

# 重庆市沙坪坝区市场监督管理局

沙坪坝市监〔2020〕21号

---

## 重庆市沙坪坝区市场监督管理局 关于政协重庆市沙坪坝区委员会第十四届 第五次会议第六十五号提案的复函

司文欣委员：

首先，感谢您对食品安全工作的关心和支持！您提出的《推进“明厨亮灶”让消费者吃得放心》（第65号提案）收悉。经研究，现将办理情况答复如下：

为探索餐饮服务食品安全社会管理模式，创新社会管理方法，有效提升餐饮单位行业管理水平，促进全区餐饮服务业健康发展，依据《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，我局结合实际情况，紧紧围绕日常监管和重点工作，强化措施，落实责任，全面推进明厨亮灶工程，主要开展了以下几方面的工作。

## 一、我局前期开展的工作

(一)精心组织，确保“明厨亮灶”工作顺利开展。根据《重庆市人民政府办公厅关于印发重庆市餐饮服务“明厨亮灶”示范工程建设方案的通知》(渝府办发〔2015〕169号)要求，沙坪坝区政府于2016年1月出台了《沙坪坝区人民政府办公室关于印发沙坪坝区餐饮服务“明厨亮灶”示范工程实施方案的通知》(沙府办发〔2016〕2号)。全面启动我区“明厨亮灶”示范工程建设。该实施方案要求我区按照“先行试点、分类实施、重点突破、逐步推进”的工作原则，通过开展餐饮服务“明厨亮灶”示范工程建设试点，提升餐饮服务食品安全管理水平，创新餐饮服务食品安全管理方法，提高经营服务水平，推动形成餐饮服务食品安全社会共治格局。

(二)宣传动员，营造社会共治良好氛围。“明厨亮灶”示范工程实施以来，我局一是组织召开了三次动员会，分别召集辖区大中型餐饮单位及学校食堂作为代表参会，将开展示范工程建设的相关事项予以明确，对“明厨亮灶”工程实施中需要掌握的上传、录入数据的操作方法进行培训，各代表单位也纷纷表态拥护和支持；二是加强与新闻媒体的沟通，通过报纸、广播、电视、网络等多种途径，开展广泛宣传，强化舆论监督，形成全社会共同关注饮食安全的良好氛围，推动“明厨亮灶”工程的规范有序开展。

(三)分类实施，确保工作落实到位。实施“明厨亮灶”，

主要采取三种形式：一是“透明厨房”模式。采用透明玻璃作隔断墙或隔断窗，展示厨房食品处理区，使消费者能够直接观看厨房食品加工过程。主要适用于小型、微型餐饮服务经营者和单位食堂。二是“视频厨房”模式。在厨房食品处理区安装摄像头，通过视频传输技术，使消费者在就餐场所通过显示屏同步观看厨房食品加工过程。主要适用于大型、中型餐饮服务经营者和单位食堂。三是“网络厨房”模式。在“视频厨房”基础上利用信息技术，将后厨影像接入网络，实时向消费者远程展现厨房食品加工过程，并公示相关食品安全信息。“网络厨房”分阶段分步骤实施，2020年重点推动学校及托幼机构食堂、养老机构食堂和部分大型餐饮、旅游景区餐饮服务经营者加入“阳光餐饮”平台。餐饮单位根据不同规模及类型，通过三种方式之一，使“后厨”成为可视、可感、可知的“透明厨房”，消费者可以直观地看到厨房的环境卫生状况和切配烹饪、面点制作等各食品操作场所的工作状况，真实了解餐饮服务单位人员健康培训、清消保洁、索证索票等各项食品安全管理制度的执行情况，有助于执法人员对不符合操作规范的行为进行监督，督促餐饮服务单位不断规范经营和诚信自律经营，推进餐饮服务行业全面升级改造和健康发展，创造安全放心的消费环境。

（四）创新思路，结合日常工作稳步推行。我区将“明厨亮灶”示范工程与日常监管工作、食品安全等级评定工作

相结合，要求各餐饮服务单位积极实施“明厨亮灶”。对部分主体责任意识淡薄，经营条件差，不主动开展“明厨亮灶”工作的餐饮服务单位，重点监管，加大检查力度；对新开办及换证的餐饮单位，引导其按照“明厨亮灶”的要求，添置“明厨亮灶”设施、优化场所布局，做到屋顶有吊顶、墙面有瓷砖、门窗有遮蔽、原料有货架、消毒有设施，达到清洁、明亮、干净、安全，不惧怕“亮出来”的要求。对积极开展“明厨亮灶”工程、诚信守法经营的餐饮服务单位，我局也加大指导帮扶力度，并将“明厨亮灶”工作开展作为食品安全等级评定的加分项目，优先推荐为餐饮服务食品安全示范单位。

