

ICS 67.040
CCS X00/09

T/HNFS

河南省食品安全协会团体标准

T/HNFS 001—2023

餐饮服务数字智联监管系统建设规范

2023 - 04 - 07 发布

2023 - 04 - 07 实施

河南省食品安全协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 系统架构	2
5 总体要求	3
6 系统建设	3
7 系统验收	5
8 评价与改进	6
附录 A（资料性） 验收工作用表	8
参 考 文 献	14

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。

本文件由河南省市场监督管理局食品安全和应急保障中心提出。

本文件由河南省食品安全协会归口。

本文件起草单位：河南省市场监督管理局食品安全和应急保障中心、河南省标准化和质量研究院、河南天利恒业科技有限公司。

本文件主要起草人：赵运涛、张建军、梁慧芳、孔晓博、杨飞飞、周青、石琛、廖权虹、李国发、史静怡、马芳芳、白可、蔚昊然、杜金娜、黄涛、杨梦媛。

餐饮服务数字智联监管系统建设规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务数字智联监管系统的架构、要求、建设和验收等内容。
本文件适用于餐饮服务数字智联监管系统的建设。

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 25000.23 系统与软件工程 系统与软件质量要求和评价(SQuaRE) 第23部分：就绪可用软件产品(RUSP)的质量要求和测试细则

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 32403.2 基于公用电信网的宽带客户网络设备技术要求 第2部分：企业用宽带客户网

GB/T 37961 信息技术服务 服务基本要求

GB 50348 安全防范工程技术标准

GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

GA/T 669.1 城市监控报警联网系统 技术标准 第1部分：通用技术要求

GA/T 75 安全防范工程程序与要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021, 2.1]

3.2

餐饮服务提供者

从事餐饮服务的单位或个人，根据经营场所使用面积，可分为：

——经营场所使用面积小于等于 150 m²，为小型餐饮服务提供者；

——经营场所使用面积在 150 m²（不含）~500 m²（含），为中型餐饮服务提供者；

——经营场所使用面积在 500 m²（不含）~3000 m²（含），为大型餐饮服务提供者；

——经营场所使用面积大于 3000 m²，为特大型餐饮服务提供者。

3.3

互联网+明厨亮灶

餐饮服务提供者采取网络监控视频上传的方式，通过互联网宽带传输、视频解码、流媒体转发等技术，向社会公众实时展示餐饮服务重点环节的一种形式。

3.4

数字智联

运用“互联网+食品安全”思维，依托互联网科技、云计算、物联网、大数据管理等信息技术，将基础信息管理、过程信息管理、视频信息采集、信息传输、数据统计、AI智能分析等多项功能整合的监管形式。

3.5

AI 智能管理

依托数字智联管理平台，通过远端视频采集装置，对监控区域内不规范经营行为的实时动态视频采集，依据AI智能分析，实现分级预警功能的管理模式。

4 系统架构

4.1 餐饮服务数字智联监管系统架构包括“互联网+明厨亮灶”和数字智联监管平台。

4.2 “互联网+明厨亮灶”为系统的信息资源层，包括：

- 餐饮服务提供者的静态资料信息；
- “互联网+明厨亮灶”监控点位的选择与布置和动态操作信息等。

4.3 数字智联监管平台包括系统的用户交互层、智慧业务层、智慧数据层：

- 用户交互层：
 - 监控大屏、Web网站、移动App、小程序等操作界面；
 - 餐饮服务提供者、社会公众等统一操作界面及入口。
- 智慧业务层：
 - 运行管理：静态资料信息管理、动态操作信息管理、人员培训考核管理等；
 - 事件管理：重大活动保障、信息预警等；
 - 监督管理：AI智能管理、二维码管理、大数据分析等。
- 智慧数据层：
 - 数据中心：视频数据、信息数据、预警数据等；
 - 数据库：本地数据库、云数据库等；
 - 数据支撑服务：数据统计、数据分析等。

