

绵阳市食品药品监督管理局文件

绵食药监餐〔2015〕120号

绵阳市食品药品监督管理局 关于印发《绵阳市餐饮服务环节“明厨亮灶” 工程实施方案》的通知

各县市区、园区、科学城食药监局：

现将《绵阳市餐饮服务环节“明厨亮灶”工程实施方案》
印发你们，请遵照执行。

绵阳市食品药品监督管理局

2015年5月15日



绵阳市餐饮服务环节“明厨亮灶” 工程实施方案

为强化社会监督,促进餐饮服务单位诚信自律经营,将餐饮服务单位食品加工操作过程展示给消费者,不断提升全市餐饮服务食品安全保障水平,促进全市餐饮服务业健康发展。根据国家食品药品监督管理总局工作要求,按照省局关于印发《餐饮服务环节“明厨亮灶”工程实施方案》的通知(川食药监办〔2015〕145号)精神,结合我局实际,特制定本方案。

一、指导思想

紧紧围绕建设绵阳市食品药品放心市的总体规划,以保障人民群众饮食安全为目标,以加强和创新餐饮食品安全社会管理为手段,以“明厨亮灶、阳光操作”为主线,创新餐饮食品安全监管方法,打造行政监督、社会监督和群众监督的大监管模式,鼓励消费者积极参与餐饮服务食品安全监督,维护消费者的知情权、监督权,提高餐饮服务单位的法律意识、责任意识、安全意识,规范餐饮服务食品从业人员的行业行为,切实做到依法经营、诚信经营,确保广大人民群众的饮食安全,促进全市餐饮服务行业健康发展。

二、工作目标

力争通过五年时间,全市餐饮服务单位全面完成“明厨亮灶”工作。

2015年,各地在辖区内餐饮服务单位开展各业态的试点工作,并完成城区学校食堂、火锅连锁企业的“明厨亮灶”工作。

2016年，各地逐步推广实施，基本完成第一类餐饮服务单位(包括：特大型、大型餐馆，供餐300人以上的学校(含托幼机构)食堂，供餐500人以上的机关、企事业单位食堂)，其他业态餐饮服务单位完成总数的30%。

2017年，各地加快推进实施，完成餐饮服务单位总数的60%。

2018年，各地完成餐饮服务单位总数的80%。

2019年，全市餐饮服务单位全面完成。

三、工作原则

一是政府主导、企业自律、社会监督的原则；

二是试点先行、重点突破、因地制宜、逐步推进的原则；

三是先易后难、分类实施的原则。

四、工作内容

通过实施“明厨亮灶”工程，促使餐饮服务单位采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将食品加工制作的关键部位和环节进行展示，让消费者享有知悉其接受服务真实情况的权利，实现阳光操作、透明化管理。实施“明厨亮灶”，主要采取三种形式：

(一)“透明厨房”形式。餐饮服务单位采取透明玻璃窗(或玻璃幕墙)或设置参观窗口等方式方法，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。

(二)“隔断厨房”形式。餐饮服务单位采取隔断矮墙(柜)将操作间与就餐场所隔开，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。

(三)“视频厨房”形式。餐饮服务单位在食品加工制作场

所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。

餐饮服务单位在实施过程中可根据不同的业态、厨房位置及布局等实际情况采取不同模式，可以采取其中一种形式，也可以把几种形式组合到一起实施。

四、工作要求

（一）加强领导，周密部署。开展“明厨亮灶”活动是今年国家总局部署实施的食品安全监管工作的一项创新内容，是强化餐饮服务食品安全诚信体系建设的一项重要举措，是推进“绵阳药品食品放心市”工程建设的重要组成部分，各地食品药品监管部门要高度重视，加强领导，统一组织，稳步推进“明厨亮灶”工程；要制定工作方案，进行周密部署，强化责任落实；要结合当地餐饮业的发展现状，制定切实可行的工作目标，分阶段、有计划加以实施。

（二）广泛宣传，营造氛围。要广泛宣传，营造氛围，为“明厨亮灶”工程的顺利开展夯实群众基础。要宣传“明厨亮灶”活动的重要意义，动员广大人民群众积极参与，通过“明厨亮灶”活动实现群众监督的权力；要动员餐饮单位全面参与，注重从思想认识着手，引导餐饮服务单位依法经营、规范经营、诚信经营；要利用各种媒体宣传开展“明厨亮灶”活动措施和成效，使“明厨亮灶”活动深入人心；要积极发挥乡镇（街道办事处）、社区等基层组织和餐饮协会等民间组织的作用，借助当地创建卫生城市、文明城市、旅游城市等活动平台，促进

“明厨亮灶”活动的深入开展。

(三) 典型示范，注重实效。要选择不同业态、类型的餐饮服务单位示范先行，指导其按照要求完成“明厨亮灶”建设工作。通过抓典型、树样板，充分发挥典型示范作用，并适时召开现场观摩会，学习交流，推广经验，进行典型引路。要以适当形式对“明厨亮灶”实施较好的餐饮服务单位进行宣传和鼓励，调动餐饮服务单位的积极性和主动性，推动“明厨亮灶”工程规范有序开展。

