和建议。

##### 5.2.5 主体管理

开发供餐饮服务单位使用的商户型 APP，商户可以自行管理企业及员工信息，并对异常预警信息作出反馈处理。

## 6 企业管理要求

### 6.1 原料采购

餐饮服务单位应建立严格的原料采购制度，对供应商进行资质审核，将食材采购信息实时上传至智慧监管平台，确保食材来源可追溯。

### 6.2 加工制作

餐饮服务单位食品加工过程应当符合 GB/T 27306、GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，对实时监测发出的异常预警及时整改并反馈。

### 6.3 成品检验

餐饮服务单位应建立成品检验制度，确保菜品质量。鼓励餐饮服务单位提供菜品营养信息和成分表。

### 6.4 人员管理

餐饮服务单位应设置食品安全管理员，加强人员培训和管理，直接接触食品的从业人员按时办理健康证并上传智慧监管系统。

### 6.5 信息公示

餐饮服务单位应提供自己的二维码，通过扫码能够正常显示餐饮服务单位的明厨亮灶建设、许可信息、评定结果、食品添加剂公示、人员健康证、主要食材采购等信息。

## 7 设备技术要求

### 7.1 视频存储

所有摄像头的视频资料至少存储 7 天，推荐选择至少 1TB 以上的硬盘容量的硬盘录像机（DVR）或网络录像机（NVR）。同时，也可以考虑使用计算机硬盘或云端存储作为备份或扩展存储容量的选择，确保不会因网络问题导致存储图像不完整和抓拍数据丢失。

### 7.2 异常抓拍

AI 智能监控餐饮服务单位的食品加工操作过程，需具备算法分析功能，应包括但不限于以下内容：

- a) 后厨出现鼠患；
- b) 从业人员着装不规范；
- c) 从业人员在后厨抽烟；
- d) 厨房卫生不整洁、厨具清洗消毒不彻底；
- e) 摄像头离线。

### 7.3 预警机制

AI 智能监控检测到异常行为，能立即发出预警信息，通知监管人员、经营主体进行处理。预警信息可以通过手机小程序、APP、短信、电话等方式传递给相关人员。

### 7.4 AI 算法维护

根据实际运行情况，不断优化完善明厨亮灶 AI 算法，提高异常行为的识别准确率和预警及时率。定期对系统进行升级和维护，确保系统的稳定性和可靠性。

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）