4.4 系统架构图见图 1。

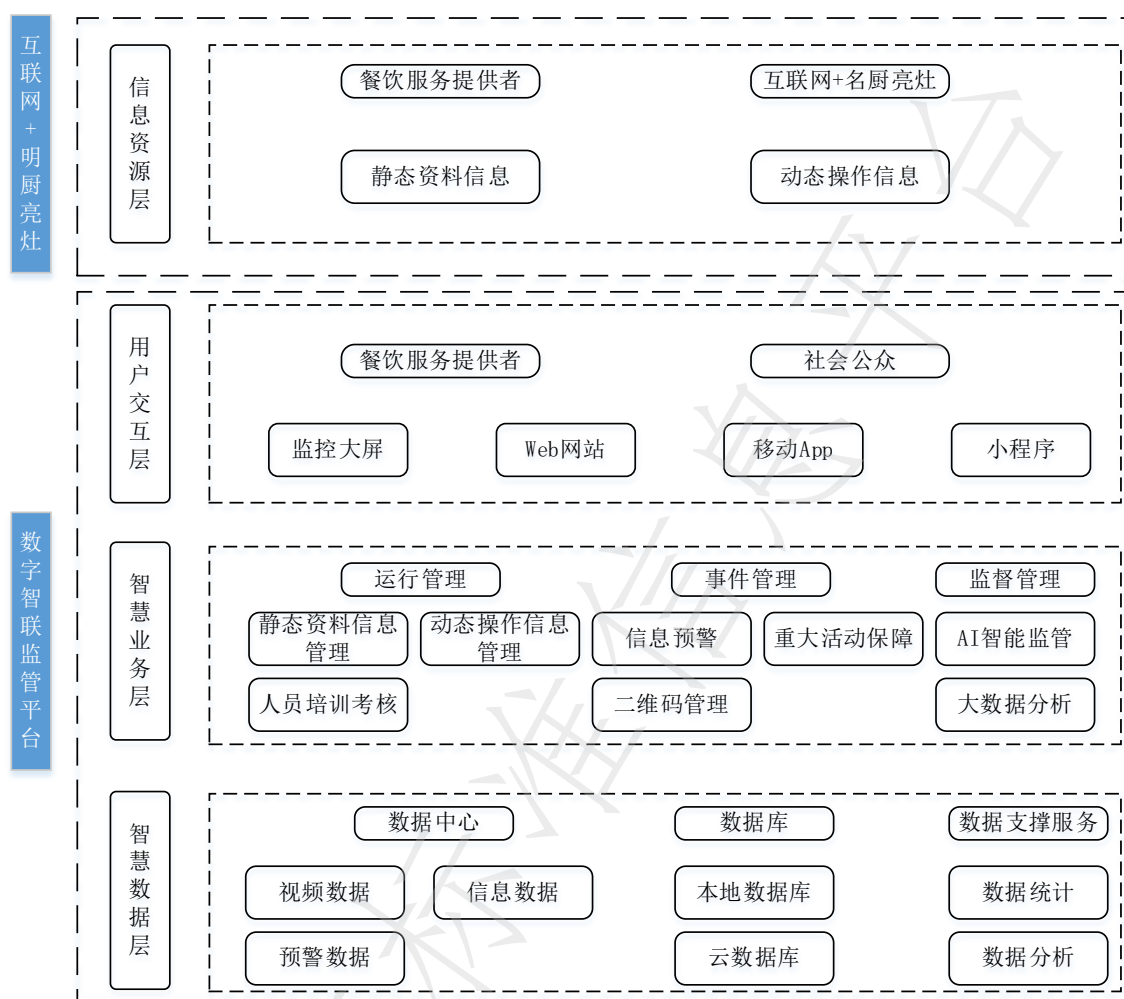


图1 餐饮服务数字智联监管系统

5 总体要求

5.1 餐饮服务数字智联监管系统设计应遵循可靠性、兼容性、先进性、扩展性、易维护性和安全性的原则。

5.2 “互联网+明厨亮灶”应：

- 符合 GB 31654 对餐饮服务行业的规定及国家法律法规相关要求。
- 采用网络视频的形式向社会公众真实、完整、全面的展示信息，包括：静态资料信息和动态操作信息；
- 在餐饮服务场所醒目位置粘贴二维码标识牌或在餐桌醒目位置摆放二维码桌签；
- 在就餐场所醒目位置公布食品安全监管部门的举报电话。

5.3 餐饮服务数字智联监管平台应：

- 符合 GB/T 37961 的对平台开发和设计的规定；
- 对接管理云平台，保证数据集中、共享和安全。

6 系统建设

6.1 互联网+明厨亮灶

6.1.1 视频采集设备应符合 GB 50395 的相关规定。

6.1.2 视频采集设备安装点位应符合：

- 食品库房应能看监控该区域地面卫生情况以及食品原料储存（分类分架、离墙离地 10 cm）、留样冰箱等场景；
- 粗加工区和切配区应能监控该区域的卫生状况以及动物性、植物性、水产品等分类清洗、切配场景；
- 烹饪区和专间、专用操作区应能监控地面、工作台面和设施设备干净程度以及工作人员穿戴、食品加工过程等场景；
- 餐饮具清洗消毒区应能监控餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等场景。

