

《学校食堂“互联网+明厨亮灶”智慧管理 建设规范》解读

《学校食堂“互联网+明厨亮灶”智慧管理建设规范》地方标准已于2023年5月8日发布，于2023年6月1日实施，现就标准编制背景、适用范围、主要内容和实施意义等进行解读如下：

一、标准的编制背景

党的十九大报告提出“实施食品安全战略，让人民吃得放心”的要求。校园食品安全作为重中之重，社会关注度高、容忍度低，舆情燃点低、发酵快、影响大。近年来，国家、省、市市场监管部门联合教育等主管部门陆续发布了一系列重要法规和文件要求，明确提出针对学校食堂以及学生餐集体用餐配送单位运用“互联网+明厨亮灶”等信息化手段，以加强对食品来源、采购、加工制作全过程的监督。

深圳市作为全省首个“广东食品安全示范城市”、近期获评为“国家食品安全示范城市”称号，自2018年起在全国率先实施食品安全战略、全面推行“阳光智慧”餐饮食品安全工程，已完成10个辖区内200平方米以上餐饮单位和学校食堂的“明厨亮灶”视频监控布点并将数据信息接入市场监管部门智能管控中心，在一定程度上推进了从业人员规范操作的自律性。

但经过近四年的发展和建设，原建设标准已无法满足运用“互联网+”解决学校食品安全监管的更高要求，尤其是

尚缺乏对从业人员管理、食品加工过程管理、自查上报、监督抽检等食品安全全过程监控和风险控制功能。

同时，由于“互联网+明厨亮灶”建设需要持续更新和维护，而当前我市尚无统一的建设标准，亟需“以标准促提升”“以标准推广”，便于各级各类学校对照建设标准、避免走不合规建设的“弯路”。

二、标准的适用范围

适用于指导深圳市学校食堂（包括普通高等学校、职业学校、技工院校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构食堂等）以及学生餐集体用餐配送单位落实“互联网+明厨亮灶”智慧管理信息系统的建设。

三、标准的主要内容

分为六章，分别是：范围、规范性引用文件、术语和定义、总体要求、信息系统建设要求、信息管理系统要求和附录。其中总体要求、建设要求和管理要求的主要内容如下：

（一）明确了信息系统的应用端应包括供餐端、监管端、就餐端等，并同步建设相应的移动客户端；应结合相关规定和标准实现视频监控、AI 视频智能分析、视频远程共享、数据统计分析等应用功能，并能以多种方式面向多类别用户远程展示，以达到多方参与、共治共享的管理效果。

（二）明确了供餐端建设应包括明厨亮灶视频监控、食堂信息公示、从业人员健康管理、食材采购溯源管理、过程智慧管理、食品安全风险控制以及食品安全制度和记录等功

能，以及各功能应满足的要求。

(三) 明确了监管端建设应包括可视化监管、明厨亮灶监管、AI 视频智能分析、校园食安地图、移动巡检、数据统计分析等功能；并明确了各建设功能应满足的要求。

(四) 明确了监管平台的联网要求、数据接口要求和安全建设要求，应能与深圳市相关部门进行视频对接和视频推送，实现“云上监管”要求，并能在安全等级和其他安全防护方面做好防护措施，保证网络和数据的安全。

(五) 明确了学校食堂和集体配餐单位“互联网+明厨亮灶”智慧管理在培训、运营及售后服务等方面的标准和要求。

四、标准的实施意义

深圳市作为先行先试、全面建设学校食堂“互联网+明厨亮灶”的示范区，继续深化构建先进的标准体系，推进先进信息化技术的应用，采用最严格、智能的信息化管理全面推行学校食堂“互联网+明厨亮灶”的升级完善，对我市探索推行校园食品安全智慧管理、创新“云上监管”、全面保障全市在校师生的食品安全和风险防控，具有积极的作用和意义。

本标准将通过深化对标最新法律法规和监管的要求，采用最先进的云计算、物联网、AI 智能分析、大数据等技术相结合，通过物联智能分析的应用，帮助学校食品安全从业人员掌握操作规范和风险防控能力，对学校食堂每日原材料采购储存、加工过程、人员操作规范、环境卫生、日常自查、

食品安全信息公示等全链条实现智慧管理，对各级各类学校和集体配餐单位实现“规范化、智慧化、动态化、公开化”的全过程智慧管理和风险防控，提高信息化创新应用水平，全面提升校园食品安全风险防范水平，有力推进全面落实校园食品安全主体责任。

同时，本标准解决了深圳市当前迫切需要的学校食堂和集体配餐单位食品安全“互联网+明厨亮灶”智慧管理平台的技术和服务规范，为学校食品安全全过程智慧管理提供一种标准的信息化“语言”和建设指导，填补国内有关标准空白；还可帮助建立全链条、全区域的大数据分析和全民共治服务，深化我市学校食品安全管理的科技创新和融合水平，为政府及监管部门、教育主管部门、各级各类学校和食品经营主体提供数据支撑，具有显著的创新服务优势和可持续发展意义。