

四川省教育厅关于在全省学校食堂推进“明厨亮灶”工程建设的通知

川教函〔2015〕318号

各市(州)教育局、各高等学校：

为进一步创新学校食堂食品安全社会管理模式，强化师生监督、社会监督，促进学校食堂诚信自律经营，将食品加工操作过程展示给就餐者，不断提升全省学校食堂食品安全保障水平，促进全省学校食堂健康发展，根据《四川省食品药品监督管理局办公室关于印发〈四川省餐饮服务环节“明厨亮灶”工程实施方案〉的通知》（川食药监办〔2015〕145号）精神，决定在全省学校食堂推进“明厨亮灶”工程，现将有关事项通知如下。

一、总体目标

认真贯彻党的十八大精神，加强和创新学校食堂食品安全社会管理，以“明厨亮灶、阳光操作”为主线，打造属地行政监督、社会监督和师生监督桥接平台，力争通过五年时间，全省学校食堂全面完成“明厨亮灶”工作。2015年开展城区学校食堂“明厨亮灶”试点工作。2016年逐步推广实施，基本完成学校食堂的“明厨亮灶”工作。2017年加快推进实施，全省60%的学校食堂完成“明厨亮灶”工作。2018年，全省80%的学校食堂完成“明厨亮灶”工作。2019年，全省学校食堂全面完成“明厨亮灶”工作。

二、工作原则

“明厨亮灶”建设遵循以下原则：

- 一是政府引导、学校食堂自律、社会监督的原则；
- 二是试点先行、属地管理、因校制宜、逐步推进的原则；
- 三是先易后难、分类实施的原则。

三、工作内容

通过实施“明厨亮灶”工程，促使学校食堂采用透明玻璃窗(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，让师生就餐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。采取透明玻璃窗(或玻璃幕墙)或设置参观窗口等方式方法，使就餐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。采取隔断矮墙（柜）将操作间与就餐场所隔开，使就餐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。采取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，使就餐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。

学校食堂在实施过程中可根据厨房位置及布局等实际情况的不同采取不同模式，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。推进“明厨亮灶”工程建设是今年国家和省食品药品监管部门实施食品安全监管工作的一项创新内容，也是强化学校食堂食品安全诚信体系建设的一项重要举措。各市（州）教育局和各高等学校要高度重视、加强领导，在当地食品药品监管部门的统一组织下，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；要结合各学校食堂的发展现状，制定切实可行的工作目标，分阶段、有计划加以实施；要对活动中广大师生、家长反映的问题进行认真梳理，加以整改，不断提高学校食堂食品安全水平。

（二）结合实际，积极推进。国家食品药品监督管理总局将把“明厨亮灶”要求纳入《食品经营许可审查通则》，作为对餐饮服务许可的硬性条件。各级教育主管部门和各高校，要主动加强与当地食药监局的联系和沟通协调，对新建和改造的食堂，本着因地、因校制宜的原则，提出“明厨亮灶”改造意见，积极推进“明厨亮灶”工程。

（三）广泛宣传，营造氛围。各地各校要广泛宣传，营造氛围，为“明厨亮灶”工程的顺利开展夯实群众基础。一要宣

传“明厨亮灶”活动的重要意义，动员广大师生积极参与，通过“明厨亮灶”活动实现群众监督的权力；二要动员学校全面参与，注重从思想认识着手，引导学校食堂依法经营、规范经营、诚信经营；三要利用各种媒体特别是校园媒体宣传“明厨亮灶”工程的措施和成效。四要依靠乡镇（街道办事处）、社区等基层组织和借助学校后勤协会、餐饮协会等行业组织的作用，借助当地创建卫生城市、文明城市、旅游城市等活动平台，促进学校食堂“明厨亮灶”活动的深入开展。

（四）典型示范，注重实效。各地各校要选择不同类型的学校食堂示范先行，指导其按照要求完成“明厨亮灶”建设工作。通过抓重点、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”实施较好的学校食堂进行宣传和鼓励，调动学校的积极性和主动性，推动“明厨亮灶”工程规范有序开展。

（五）强化督导，严格标准。各地各校要严格按照省食品药品监督管理局办公室印发的《四川省餐饮服务单位“明厨亮灶”建设标准（试行）》（见附件1），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、加强和创新学校食堂食品安全社会管理的有效措施，逐步形成政府引导、学校食堂自律、师生参与相结合的工作机制。各地各校应按照省教育厅和当地食品药品监管部门推进“明厨亮灶”工程建设的要求完成目标任务。各

市（州）教育局、各高等学校应于2016年1月5日前向省教育厅学校后勤与产业处报送“明厨亮灶”工程工作总结，并附本地本校实施“明厨亮灶”工作进展情况统计表（见附件2）。

高校报送联系人：宗渊 联系电话：028-86716397

电子邮箱：gxk2015@sina.com

中小学报送联系人：王国强 联系电话：028-86661543

电子邮箱：zxxk1534@sina.com

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

四川省教育厅

2015年5月27日

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粗加工间（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”工程至少应展示包含烹饪操作在内的两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

市（州）教育局、高等学校（盖章）：

填报时间：

城区学校 食堂总数	持有餐饮服务 许可证总数	完成数量	完成比例	展示形式		
				透明厨房	隔断厨房	视频厨房

填报人：_____

联系电话：_____

注：展示形式栏，如学校某一食堂“明厨亮灶”采取了多种展示形式，应以一种主要展示形式归类填写。