6.1.3 视频采集设备技术参数应满足以下要求：

- 具备防油污、防烟雾、防火光、防水雾、耐高温、耐腐蚀性；
- 具备身份识别、穿戴识别（厨房帽、口罩识别）、行为识别、老鼠识别等功能；
- 镜头护盖应可拆卸、易于清洗或更换；
- 摄像机应不低于 400 万像素、1080P 高清、内置存储卡的设备（无内置存储卡的，配备硬盘录像机），视频信息保存不少于 7 天；
- 应支持不少于 2 路码流，编码标准应支持 H.264、H.265 或 SVAC 编码格式，
- 接口协议应符合 GB/T 28181 的规定。

6.1.4 其他设备设施技术参数应满足以下要求：

- 配置：
 - 支持多层级部门联网监控，可通过相关标准协议接入其他厂家视频设备；
 - 单服务器平台可接入前端摄像头数量不少于10000个；
 - 连接设备应预留相应接口，满足日后增设同步传输数据需要；
- 性能：
 - 支持客户端、微信公众号或二维码等途径查看视频采集画面；
 - 满足5秒内打开画面，具备设计要求人数同时查看视频的负载能力；
 - 支持CDN视频加速技术，具备设计要求人数同时观看视频的负载能力；
 - 云端出口带宽不低于1Gbps，具备设计要求用户同时访问的负载能力。

6.1.5 网络带宽、网络质量及网络安全应满足 GB/T 32403.2 的规定，保障采集的视频可实时上传至指定网络平台。

6.2 数字智联监管平台

6.2.1 平台的设计应同本地市场监管系统的建设相协调、配套。

6.2.2 平台的建设、施工程序应符合 GB 50348 和 GA/T 75 的相关要求，平台的网络接口、性能要求应符合 GB 28181 和 GA/T 669.1 的相关要求。

6.2.3 静态资料信息管理模块功能包括但不限于：

- 可采集录入餐饮服务提供者许可信息、法定代表人信息、食品安全管理员等信息；
- 可加载并同步更新餐饮服务提供者量化等级验收、风险分级管理、日常监督检查、地图信息、二维码管理等数据；
- 可实时录入原料采购、食品留样、餐饮器具消毒、餐厨废弃物处理、人员健康证、100 人以上聚餐活动备案等信息；

6.2.4 动态操作信息管理模块功能包括但不限于：

- 可接入餐饮服务提供者所安装的符合国家规定的视频采集装置；
- 可实现动态操作信息上传、远程预览等功能。

6.2.5 人员培训考核模块功能包括但不限于：

- 培训人员学习情况统计、学习考核；
- 培训课程内容提供；
- 电子培训证书生成及下载。

6.2.6 信息预警模块功能包括但不限于对餐饮服务提供者许可证到期、人员健康证到期、视频采集装置离线进行预警。

6.2.7 重大活动保障模块功能包括但不限于任务下达、任务分派、任务领取、任务保障、任务归档等。

6.2.8 二维码管理模块功能包括但不限于：

- 可自动生成餐饮服务提供者的二维码；
 - 可实时调取并显示餐饮服务提供者静态资料信息和动态操作信息。
- 6.2.9 AI 智能监管模块功能包含但不限于：
- 可采集监控区域内的人员着装、人员操作、经营管理和环境卫生管理等不规范行为；
 - 可实时自动抓拍，进行智能分析、分级预警和整改数据反馈等功能。
- 6.2.10 大数据分析模块可对采集到的信息进行自动分析统计。

7 系统验收

7.1 验收内容

- 7.1.1 “互联网+明厨亮灶”验收重点内容包括：
- 经营资质、管理制度；
 - 工作人员相关信息；
 - 食材采购信息、厨房环境卫生、加工制作过程、餐饮器具清洗消毒；
 - “互联网+明厨亮灶”的建设、运行等情况。
- 7.1.2 “互联网+明厨亮灶”验收的具体细则见附录 A.2。
- 7.1.3 数字智联监管平台评定重点内容包括：
- 总体架构、各功能模块情况；
 - 现场建设情况；
 - 功能实现，如操作方便程度、界面友好度、数据传送顺畅程度等。
- 7.1.4 数字智联监管平台评定的具体细则见附录 A.3。

