

关于公开征求《集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理规定(试行)(征求意见稿)》意见的通告

为进一步规范集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”在我区食品安全监管工作中的应用，加强各地“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台建设管理，宁夏回族自治区市场监督管理局起草了《集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理规定(试行)(征求意见稿)》。现公开向社会公众征求意见。意见建议可通过电子邮件、信函等方式于2024年11月6日前书面反馈至宁夏回族自治区市场监督管理局餐饮服务食品监督管理处。

联系电话：0951-5672212

电子邮箱：nxcy5672212@163.com

通讯地址：宁夏银川市金凤区北京中路106号（宁夏回族自治区市场监督管理局餐饮服务食品监督管理处，邮编：750002）

附件：集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理规定（试行）（征求意见稿）

宁夏回族自治区市场监督管理局

2024年10月30日

附件

集中用餐单位“互联网+明厨亮灶” 智慧监管平台应用管理规定（试行） （征求意见稿）

第一章 总则

第一条 为进一步规范“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理，推动落实集中用餐单位食品安全主体责任，提升食品安全管理和社会共治水平，保障人民群众饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规、宁夏地方标准《明厨亮灶暨智慧食安建设评定规范》，结合工作实际，制定本规定。

第二条 “互联网+明厨亮灶”宁夏阳光餐饮智慧监管平台、银川市明厨亮灶智慧食安监管平台、石嘴山市智慧食安监管平台、中卫市智慧食安监管平台，以及全区学校（含幼儿园、技工学校、高职院校）、医院、养老机构、厂矿企业、机关事业单位等集中用餐单位食堂和集中用餐配送单位适用本规定。

第三条 “互联网+明厨亮灶”智慧监管平台是在“明厨亮灶”的基础上，依托互联网科技、云计算、大数据管理等信息技术，将集中用餐单位食堂的食品加工制作过程关键部位和重要环节视频监控信息以及经营者信息、监管信息整合到食安监管平台上，综合运用数据统计、AI智能分析等多项

功能为集中用餐单位、监管部门提供监测数据，并将视频图像通过互联网对学生家长、用餐群众等社会人员开放，形成集中用餐单位食品安全管理自查、社会参与监督、各部门数据共享的协同监管体系，切实保障集中用餐单位食品安全。

第二章 管理职责

第四条 集中用餐单位行业主管部门分别负责本行业内“互联网+明厨亮灶”建设管理，对行业内各集中用餐单位设施维护、数据接入和使用情况进行监督。各地集中用餐单位行业主管部门负责属地集中用餐单位数据接入和使用情况进行监督。

第五条 各集中用餐单位按要求接入属地“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，做好相关数据归集、对接、维护和使用，并通过平台开展食品安全管理自查自纠工作。

第六条 自治区市场监管厅负责全区集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理的协调、监管工作。组织建设、推广、应用全区上下一体的“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台。

第七条 各地市场监管部门负责本辖区集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理工作，通过开展网上巡查等监管手段，督促集中用餐单位食堂及时纠正食品安全管理风险隐患，并及时将巡查监管情况向各行业主管部门进行通报。

第八条 各集中用餐单位负责本单位食堂视频采集设备接入监管部门或本集中用餐单位的网络视频监控系统，使监管部门或用餐人员等可以随时通过网络查看餐饮服务相关过程的实时监控图像。指定专人负责将本单位从业人员基础信息、健康证信息、食品安全管理员信息等录入系统，并且每天自行登录智慧监管系统，将原材料采购、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物、食品添加剂、食品留样等信息如实、完整登记到智慧监管系统中备查。

第三章 巡查监管

第九条 网上巡查重点区域及操作环节包括但不限于以下内容：

（一）食品仓库，查看该区域的卫生状况和工作情景，食品原料是否上架离地离墙分类存放，仓库“三防”设施是否配齐配全并符合要求，温、湿度是否符合要求，员工工作期间是否有不良行为，是否有老鼠等有害生物进入食品仓库。

