

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 4135—2022

明厨亮灶基本要求

Basic requirements for visualization kitchen



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2022-03-29 发布

2022-04-29 实施

安徽省市场监督管理局 发 布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

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。

本文件由安徽省商务厅提出并归口。

本文件起草单位：安徽佰翔厨房设备有限公司、合肥新星厨房工程技术有限公司、安徽省现代厨房设计研究院、安徽省烹饪协会、安徽云松节能环保设备制造有限公司、安徽环宝厨房设备制造有限公司、合肥金波滔厨具有限公司、安徽绿宝不锈钢设备制造有限公司、安徽省产品质量监督检验研究院、合肥产品质量监督检验研究院、中国质量认证中心上海分中心、安徽友福厨具制造设备有限公司、安徽汇民厨房设备工程有限公司、安徽宾肯电气股份有限公司。

本文件主要起草人：施胜华、程文强、郑文才、林高乐、刘冰晶、开军、张宣枞、刘乃军、沈敬平、王康凤、郑群、周飏、章全奎、李正宏、林明波、陈立会、霍修友、汪海波、张青山、鲍习民、王金鑫。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

明厨亮灶基本要求

1 范围

本文件确立了明厨亮灶的总体要求，并规定了透明厨房和视频厨房的基本要求。
本文件适用于餐饮服务提供者的明厨亮灶。

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 28181 公共安全视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求
GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

明厨亮灶 visualization kitchen

餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

3.2

透明厨房 visible kitchen

餐饮服务提供者通过建设透明玻璃窗、玻璃墙等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的形式。

3.3

视频厨房 video kitchen

餐饮服务提供者通过视频直播的方式，向社会公众和/或监管部门展示餐饮服务相关过程的形式。

4 总体要求

- 4.1 餐饮服务提供者应当主体资质合法、原料来源清晰、加工过程规范、厨房环境卫生、工具用具洁净、人员衣帽干净。
- 4.2 明厨亮灶展示的内容应包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等。
- 4.3 餐饮服务提供者应加强内部管理，持续保持展示的内容真实、合规。

5 透明厨房

透明厨房使用透明玻璃窗、玻璃墙等应符合下列要求：

- a) 透明厨房用透明玻璃应采用防爆裂的安全玻璃。在透明玻璃显著位置应张贴警示标识。
- b) 单个透明玻璃面积应不小于 1 m²，宽度应不小于 0.5 m，整块玻璃中心点离地面高度宜在 1.4 m~1.6 m。
- c) 透明玻璃表面应光滑整洁、通透明亮，无积尘、无油垢。玻璃上的张贴物不得遮挡视线，玻璃两侧不宜存放遮挡视线的物品。
- d) 透明玻璃窗、玻璃墙应定期清洁，保持视线清晰。

6 视频厨房

6.1 组成

- 6.1.1 视频厨房由视频采集、数据传输、图像显示、数据存储等部分组成。
- 6.1.2 系统设计应符合 GB 50395 的规定。

6.2 视频采集

6.2.1 安装要求

摄像机安装要求见表1。

表1 摄像机安装要求

安装位置	监控覆盖要求
食品库房	应能完整监控食品原料储存（分类分架、离墙离地 10 cm）、食品原料使用和食品种类、留样冰箱等场景。
粗加工区	应能完整监控动物性、植物性、水产品等分类清洗场景。
切配区	应能完整监控动物性、植物性、水产品等分类切配场景。
烹饪区	应能完整监控地面、工作台面、设施设备、工作人员穿戴、食品加工过程等场景。
专间、专用操作区	应能完整监控洗手消毒、工作台面和设施设备、工作人员穿戴、食品加工过程等场景。
餐饮具清洗消毒区	应能完整监控餐饮用具回收、清洗、消毒、保洁等场景。

6.2.2 技术要求

- 摄像机应满足但不限于以下要求：
- 应具备防油污、防烟雾、防火光、防水雾、耐高温、耐腐蚀性；
 - 镜头护盖应可拆卸、易于清洗或更换；
 - 外壳防护等级应满足 IP67 要求；
 - 摄像机应不低于 400 万像素；
 - 应支持不少于 2 路码流，编码标准应支持 H.264、H.265 或 SVAC 编码格式；
 - 接口协议应符合 GB/T 28181 的规范。

6.3 数据传输

- 6.3.1 餐饮服务提供者宜将视频信息上传至网络平台。
- 6.3.2 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应将视频信息上传至监管平台或网络平台。

- 6.3.3 视频数据传输单路带宽不低于 4M bps。
- 6.3.4 视频信息协议应符合 GB/T 28181 的规定。

6.4 图像显示

- 6.4.1 宜在就餐大厅、吧台、宴会厅等显著位置进行实时显示。
- 6.4.2 应显示所有摄像机的监控画面；显示屏幕尺寸应不低于 50 英寸。
- 6.4.3 显示图像质量应不低于图像质量主观评价 4 级；显示分辨率宜不低于 1080P。
- 6.4.4 采用网络平台视频展示的，应支持远程实时调阅，宜支持通过 APP、公众号等进行调阅。

6.5 数据存储

- 6.5.1 视频数据宜采用 NVR 进行本地存储。
- 6.5.2 视频存储时间应不低于 7 天，抓拍图片存储时间应不低于 90 天。
- 6.5.3 视频存储格式应支持 H. 264、H. 265 或 SVAC 编码格式。

6.6 维护

餐饮服务提供者应定期维护视频厨房，发生故障及时维修，保证系统正常运行。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

参 考 文 献

[1] 《国家市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》(国市监食监二(2018)32号)



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途