7.2 验收机构

- 7.2.1 由第三方机构实施验收。
- 7.2.2 组建评定小组，其成员构成如下：
- 2人以上组成；
 - 成员可由承建单位、行业协会等机构人员组成；
 - 成员应为熟悉明厨亮灶智联监管工作的人员或食品、通讯等专业的技术人员。

7.3 验收方法

- 7.3.1 采取现场验收，依据验收细则逐条评定，审查系统建设情况及功能实现效果。
- 7.3.2 验收时使用《餐饮服务“互联网+明厨亮灶”现场验收表》（见附录 A.1）、《餐饮服务“互联网+明厨亮灶”现场验收明细表》（见附录 A.2）和《餐饮服务数字智联监管平台建设验收明细表》（见附录 A.3）。

7.4 验收程序

- 7.4.1 参加验收人员应包括验收小组全体成员、被验收机构负责人和其他相关人员。
- 7.4.2 进入现场前准备，主要包括：
- 召集验收人员参加首次会议；
 - 验收小组组长应告知被验收机构：
 - 验收目的及方法；
 - 可能的验收结果及结果处理；
 - 验收纪律。
- 7.4.3 被验收方负责人汇报工作，主要包括：
- 经营方的概况（经营资质和规模、人员数量及健康证、原料采购、厨房管理、制度文件等）；
 - 数字智联平台验收工作建设及工作完成时限，运行正常与否；
 - 存在的问题及建议；
 - 是否同意立刻进行现场验收。

7.4.4 进行现场验收，主要包括：

- 根据被验收方的规模，验收小组可分成 1~3 组；
- 被验收方指派业务熟练的人员陪同；
- 验收过程应如实记录；
- 现场验收结果应签字确认。

7.4.5 验收工作流程见图 2。

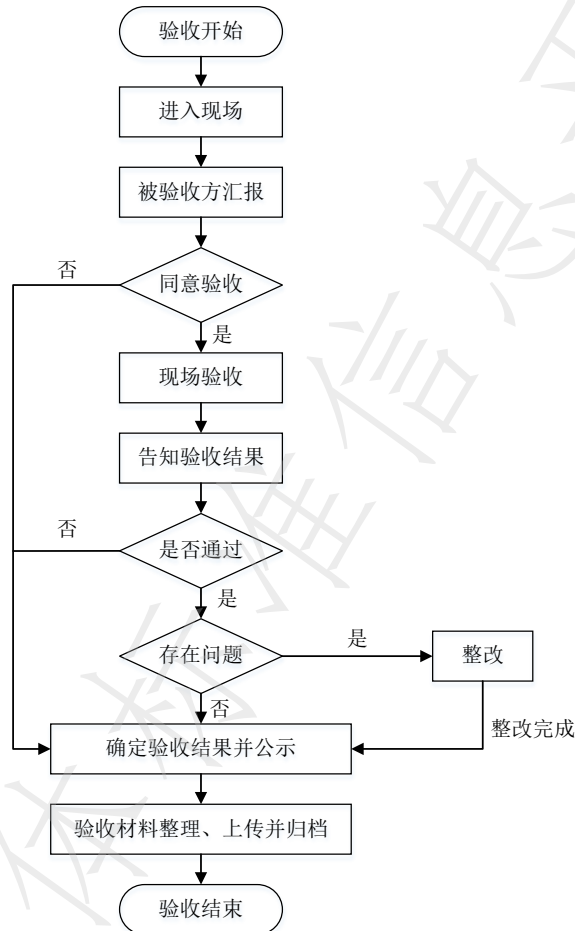


图2 验收工作流程图

7.5 验收结果

7.5.1 应依照验收记录进行综合评价。

7.5.2 验收记录中出现否决项或 90 分以下的不合格，可认定验收不通过。

7.5.3 验收结果明确的，可在当场由验收小组组长宣布，需要整改的可根据被验收内容整改难易程度，确定整改期限，一般情况大型餐饮服务提供者不超过 10 个工作日，中、小型餐饮服务提供者超过 5 个工作日。

7.6 验收告知

7.6.1 验收结论应以验收报告的形式向社会告知，应符合下列要求：

- 全面、真实地反映出被验收单位的实际情况，文字简练，准确，不得有歧义；
- 提出的问题应有支持的证据（必要时可附图片），要利于阅读和审查。

7.6.2 验收结束后应将验收记录和报告整理、归档，按档案管理要求保管，保管期限不少于 2 年。

8 评价与改进

- 8.1 应对餐饮服务数字智联监管平台进行效果评价并做好持续改进。评价内容包括但不限于：
- 系统建设完成情况；
 - 系统运行维护情况；
 - 系统使用满意度；
 - 系统综合使用效果。
- 8.2 对照“互联网+明厨亮灶”目标，查找系统建设使用过程中存在的问题，制定持续改进工作计划并实施。