(四) 强化督导，严格标准。要严格按照《四川省餐饮服务单位“明厨亮灶”建设标准（试行）》标准，加强对开展“明厨亮灶”工程的监督检查，确保有序推进。要积极探索、不断完善开展“明厨亮灶”工程、加强和创新餐饮服务食品安全社会管理的有效措施，逐步形成政府引导、企业自律、群众参与相结合的工作机制，按照要求完成目标任务。市局将把“明厨亮灶”工程作为 2015 年度重点工作目标和绩效考核内容。

各地务于 2015 年 5 月 29 日前将开展“明厨亮灶”工程实施方案报送市局，2015 年 6 月 26 日前和 10 月 25 日前分别报送开展“明厨亮灶”工程阶段工作总结和 2015 年“明厨亮灶”工程年度工作总结，并附“明厨亮灶”工作进展情况统计表。

联系人：吴英 联系电话：0816-6707885

- 附件：1. 四川省餐饮服务单位“明厨亮灶”建设标准（试行）
2. “明厨亮灶”工作进展情况统计表

附件 1

四川省餐饮服务单位“明厨亮灶” 建设标准（试行）

一、明厨亮灶，是指餐饮服务单位为了让消费者享有知悉其接受服务真实情况的权利，通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节进行展示的加工制作方式。

二、明厨亮灶建设遵循“政府引导、企业自律、社会监督”的原则。

三、本标准适用于四川省行政区域内的餐饮服务提供者。

四、明厨亮灶主要分为“透明厨房”、“隔断厨房”和“视频厨房”三种展现形式。

（一）“透明厨房”，是指餐饮服务单位采取透明玻璃窗(或玻璃幕墙)或设置参观窗口等方式方法，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。

（二）“隔断厨房”，是指餐饮服务单位采取隔断矮墙（柜）将操作间与就餐场所隔开，使消费者能够直接观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形式。

（三）“视频厨房”，是指餐饮服务单位在食品加工制作场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现形

式。

五、餐饮服务单位在实施过程中根据自身实际情况采取不同展示方式。展示方式可单独或综合使用。

六、公开展示的关键部位包括食品初加工间（区）、烹饪间（区）、专间、专用操作场所、清洗消毒间（区）、食品库房等。

公开展示的重要环节包括原料清洗、切配、烹饪、冷食类和生食类食品加工、餐饮具洗消等。

餐饮服务单位实施“明厨亮灶”工程至少应展示原料加工、烹饪操作、凉菜加工、餐具洗消四个关键部位或重要环节。鼓励展示更多的关键部位和重要环节。

七、餐饮服务单位采用“透明厨房”展示方式的，应尽量采取透明玻璃窗（或玻璃幕墙）展示，不宜设置透明玻璃窗（或玻璃幕墙）的，可设置1个或多个透明参观窗口，以满足消费者观看关键部位和环节加工制作过程的要求。

餐饮服务单位采用“隔断厨房”展示方式的，其隔断矮墙（柜）高度不得低于1.2米高于1.5米，可加装透明防尘设施。

餐饮服务单位采用“视频厨房”展示方式的，应将关键部位、重要环节，通过4个以上实时动态画面全面清晰展示。显示屏应设置在就餐场所显著位置，鼓励采用40英寸以上的显示屏。

八、鼓励利用互联网络，将餐饮服务单位展示的动态画面接入电子监管信息平台，实现群众在线查询，监管部门远程监控，提高监管效能。

九、改造完成“明厨亮灶”的餐饮服务单位应在就餐场所显著位置或显示屏上方张贴“明厨亮灶，诚信经营”、“明厨亮灶，请您监督”等提示语。

十、餐饮服务单位在日常经营活动中，要加强视频展示设备设施的管理和维护，确保正常使用和运转。

附件 2

“明厨亮灶”工作进展情况统计表

统计单位（盖章）： _____ 填报时间： _____ 年 _____ 月 _____ 日

类 别		持证总数	完成数量	完成比例	展示形式		
					透明厨房	隔断厨房	视频厨房
餐馆	特大型餐馆						
	大型餐馆						
	中型餐馆						
	小型餐馆						
快餐店							
小吃店							
饮品店							
食堂	学校食堂						
	机关及企事业单位食堂	供餐 500 人以上					
		供餐 500 人以下					
	其他食堂						
集体用餐配送单位							
中央厨房							
合计							

填报人： _____

联系电话： _____

注：展示形式栏，如餐饮服务单位“明厨亮灶”采取了多种展示形式，应以该单位的一种主要展示形式归类填写。

信息公开选项：主动公开

抄送：省局餐饮处，各园区社发局。

绵阳市食品药品监督管理局办公室

2015年5月15日印发