（五）多措并举、集中安装与自行安装相结合。我区采取自行安装给予补贴以及统一招投标为社会餐饮安装两种方式。一是对开展了明厨亮灶的学校和部分社会餐饮单位，我局按照规定进行补贴，补贴金额共计 39.3 万元，截至 2019 年年底，全区学校食堂实施率达 100%；二是持续开展其他社会餐饮单位“明厨亮灶”工程建设。2016 年以来，我局积极支持和引导相关专业机构为餐饮单位免费提供符合要求的设施设备、管理软件和信息技术，提高“明厨亮灶”工作质量，全区通过此种方式安装的餐饮单位为 750 家；2019 年 12 月，我局又通过招标委托第三方对我区 950 家重点餐饮单位进行安装，今年上半年安装实施率将达到全区餐饮单位

45%以上，超额完成市局制定的目标任务。

（六）示范引领，由点及面深入推行“明厨亮灶”工程。为突出重点打造示范，我区积极参与了以“明厨亮灶”为主要内容的重庆市餐饮服务食品安全示范街、示范店、示范食堂创建活动。目前正在积极打造市级食品安全示范街1条(有餐饮单位46家)，市级餐饮服务食品安全示范店、示范食堂7家。我局选择了经营户相对集中、行业相对齐全、基础设施相对完备的融汇温泉城片区进行打造，并采取先行改造出样板户作为“明厨亮灶”的样板单位，组织其他餐饮业主到“明厨亮灶”工程达标样板户进行现场观摩、学习、取经，采取管、帮、促相结合的工作方法，让其他餐饮服务单位看到我局打造“明厨亮灶”的决心和信心。通过示范创建，充分发挥餐饮服务食品安全示范单位的引领带动辐射作用，进一步提高餐饮服务食品安全保障水平。同时，我局还与“饿了么”等第三方网络平台合作，准备将“明厨亮灶”工程纳入餐饮单位入网的必要条件，欲上平台，必须将后厨在网络平台上进行公示，以此增强顾客点餐消费信心。

目前，沙坪坝区开展了“明厨亮灶”示范工程建设的餐饮单位共有4525家，采取的形式以“视频厨房”、“透明厨房”为主，开展“明厨亮灶”的学校食堂共有411家，采取的形式以“视频厨房”为主。下一步，我局还将运用“互联网+大数据”技术，利用市局正在搭建的“阳光餐饮”网络

公示平台，引导辖区餐饮单位接入平台，公示包括餐饮服务单位基本信息、日常检查信息、量化分级智能管理、食品安全人员考核等情况，积极推行餐饮智慧监管。

## 二、存在的问题

一是“明厨亮灶”建设工程尚未列入法律规范，而大多数餐饮单位法律意识和食品安全意识差，不愿意主动进行整改。监管部门在推行过程中阻力较大，要求其整改规范却无法律依据。二是部分餐饮单位在开展“明厨亮灶”工程的过程中较被动，虽多次接受我局组织的业务培训，却并未安排专人及时更新相关公示信息。三是经费有限。政府在此项工作推行中虽补助了部分经费，但因餐饮单位基数太大，补助经费不足以满足大部分的餐饮单位的安装需求，且因餐饮行业竞争较大，更换太快，很大一部分餐饮单位在安装后不久就转行或停业，造成设备遗失、空置等浪费。

## 三、几点建议

“明厨亮灶”是一项利国利民利企的工程，通过开展“明厨亮灶”示范工程建设，能够规范餐饮单位的食品加工操作过程，增强行业自律性，更好的让消费者行使监督权、知情权，也更好的保障食品安全。为更好地推进此项工程，建议：一是将“明厨亮灶”列入许可条件之一，通过新办、换证等手段，逐步完成餐饮单位的“明厨亮灶”建设。二是加大宣传力度，提高经营者的参与意识，针对“明厨亮灶”改造单位给予优惠政策和鼓励措施，提高企业的改造积极性。

今后，我们将以加强和创新餐饮食品安全社会管理为核

心，引导消费者参与餐饮服务食品安全监督，形成社会共治格局，督促餐饮服务单位进行升级改造，促使餐饮服务提供者切实做到守法经营、诚信经营，保障广大人民群众的饮食安全。

此复函已经梁晚益局长审签。对以上答复您有什么意见，请填写回执及时反馈区政协提案信息办和区政府办督查室。

单位负责人签字：                    重庆市沙坪坝区市场监督管理局

2020年3月18日

联系人：罗颖

联系电话：61738317、13594663433

（信息公开形式：公开发布）