全国团体标准信息平台

A.2 餐饮服务“互联网+明厨亮灶”现场验收明细表

餐饮服务“互联网+明厨亮灶”现场验收明细表见表A.2。

表B.2 餐饮服务“互联网+明厨亮灶”现场验收明细表

项目	验收指标	验收内容	评分标准	得分
资格审查 (6分)	许可管理 (4分)	1.《食品经营许可证》(《餐饮服务许可证》)合法有效; 2.无擅自改变经营场所、经营项目; 3.无转让、涂改、出借许可证现象; 4.规范悬挂或摆放许可证。	违反任何一条,一票否决,现场评定为不合格。	
	量化分级 (2分)	餐饮服务食品安全量化等级达B级及以上	A级得2分,B级得1分。一票否决,C级现场评定为不合格	
食品安全管理(8分)	组织机构 (2分)	1.餐饮服务食品安全管理机构健全;(1分) 2.配备专职或兼职食品安全管理人员。(1分)	应配备专职食品安全管理人员而未配备的,一票否决,现场评定为不合格	
	制度建设 (5分)	1.有保证食品安全的管理制度,包括:从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、食品添加剂使用公示制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等;(4分) 2.制度按要求悬挂或张贴。(1分)	制度健全得4分,缺一项扣1分,扣完为止;制度上墙得1分。 无食品安全自检自查与报告制度和(或)食品安全突发事件应急处置方案的,该项不得分。	
	培训 (1分)	开展相关人员食品安全知识培训。	有培训档案、记录得1分,无其中任何一项不得分。	
环境卫生 (15分)	选址 (2分)	加工经营场所环境整洁,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以外。	符合要求得1分。	
	地面、墙壁、门窗、天花板 (4分)	地面干燥、清洁、平整,无裂缝、无积垢、无油渍、不打滑;墙壁光滑无积垢,粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有1.5m以上的墙裙;门窗装配严密,与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇、防尘纱窗或安装空气幕,与外界直接相通的门可以自动关闭;天花板表面光洁,无霉斑,不脱落。	每不符合要求一处扣1分。	
	排水 (3分)	排水系统规范,内壁光洁、无餐厨废弃物、无积垢,防护设施完好。	符合要求得3分。	
	防虫防鼠 (2分)	加工间及库房设有防虫防鼠设施,无老鼠、蟑螂。	符合要求得2分。	
	餐厨废弃物 (2分)	餐厨废弃物容器内外整洁,加盖,实行桶装化、袋装化、密闭化管理(1分);日产日清,去向明确(1分)。	符合要求得2分。	
	卫生间 (2分)	卫生间设置符合规范要求。	符合要求得2分。	
原料贮存 (6分)	原料库 (2分)	分别设置主、副食仓库和区域,原料、半成品和成品分开存放,且区分标识明显,并有机械通风设施。	符合要求得2分。	
	贮存 (2分)	食品与非食品库房或区域分开设置,存放规范(1分);食品不得与有毒有害物品同库存放。(1分)	食品与有毒有害物品同库存放,该项不得分	
	添加剂 (2分)	食品添加剂购进、使用应符合规定。	符合要求得2分。	

