

DB 3303

温 州 市 地 方 标 准

DB3303/T XXXX—XXXX

网络餐饮“阳光厨房”建设运行规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

温州市市场监督管理局 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 基本要求 1

5 建设要求 2

 5.1 设备设施要求 2

 5.2 安装要求 2

 5.3 平台接入要求 2

6 运行要求 3

 6.1 日常运行和维护 3

 6.2 监测及轮巡抓拍 3

 6.3 故障处置 3

 6.4 安全管理 3

附录 A（资料性） 网络餐饮“阳光厨房”视频监控设备安装正确示例 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由温州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：温州市市场监督管理局、温州市标准化科学研究院、中国电信股份有限公司温州分公司、中国移动通信集团浙江有限公司温州分公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

网络餐饮“阳光厨房”建设运行规范

1 范围

本文件规定了网络餐饮“阳光厨房”建设运行的基本要求，并对设备、安装、平台接入、日常运行和维护、监测及轮巡抓拍、故障处置、安全管理等提出要求。

本文件适用于网络餐饮“阳光厨房”的建设运行。

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 20270 信息安全技术 网络基础安全技术要求
- GB/T 20271 信息安全技术 信息系统通用安全技术要求
- GB/T 36932 家用和类似用途电器安装及布线通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

网络餐饮“阳光厨房”

入网餐饮服务提供者通过在食品加工制作场所安装视频监控设备并连接线上平台，在线上平台经营信息页面的显著位置以视频形式实时公开食品加工制作现场的一种形式。

4 基本要求

- 4.1 入网餐饮服务提供者可结合自身实际，自主选择通信运营商承建网络餐饮“阳光厨房”视频监控设备和运行维护，并应在建设前向承建单位提供营业执照、经办人身份证、联系方式等资料信息。
- 4.2 承建单位在确认入网餐饮服务提供者资料齐全、符合网络餐饮“阳光厨房”视频监控设备安装条件后，应与入网餐饮服务提供者确定安装的视频监控设备类型、数量等并签订协议，安装数量应按表 1 进行确定，签订协议后应在 24 小时内完成视频监控设备安装。

表 1 安装数量的确定

| 安装情形 | 安装数量 |
|---|---------------------|
| 经营场所使用面积50平方米以下，安装一个视频监控设备能实现监控范围覆盖食品粗加工、烹饪制作、专间、餐用具洗消等区域的 | 可以只安装一个 |
| 因功能区域分隔、建筑结构阻挡等原因导致监控范围无法食品粗加工、烹饪制作、专间、餐用具洗消等区域的，或经营场所使用面积在50平方米以上的 | 应根据实际情况相应增加视频监控设备数量 |

4.3 网络餐饮“阳光厨房”视频应由承建单位统一集成推送至“浙江外卖在线”平台，并在线上平台展示，视频信息在平台后台保存不应少于7日，视频服务器带宽应符合单个视频满足100人同时在线观看不会出现卡顿现象的要求。

4.4 网络餐饮第三方平台应为平台内入网餐饮服务提供者履行网络餐饮“阳光厨房”视频展示提供技术支持。

5 建设要求

5.1 设备设施要求

5.1.1 视频监控设备性能应满足下列要求：

- a) 分辨率不低于200万像素；
- b) 视频编码标准支持H.264、H.265；
- c) 视频存储容量满足不少于7日实时动态录像的要求；
- d) 外壳防护等级达到IP67；
- e) 支持在环境温度（-30~50）℃、相对湿度小于95%的情况下正常运行。

5.1.2 视频监控设备宜采用枪型摄像机（筒形摄像机），支持枪型摄像机（筒形摄像机）安装的有线网络宽带网关应有足够的带机性能和上下行带宽分配给摄像头，每路摄像头上行带宽不应小于4Mbps；因入网餐饮服务提供者场所无法布线时，可采用无线网络和有无线传输功能的球型摄像机，无线网络信号接收强度不应小于-60dBm。

5.2 安装要求

5.2.1 承建单位应根据入网餐饮服务提供者可供选择的环境状况并综合考虑下列因素来确定安装位置：

- a) 远离微波炉、烤箱、电磁炉等设备和高温、高油污传导区域；
- b) 避免直对反光物体或墙体；
- c) 避免镜头可视区遮挡；
- d) 覆盖食品粗加工、烹饪制作、专间、餐用具洗消等区域。

