

餐饮服务食品安全监管智能
视频监控设施建设规范

Specification of intelligent video monitoring facilities
for food safety supervision in catering service

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 09 - 12 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 设施与设备	1
5 布局与安装	2
6 识别与预警	2
7 传输与展示	3
8 维护与评价	3
附录 A	4
参考文献	5

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及到专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省法人大数据运维中心、湖南省产商品评审中心、湖南省市场监督管理局、湖南食品药品职业学院、湖南省疾病预防控制中心、常德市桃源县市场监督管理局、怀化市辰溪县市场监督管理局、湖南科创信息技术股份有限公司、长沙九域食安科技有限公司。

本文件主要起草人：欧莉、易翠薇、周圣军、唐若航、龚建疆、谌茂花、尹佳欣、段丽琼、姜全波、李汀、经铁军、彭盛、陈晨、万丽玲。

地方标准信息服务平台

餐饮服务食品安全监管智能视频监控设施建设规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务食品安全监管智能视频监控设施建设的设施与设备、布局与安装、识别与预警、传输与展示、维护与评价的要求。

本文件适用于经营面积 500 m² 以上的餐饮服务提供者、集中用餐单位、集体用餐配送单位、中央厨房的食品安全智能视频监控设施建设。其他餐饮服务提供者可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 公共安全视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求

GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

3 术语和定义

GB 31654 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粗加工制作区 roughing production area

对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

3.2

切配区 chopping area

将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

4 设施与设备

4.1 采集设备

4.1.1 视频采集摄像机应满足但不限于以下技术要求：

- 具有实时监控图像采集功能，实时图像清晰、稳定；
- 像素不小于 400 万，支持全彩或红外夜视功能；
- 外壳防护等级符合 IP65 要求；
- 支持实时通话语音功能；
- 支持多码流输出；
- 支持 H.264、H.265 或 SVAC 编码格式；
- 支持 GB/T 28181 网络协议接口。

4.1.2 应支持防油污、烟尘、火光、水雾，耐高温，耐腐蚀功能。

4.2 存储设备

数据存储设备应满足但不限于以下技术要求：

- 使用专用网络视频录像机或云存储；
- 支持视频存储时间不少于 7 天，抓拍图片存储时间不少于 90 天；
- 支持访问权限设置。

4.3 网络设备

网络设备应满足但不限于以下技术要求：

- 支持以太网 10/100/1000 Base-T 接口；
- 支持 RJ45 接口、光纤接口。

4.4 展示设备

显示屏幕尺寸应不低于 42 英寸，显示所有摄像机的画面，显示分辨率不宜低于 1080 P。

5 布局与安装

5.1 视频采集设备安装区域包括但不限于：

- 食品原料仓库；
- 初加工区（粗加工制作区、切配区）；
- 餐用具清洗消毒保洁区；
- 烹饪区；
- 专间、专用操作区。

5.2 视频采集应全覆盖监控区域。

5.3 应在就餐场所大厅、出入口等醒目位置配备高清显示屏进行实时显示。

6 识别与预警

6.1 应具备识别和抓拍食品安全风险隐患的能力，包括但不限于：

- 有害生物活动；
- 垃圾桶未盖；
- 未穿戴工作服帽；
- 未戴口罩；
- 接打电话；
- 吸烟。

6.2 应具备识别视频监控异常状态的能力，包括但不限于：

- 摄像机未开；
- 摄像头画面模糊；
- 摄像机信号不全；
- 摄像机拍摄位置异常。

6.3 相关系统设计应符合 GB 50395 的规定。

7 传输与展示

7.1 数据传输

7.1.1 监控信息对接至相关信息系统时，监控信息应包括但不限于：

- 统一社会信用代码、企业名称、食品经营许可证编号；
- 设备安装区域名称；
- 实时视频信号；
- 预警类型、预警时间、预警抓拍图片、监控异常类型。

7.1.2 监控信息传输应支持定时和实时两种方式。

7.1.3 相关信息系统应满足网络安全、数据安全和个人信息安全的要求。

7.2 数据展示

宜支持 APP、小程序、公众号、网页端展示方式。

8 维护与评价

8.1 餐饮服务提供者每周应至少进行一次设备巡检，对巡检结果予以记录，巡检内容应包括视频监控设备的运行、位置、存储、网络状态，保障视频监控覆盖要求。巡检记录表见附录 A。

8.2 发现视频采集设备异常情况应及时处理。

8.3 在视频采集设备安装完成后，应定期做好评价服务，包括但不限于：

- 监控信息是否已对接至相关信息系统；
- 识别抓拍的风险隐患是否正确告警；
- 监控信号接入质量是否满足监控要求。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] DB34/T 4135-2022 明厨亮灶基本要求
 - [2] 《国家市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32号）
 - [3] 国家市场监督管理总局（2018）12号《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [4] 《湖南省市场监督管理局办公室关于加快推进食品安全非现场监管工作的通知》（湘市监办发〔2022〕107号）
-

地方标准信息服务平台