项目	验收指标	验收内容	评分标准	得分
加工操作 (15分)	布局 (2分)	加工场所按原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应等流程合理布局，且各区域标识明显。	符合要求得2分。	
	设施设备 (4分)	冰箱冰柜外表清洁无油污，箱（柜）内无积霜，原料、半成品、成品存放规范，不产生交叉污染。（1分）	符合要求得1分。	
		空调扇页、滤网上无灰尘和油渍（1分）	符合要求得1分。	
		和面机、绞肉机无残渣、发霉，无异味（1分）	符合要求得1分。	
		灶台、工作台面、橱柜、锅具干净整洁，无积垢、无污物、无食物残渣、无油腻。（1分）	符合要求得1分。	
	切配工用具 (2分)	刀具、菜墩等加工工用具清洁干燥，配色配置，标识明显。推荐：动物性食品原料切配工用具采用红色标识；水产品原料切配工用具采用蓝色标识；植物性食品原料切配工用具采用绿色标识；熟食切配工用具采用白色标识；	符合要求得2分。	
	清洁工用具 (2分)	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，位置应不会污染食品及其加工制作过程（1分）	符合要求得1分。	
		抹布干净整洁，无污垢、无异味，按区域分区配置，标识明显。推荐：粗加工间使用棕色抹布；烹饪间使用蓝色抹布；面点间使用白色抹布，专间使用红色抹布。（1分）	符合要求得1分。	
	专间（专用操作区） (3分)	按要求设置相应的冷食类食品专间、裱花专间、自制饮品专用操作场所、糕点类食品（不含裱花蛋糕）专用操作区、备餐专用操作区等。（1分）	符合要求得1分。	
		专间（专用操作区）应符合要求。（2分）	符合要求得2分。	
留样 (2分)	按规范进行留样	符合要求得2分。		
人员管理 (6分)	健康管理 (2分)	从事接触直接入口食品的从业人员每年定期参加体检，取得健康证明，并建立有健康档案。（1分）	符合要求得1分。	
		每日开展晨检，无有碍食品安全病症人员从事接触直接入口食品工作。（1分）	符合要求得1分。	
	行为卫生（2分）	个人卫生良好，工作时穿戴整洁工作衣帽，头发不外漏，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物；不穿工作服进出卫生间。	符合要求得2分。	
洗手消毒（2分）	按规定设置洗手消毒设施，工作前、方便后、进入特定区域（如专间、专用操作场所）时应彻底洗手消毒，保持双手清洁。	符合要求得2分。		
餐饮具清洗消毒 (5分)	清洗、消毒和保洁（5分）	清洗消毒岗位人员熟知餐饮具清洗、消毒程序，掌握物理消毒、化学消毒方法和要求。（1分）	符合要求得1分。	
		具有足够数量的餐饮具清洗消毒设施设备，设施设备处于正常状态，标识醒目。（1分）	符合要求得1分。	
		清洗消毒后的餐饮具自然滤干或烘干，达到光、洁、涩、干要求。（1分）	符合要求得1分。	
		具有足够数量的、结构密闭的保洁设施，标识醒目，设施内洁净无杂物。（1分）	符合要求得1分。	
		委托集中消毒服务单位清洗消毒的，索取每批消毒合格证明，并建立台账记录。（1分）	符合要求得1分。	
食物中毒	/	本年度内未发生食物中毒事件（5分）	一票否决	

项目	验收指标	验收内容	评分标准	得分
(5分)				
互联网+明厨亮灶 (40分)	视频采集设备数量 (8分)	专间(含凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等)、粗加工区、切配区、烹饪区、面点制作区、餐用具清洗消毒区实时视频均能分别上传。	每缺少一处扣1分。	
	视频采集设备技术参数 (6分)	视频信息采集设备选用不低于400W像素、1080P高清。	每一项参数不符合扣3分。	
	安装位置 (5分)	视频信息采集设备安装在适宜位置,保证视频信息采集范围及设备不易被油烟污染。	每不符合要求一处扣1分。	
	网络 (5分)	带宽、路由器或交换机满足需要,确保实时视频信息清晰、流畅在展示端展示。	每不符合要求一处扣1分。	
	安全用电 (2分)	用于视频技术的电源线、信号线接入应符合安全用电要求。	每不符合要求一处扣1分。	
	人员 (4分)	明确有互联网+明厨亮灶专(兼)职管理维护人员,制定有管理维护岗位职责及奖惩措施并有落实记录。	未明确管理维护人员扣1分,未制定有管理维护岗位职责及奖惩措施扣1分,无落实记录扣1分	
	制度 (5分)	建立并落实互联网+明厨亮灶管理相关制度(视频技术运行管理制度、设施设备日常检查制度、视频技术设施设备定期维护制度、视频技术网络传输检查评估制度等)。	每缺少一项制度扣1分,制度每未落实一项扣1分	
正常使用 (5分)	除不可抗拒外力作用外,不得出现不在线现象;设备故障导致不能在线,应于24小时内修缮完毕,同时应向当地食药监管部门报备。	随机抽查三次,不在线一次扣2分		

- 注: 1. 验收表满分100分,实际得分90分以上的(不含90分)为合格。
 2. 违反一票否决项任何一项,该单位评定不通过。
 3. 允许有合理缺项,最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/(100-合理缺项总分)。
 4. 扣分项中,该项得分扣完为止,不设负分。
 得分:

