江门市餐饮服务“互联网+明厨亮灶”

示范单位建设标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **内容** | **标准要求** | **分值** |
| **整体**  **环境** | 食品处理区设施、设备保持清洁；地面无垃圾、积水及油渍；三防设施完善；就餐场所张贴“厉行节约、反对浪费”的宣传标语。 | 20 |
| **视频**  **网络**  **展示** | 1．进货查验展示。展示验货过程等。 | 5 |
| 2．原料清洗展示。展示动物性、植物性、水产品分类清洗画面。 | 5 |
| 3．切配展示。展示动物性、植物性、水产品分类切配画面。 | 5 |
| 4．烹饪展示。展示烹饪画面，成品摆放画面。 | 5 |
| 5．专间或专用操作区展示。展示制作加工和成品摆放画面，展示洗手消毒和进入专间画面。 | 5 |
| 6．餐具清洗消毒展示。展示清洗消毒画面。 | 5 |
| 7．展示食品经营许可证、健康证明、日常监督检查结果记录表、食品安全承诺书等。 | 5 |
| **其他**  **相关**  **要求** | 1．“互联网+明厨亮灶”示范单位须采取线下视频显示和网络展示相结合的方式进行展示。 | 15 |
| 2．“互联网+明厨亮灶”的视频信息应在餐饮服务提供者就餐场所明显位置展示，并接入餐饮服务提供者相关管理人员办公电脑或手机APP终端予以监督。 | 10 |
| 3．使用高清监控摄像设备，镜头不低于200万像素，最大图像尺寸不低于1920\*1080。 | 10 |
| 4．餐饮服务提供者线下存储视频信息的，要保证采集的视频信息保存时间不少于15天。 | 10 |