附件

餐饮服务明厨亮灶管理办法

（征求意见稿）

第一条为规范餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料信息，督促餐饮服务提供者加强食品安全管理和诚信经营，推动餐饮服务食品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，制定本办法。

第二条本办法所称明厨亮灶，是指餐饮服务提供者采用开放、透明、视频等方式，向消费者和公众展示餐饮服务食品安全管理的一种形式。

第三条公开的重点内容包括厨房环境卫生、烹饪、冷食生食类食品加工制作和餐饮具清洗消毒等。

公示的原料信息包括肉、菜、鱼、米、面、油等主要原料的来源信息。

第四条国家食品药品监督管理总局负责指导餐饮服务明厨亮灶工作。

省级食品药品监督管理局负责指导管理本行政区域餐饮服务明厨亮灶工作。

市县级食品药品监督管理部门负责管理本行政区域餐饮服务明厨亮灶工作。

第五条实施明厨亮灶的餐饮服务提供者应当主体资格合法、经营过程合规，并做到原辅料来源清楚，厨房环境、烹饪加工用具洁净，加工人员工作衣帽干净卫生。

第六条餐饮服务提供者采用开放式展示的，应在室内采用敞开或者矮墙阻隔方式向社会公众展示。

在餐厅入口处设有风幕机或自动闭合门等空气阻断设施的餐饮服务提供者，可选择开放展示的方式。

采取开放式展示应当具有防蝇、防尘等防护措施，保证室内环境卫生。

采取开放式展示应当对原料、半成品、成品采取防护措施，防止交叉污染，保证加工食品的安全。

第七条餐饮服务提供者采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向社会公众展示。

第八条透明玻璃表面应光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油灰。玻璃上的粘贴画不得遮挡视线，且玻璃两侧不宜存放遮挡视线的物品。

第九条透明玻璃应当定期清洁，防雾汽，保持视线清晰。

第十条餐饮服务提供者采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向社会公众展示。

采用视频展示的，应当保证就餐人员在就餐区域能看到视频展示的内容。

第十一条餐饮服务提供者也可以将视频信息上传至云平台。

鼓励中小学食堂、养老院食堂、集体用餐配送单位等餐饮服务提供者创造条件，将视频信息上传至云平台。

第十二条入网餐饮服务提供者实行明厨亮灶的，应当将视频信息上传至其加入的网络餐饮服务第三方平台。

网络餐饮服务第三方平台应当为视频信息上传、消费者的观看提供便利。

第十三条视频直播展示的设备由视频信息采集设备、图像展示设备和连接、储存设备三部分组成。

第十四条摄像头安装应满足以下要求：

（一）粗加工区，可以看到该区域的卫生状况，原料洗涤水池的标识和使用，员工的清洗和切配，食品上架分类存放等情况；

（二）烹调区，可以看到地面、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，直接入口食品、半成品、食品原料分类存放，食品加工工用具标示明显、分开存放等情况；

（三）专间（专用操作区域），可以看到预进间的门、紫外线灯、专间温度，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；

（四）清洗消毒间，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

第十五条餐饮服务提供者应当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。视频资料保存不少于7天。

第十六条餐饮服务提供者一经启用视频展示设备，就应当保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，在该时间段不得在展示设备改播其他内容。

第十七条餐饮服务提供者应当经常维护视频展示设备，一旦发现设备有不能正常使用的情况，应当及时维修。

第十八条餐饮服务提供者实施明厨亮灶的，要加强内部管理，持续保持公开内容、公示信息真实、合规。

第十九条餐饮服务提供者应当在餐厅醒目位置公布食品药品监管部门的举报电话12331。

第二十条食品药品监管部门对餐饮服务提供者监督检查时，要对其明厨亮灶的情况进行检查，发现有违法违规行为的，依法调查处理。

第二十一条社会公众通过餐饮服务提供者的明厨亮灶发现有违法违规行为的，可向食品药品监管部门举报。

食品药品监管部门对于社会公众投诉举报反映的线索，应当及时进行核查，查实属于违法行为的，及时依法处理，并反馈投诉举报人。

第二十二条各省、自治区、直辖市食品安全监管部门可结合本地实际，制定餐饮服务明厨亮灶工作实施方案或指导意见。

第二十三条本办法自发布之日起施行。