A.3 餐饮服务数字智联监管平台建设验收明细表

餐饮服务数字智联监管平台建设验收明细表见表A.3。

表B.3 餐饮服务数字智联监管平台建设评定明细表

项目	验收指标	验收内容	评分标准	备注
功能性 (15分)	功能要求 (5分)	平台功能模块应能全部挂接,功能完整齐全,且符合平台设计的要求。(3分)	每不符合要求一处扣1分。	
		平台发生错误时应有提示,并可恢复到正常状态。(1分)	符合要求得1分。	
		平台的窗口菜单和鼠标的操作应符合所使用操作平台规范要求。(1分)	符合要求得1分。	
	业务要求 (1分)	业务流程能满足餐饮服务数字智联监管平台的业务要求。	符合要求得1分。	
	程序和数据基本要求 (3分)	数据同产品描述和设计保持一致,程序和数据应符合产品描述所引用的需求。(1分)	符合要求得1分。	
		关键数据应能进行有效性检查,程序应能对数据有效性和合理性进行判定。(1分)	符合要求得1分。	
		平台界面中,数据项的数据类型和长度应与数据库字段中的定义保持一致,测试过程中要重点测试数据的边界。(1分)	符合要求得1分。	
用户界面基本要求 (3分)	平台界面要求设计美观,平台各界面风格保持一致。(1分)	符合要求得1分。		

项目	验收指标	验收内容	评分标准	备注
		光标应能正常定位在输入区域内，输入区域可以正常输入，且输入的内容应有效，并符合用户习惯。(1分)	符合要求得1分。	
		界面文字无乱字符和错别字，在不同分辨率下界面不变形。(1分)	符合要求得1分。	
	中文要求 (2分)	平台界面应使用统一规范的简体中文。(1分)	符合要求得1分。	
		平台提示信息应使用统一规范的简体中文。(1分)	符合要求得1分。	
	数据共享要求 (1分)	有数据关联的不同平台之间应有数据接口，并能正确进行接口调用实现数据共享。	符合要求得1分。	
性能效率 (4分)	并发最大虚拟用户数 (1分)	测试时的并发最大虚拟用户数应满足平台软件的设计需求(≥10000个)。	符合要求得1分。	
	响应时间 (1分)	响应时间应满足系统软件的设计需求(≤5s)。	符合要求得1分。	
	资源利用率 (1分)	资源利用情况应满足平台软件的设计需求(当设计需求未规定时资源利用情况应与用户文档集中宜根据实际使用情况考虑CPU占用率、磁盘I/O)。	符合要求得1分。	
	事务通过率 (1分)	应用软件运行时的事务通过率应≥99%。	符合要求得1分。	
信息安全性 (7分)	安全功能验证 (6分)	软件应符合GB/T 25000.23定义的信息安全性特征。(3分)	每不符合要求一处扣1分。	
		软件应能防止对程序和数据的未授权访问。(1分)	符合要求得1分。	
		软件应能识别出对结构数据库或文件完整性产生损害的事件，且能阻止该事件，并通报给授权用户。(1分)	符合要求得1分。	
	安全漏洞扫描(1分)	软件产品应在自身安全漏洞方面为用户提供相关的屏蔽措施。	符合要求得1分。	
可靠性 (10分)	成熟性 (4分)	软件应符合GB/T 25000.23定义的可靠性特征。(2分)	每不符合要求一处扣1分。	
		在所限制的范围内使用时，软件不应丢失数据。(1分)	符合要求得1分。	
		在所描述的运行环境下，软件连续且稳定运行。(1分)	符合要求得1分。	
	容错性 (2分)	与差错处置相关的功能应与产品说明一致。(1分)	符合要求得1分。	
		软件应识别违反句法条件的输入，并且不应作为许可的输入加以处理。(1分)	符合要求得1分。	
	容机时间恢复性 (4分)	软件在特定时间范围内应是是可以使用的。(1分)	符合要求得1分。	
		软件应具备自检问题故障的功能，且自检效率满足设计要求。(1分)	符合要求得1分。	
软件的(平均)失效态与平台的陈述一致。(1分)		符合要求得1分。		
易用性 (14分)	易理解性 (5分)	有关软件执行的各种问题、消息和结果都应是易理解的。例如出错消息中提供差错产生的原因、如何改正差错或要报告差错向谁联系。(1分)	符合要求得1分。	
		当遇有执行某一功能其响应时间超出通常预期限度会引起冲突时，应提供必要的信息，指示系统当前处理状况。(1分)	符合要求得1分。	
		关闭或刷新已经发生过修改的数据编辑器之前应给出提示。(1分)	符合要求得1分。	
		编辑页面中的必选项应给出标识。(1分)	符合要求得1分。	
		屏幕输入格式、报表和其他输出应清晰且易理解(1分)	符合要求得1分。	
	易学性 (1分)	借助用户接口、帮助功能，通过适当的术语、图形、背景信息和帮助，帮助用户学习使用系统的各项功能及用途。	符合要求得1分。	
	易操作性 (5分)	对具有严重后果的功能的执行应是可逆的，或者软件应给出这种后果的明显警告，并且在这种命令执行前要求	符合要求得1分。	

