安徽省市场监督管理局 发布

××××-××-××实施

××××-××-××发布

“明厨亮灶”工程建设标准和验收规范

Code for construction and acceptance of "Bright Kitchen and Bright Stove" safety precaution project

(征求意见稿)

DB34/T ××××—××××

DB34

安徽省地方标准

ICS 13.320

A 91

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规定起草。

本标准由安徽省公安厅归口。

本标准起草单位：安徽超清科技股份有限公司、安徽省公安厅科技信息化处、合肥学院、安徽省电子产品监督检院所、安徽省食品药品监督管理局、安徽省餐饮行业协会。

本标准主要起草人：

“明厨亮灶”工程建设标准和验收规范

* 1. 范围

本规范规定了明厨亮灶工程　视频厨房建设的术语和定义、视频厨房建设要求和验收。

本规范使用视频厨房的建设和验收。

* 1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是 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　公共安全防范视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求

GB 50348　安全防范工程技术规范

GB 50395　视频安防监控系统工程设计规范

* 1. 术语、定义和缩略语

3.1　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1.1
视频厨房 Video kitchen

在厨房食品处理加工区关键部位通过视频监控系统将餐饮服务食品加工全过程展示给消费者和监管部门。

3.2　缩略语

NVR:网络视频存储

* 1. 建设要求

4.1　安装点位要求

**表4　视频厨房建设要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 监控摄像机安装位置 | 覆盖要求　 | 安装餐饮单位类型　 |
| A类 | B类 |
| 食品库房  | 完全覆盖。应能完整监控食品原料储存（分类分架、离墙离地10cm）、食品原料使用和食品种类等场景 | 可选 | 可选 |
| 粗加工间 | 完全覆盖。应能完整监控动物性、植物性、水产品分类清洗场景。 | √ | 可选 |

**表4　（续）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 监控摄像机安装位置 | 覆盖要求　 | 安装餐饮单位类型　 |
| A类 | B类 |
| 切配场所 | 完全覆盖。应能完整监控动物性、植物性、水产品分类切配场景。 | 可选 | 可选 |
| 烹饪场所 | 完全覆盖。应能监控烹饪过程和成品摆放场景。 | 必建 | 必建 |
| 凉菜等清洁区专间 | 完全覆盖。预进间摄像机应能完整监控预进间洗手消毒和进入专间的场景。专间摄像机应能完整监控凉菜等专间食品加工制作和成品摆放场景。 | 必建 | 必建 |
| 餐具洗消间 | 完全覆盖。应能完整监控餐用具清洗、消毒画面以及餐用具保洁等场景。 | 必建 | 必建 |
| 功能间 | 面点间 | 完全覆盖。应能完整监控面点专间加工操作场景。 | 必建 | 可选 |
| 烧烤间 | 完全覆盖。应能完整监控烧烤专间加工操作场景。 | 必建 | 可选 |
| 注：A类包括大型以上餐馆及各类食堂，B类包括中小型餐馆 |  |  |

4.2　技术要求

4.2.1　设备要求

视频厨房的前端设备由主材与防护辅材组成，应满足以下基本要求：

——具备防油污、防烟雾、防油烟、防火、防火光、防水、防水雾、耐高温、耐腐蚀性；

——镜头护盖可拆卸、易于清洗或更换；

——防护等级满足IP67要求；

——前端视频设备应符合GB/T 28181规范要求。

4.2.2　传输

视频厨房的传输应满足以下要求：

——前端设备应采用餐饮服务单位的局域网连接。

——应将前端设备信息和监控视频上传至上级管理平台。

4.2.3　存储

视频厨房的存储应满足以下要求：

——视频存储应采用NVR进行本地存储。

——视频存储时间应不低于30 d。

——视频存储格式应支持H.264、H.265或SVAC编码格式。

4.2.4　显示

视频厨房的显示应满足以下要求：

——应显示餐馆大厅、吧台、宴会厅等区域；

——应显示餐饮食品加工制作全过程画面；

——显示图像质量应不低于视频主观评价质量5级；

——显示分辨率宜不低于1080P。

* 1. 验收

按GB 50348规定执行。