（二）粗加工制作区，查看该区域的卫生状况和工作情景，原料洗涤水池的标识分类，岗位人员是否按照水池标识的用途分类使用，员工工作期间是否有不良行为，摘出的垃圾与原材料或分拣后的半成品是否混放等情况。

（三）烹饪区，查看该区域的卫生状况和工作情景，地面、工作台面和设备设施是否干净卫生，员工是否穿戴干净

的工作服、帽，员工工作期间是否有不良行为，直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放，生熟容器是否有明显的标示并分开存放，食品或盛装食品的容器是否直接置于地上，是否有加工回收后的过期食品等情况。

（四）专间、备餐间，查看专间区域人员进出情况与工作情景，预进间的门是否自动闭合，人员进入专间工作时是否洗手、更衣、佩戴工作帽与口罩，紫外线灯与空调等设施是否正常运转；操作台、砧板、工用具是否干净卫生；剩余的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻；员工工作期间是否有不良行为，是否存在未在备餐间内进行备餐操作的情形，是否在专间从事与之无关的活动；专间内是否存放非直接入口食品或其他杂物等情况；是否落实食品留样管理制度。

（五）餐饮具洗消区，查看该区域的工作场景，包括餐饮具回收、清洗、消毒、保洁全过程，热力消毒设备的工作状态，化学消毒液的配备与更换，餐饮具的保洁、存放，垃圾桶是否加盖、是否及时清运等情况。

（六）面点间，查看该区域的卫生状况和工作情景，地面、工作台面和设备设施是否干净卫生，员工是否穿戴干净的工作服、帽，员工工作期间是否有不良行为，食品添加剂存放、使用管理等是否符合要求等情况。

每次线上巡查均应建立相关台帐，记录发现的问题、整改落实情况等。

第十条 集中用餐单位要将“互联网+明厨亮灶”纳入“日管控、周排查、月调度”工作制度，指定专人负责“互联网+明厨亮灶”建设及运行工作，由食品安全管理人员结合“日管控、周排查、月调度”制度，定期通过平台开展每日、每周、每月自查工作。集中用餐单位有关负责人、食品安全管理人员要采取定期巡查、随机抽查等方式，通过观看视频直播、视频回放等，掌握本单位食堂食品安全状况，及时发现问题隐患，督促整改到位，有效防范化解各类食品安全风险隐患。

第十一条 各级集中用餐单位行业主管部门、各地市场监管部门要综合运用日常监管、专项检查、线上巡查等方式，将远程监控与现场检查有机衔接，及时督促整改发现的问题，提升监管水平和效能。

第十二条 各级市场监管部门要指定专人负责集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”的线上巡查工作。自治区级每年、市级每半年、县级每季、基层市场监管所每月至少各组织1次对辖区内集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”运行情况的线上监督检查。线上巡查应根据年度检查计划、“双随机”抽查计划，结合集中用餐单位食堂日常监管、专项检查、飞行检查等发现的问题，通过观看视频直播、视频回放等形式开展，发现违法违规行为后，通过图片抓拍、视频抓拍保存固化证据，根据违法违规行为类别及程度，及时通知属地市场监管执法人员、集中用餐单位相关责任人，跟进处理。

第十三条 集中用餐单位各行业主管部门要紧密配合，加强工作信息通报和信息共享，形成监管合力。各地包保干部要坚持问题导向，对通过“互联网+明厨亮灶”平台发现的食品安全问题及时反馈市场监管部门，督促集中用餐单位迅速处置，分析查明原因，采取有力措施，消除食品安全风险隐患，严防发生重大食品安全事件。

第四章 日常维护

第十四条 集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”监控点位在食堂食品库房、粗加工间、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐饮具洗消和学生就餐等食堂主要区域要足量配置，摄像头安装数量、角度、位置适当，确保视频监控无死角、无盲区、无遮挡，防水防尘，不易被油烟污染。