项目	验收指标	验收内容	评分标准	备注
业务功能 (50分)		确认。(1分)		
		应支持多种输入,例如选择输入、默认值等。(1分)	符合要求得1分。	
		导航栏应可隐藏或显示。(1分)	符合要求得1分。	
		支持标准的鼠标、键盘和快捷键操作。(1分)	符合要求得1分。	
		日期类数据录入应提供日历选择功能。(1分)	符合要求得1分。	
	吸引力(1分)	操作界面的栏目设置及布局符合用户需求或用户的常规使用习惯	符合要求得1分。	
	用户差错防御性 (2分)	验证软件出错消息是否指明如何改正或向谁报告。(1分)	符合要求得1分。	
		验证对具有严重后果的功能执行是否是可撤销的,或是否给出这种后果的明显警告,并且在这种命令执行前要求确认。(1分)	符合要求得1分。	
	业务功能 (50分)	静态资料信息管理模块(10分)	采集录入餐饮服务提供者许可信息、法定代表人信息、食品安全管理员等信息;加载并同步更新餐饮服务提供者量化等级验收、风险分级管理、日常监督检查、地图信息、二维码管理等数据;实时录入原料采购、食品留样、餐饮器具消毒、餐厨废弃物处理、人员健康证、100人以上聚餐活动备案等信息。	每不符合要求一处扣1分。
动态操作信息管理模块(10分)		接入餐饮服务提供者所安装的符合国家规定的视频采集装置;实现动态操作信息上传、远程预览等功能。	每不符合要求一处扣1分。	
人员培训考核模块(5分)		有本单位的登录和学习页面,一人一档,双重登录不重复计时;学习内容分必修课和选修课,可自动生成电子版合格证书;平台支持参训人员自行下载和打印合格证书。	每不符合要求一处扣1分。	
预警信息管理模块(5分)		能够及时推送许可证、健康证过期预警信息、预期检查未开展提示信息、网络厨房设备离线预警信息等。	每不符合要求一处扣1分。	
重大活动保障功能模块(5分)		自动生成重大活动保障工作档案,能够对重大活动保障全过程进行记录。	每不符合要求一处扣1分。	
二维码管理模块(5分)		按照一店一码的原则,系统自动为餐饮单位生成二维码信息,扫描二维码后能够查看该单位的静态资料信息和动态操作信息。	每不符合要求一处扣1分。	
AI智能监管模块(5分)		可通过远端视频采集装置,采集监控区域内的人员着装、人员操作、经营管理和环境卫生管理等不规范行为;可实时自动抓拍,进行智能分析、分级预警和整改数据反馈等功能;监督视频数据贮存不少于7天,支持回放查询。	每不符合要求一处扣1分。	
大数据分析模块(5分)		按工作要求,能够实时对量化等级评定、日常检查、风险分级管理、明厨亮灶建设和开展共性问题筛查等数据进行汇总统计。	每不符合要求一处扣1分。	

注:1.验收表满分100分,实际得分90分以上的(不含90分)为合格。

2.允许有合理缺项,最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/(100-合理缺项总分)。

3.扣分项中,该项得分扣完为止,不设负分。

得分:

参 考 文 献

- [1] 国家食品药品监督管理局. 餐饮服务许可审查规范. 2010年6月17日
- [2] 河南省食品药品监督管理局. 关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知. 2015年9月2日
- [3] 河南省食品药品监督管理局. 河南省食品经营许可(餐饮服务类)审查细则(试行). 2015年12月23日
- [4] 河南省食品药品监督管理局. 关于印发河南省创建餐饮服务明厨亮灶示范店工作方案的通知. 2017年6月7日
- [5] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务明厨亮灶工作指导意见. 2018年4月26日
- [6] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范. 2018年6月22日
- [7] 河南省市场监督管理局. 河南省餐饮服务企业落实食品安全主体责任监督管理办法(征求意见稿). 2022年10月27日
-