第十五条 集中用餐单位应加强本单位食堂从业人员食品原料管理，加强进货查验，建立食品安全追溯体系，强化从原材料采购到供餐全过程的控制管理；集中用餐单位相关负责人要通过本单位食堂“互联网+明厨亮灶”智慧监管系统抽查食堂环境卫生、从业人员加工操作、供餐单位配餐情况等内容，并定期组织评价抽查情况。

第十六条 集中用餐单位要指定专人负责网络及设施设备的日常管理和维护保养，定期对本单位食堂相关视频监控设备、视频传输线路、视频存储设备、安全监控平台等进行

检查、维护和升级，防止设备带病运转，或出现设备故障而长期停用。

第十七条 集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”摄像机视频图像存储时间应不少于15天，不得删除、更改、损毁原始录像和操作日志等，并由专人对相关数据和信息进行更新维护，发现摄像机信号丢失、数据或平台异常等情况应及时跟踪处理。

第十八条 集中用餐单位要加强食堂食品安全管理人员的专业技能培训，熟练利用“互联网+明厨亮灶”智慧监管系统开展网上巡查、违法违规行爲处置的技术技能，不断提高发现和处置食品安全风险隐患的能力水平。加强工作人员岗位职责、食品安全管理、加工操作、食堂安全管理、营养健康等方面规章制度及相关业务知识的教育培训，不断提升食堂从业人员的综合素质和业务水平。

第十九条 鼓励集中用餐单位完善“互联网+明厨亮灶”智能化管理系统，在实现对食堂食材购进、人员管理、加工操作、清洗消毒、食品留样等重要环节数据留痕的同时，利用大数据、AI智能、云计算等技术手段，对人员、设备、物料等异常情况进行智能检测、对日常管理的合规实时数据分析，实现预警和研判，提高集中用餐单位食堂的智能化管理水平。

第五章 集中用餐配送单位管理

第二十条 为集中用餐单位供餐的配餐单位（以下称供餐单位），参考集中用餐单位食堂管理要求一并纳入“互联网+明厨亮灶”智慧监管系统管理，做好被供餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”智慧系统大屏和互联网展示使用、维护等工作。

第二十一条 采用供餐的集中用餐单位，应落实对供餐单位的管理责任，落实食品安全巡查工作机制，鼓励通过集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”智慧系统检查供餐单位重点环节食品安全情况。发现不符合食品安全相关要求的，应要求供餐单位立即整改；如有违法违规行为的应及时向辖区市场监管部门举报。

第六章 社会监督

第二十二条 集中用餐单位要在就餐公共区域设置显示屏幕，在用餐时间全程开放，通过实时视频传输，使就餐人员能够看到食品加工制作全过程。

第二十三条 集中用餐单位应建立健全“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台有序开放管理制度，有关端口或移动端APP用户管理、权限分配由集中用餐单位负责管理，并应当面向社会公众开放食堂远程实时视频等信息，接受社会监督。

第二十四条 各级行业主管部门要建立健全“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台应用管理长效机制，宣传智慧监管

平台食品安全管理工作成效，充分发挥“互联网+明厨亮灶”主体自律、群众参与、政府监管的共治作用。

第二十五条 各级市场监管部门要把实施“互联网+明厨亮灶”工作情况作为建立集中用餐单位食堂信用档案、“清洁厨房”评定的重要内容；各地食药安委应适时把“互联网+明厨亮灶”建设工作纳入全区年度食品安全工作评议考核指标，逐步形成政府引导、社会监督、集中用餐单位食堂自律的工作机制。

第七章 附则

第二十六条 法律、法规、规章及上级文件对集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”建设工作另有规定的，从其规定。

第二十七条 餐饮服务提供者、网络餐饮平台“互联网+明厨亮灶”智慧监管可参考本规定。

第二十八条 本规定自 2024 年 月 日起施行。