5.2.2 承建单位应根据与入网餐饮服务提供者确定的安装数量等要求进行设备安装，确保完整监测到食品粗加工、烹饪制作、专间、餐用具洗消工作场景，安装的正确示例见附录A。

5.2.3 在安装施工时，综合布线应符合GB/T 36932要求，安装应牢靠、紧固，电源接头、网线网口应做好防水防尘措施。

5.2.4 设备安装完成后，承建单位应开展下列工作：

- a) 专用电源封条贴于视频监控设备电源插座处；
- b) “阳光厨房”视频监控设备专用标识贴贴于机身；
- c) 温馨提示贴贴于厨房醒目位置；
- d) 对现场设备安装点位、视频监控画面等拍照或截图留存。

5.3 平台接入要求

5.3.1 在现场安装完成后，承建单位应在24小时内将视频信号接入“浙江外卖在线”平台，并在平台上标注视频监控设备的名称：

- a) 单个视频监控设备覆盖粗加工、烹饪、餐用具洗消、专区等区域的，应标注为加工制作区；
- b) 在粗加工、烹饪、餐用具洗消、专间分别安装视频监控设备的，应分别标注为：粗加工区域、烹饪制作区域、餐用具洗消区域、专间区域；

- c) 单个视频监控设备覆盖粗加工、烹饪等 2 个或以上区域的，应按覆盖的所有区域名称标注，如粗加工、烹饪区域。
- 5.3.2 接入“浙江外卖在线”平台的视频信号应满足下列要求：
- a) 视频编码格式为 H.264/HLS；
 - b) “浙江外卖在线”平台上 8 秒内能打开视频；
 - c) 视频播放稳定、流畅。

6 运行要求

6.1 日常运行和维护

- 6.1.1 入网餐饮服务提供者应在正常营业期间确保视频在线，不应通过主动关闭设备等人为方式影响网络餐饮“阳光厨房”正常运行。
- 6.1.2 入网餐饮服务提供者应对网络餐饮“阳光厨房”的监控设备、网络设施等进行日常管理与维护，应及时对视频离线及监控设备转位移位、遮挡、关闭或断电等异常情况进行修正，无法修正的应及时报修。
- 6.1.3 入网餐饮服务提供者停用、拆除、更新（更换 ID 号）监控设备时，承建单位应及时更新信息并推送至“浙江外卖在线”平台。

6.2 监测及轮巡抓拍

- 6.2.1 承建单位应每日对所有网络餐饮“阳光厨房”的视频在线情况进行自动监测，监测时段不应少于四个时段。
- 6.2.2 承建单位应在每日规定时间，将前一日的监测数据推送至“浙江外卖在线”平台。
- 6.2.3 承建单位应每日对从业人员操作行为和后厨环境的异常情况进行轮巡抓拍，轮巡时段不应少于两个时段，轮巡数量不应低于入网餐饮服务提供者总数的 10%，以 10 天为一周期覆盖所有入网餐饮服务提供者。
- 6.2.4 承建单位应在每日规定时间，将前一日抓拍到的图片通过接口推送至“浙江外卖在线”平台，同一入网餐饮服务提供者、同一监控设备抓拍到的同一行为，其图片推送不应超过 2 张。
- 6.2.5 监测和轮巡抓拍的精准度应大于 95%。

6.3 故障处置

- 6.3.1 承建单位应在收到故障修复申请后的 24 小时内受理，受理后先在平台上或提醒入网餐饮服务提供者查看视频监控设备是否存在转位移位、遮挡、关闭或断电等情况，若有以上情况的让入网餐饮服务提供者自行修正，无法修正的（如网络线路、设备等故障）的再由维护人员到现场进行维修处置。
- 6.3.2 承建单位应对完成修复后的现场拍照留存，并在平台上查看画面是否已恢复正常角度、正常画面等。

6.4 安全管理

- 6.4.1 承建单位应确保数据信息安全，不应泄露入网餐饮服务提供者信息、监测数据、轮巡抓拍等数据。
- 6.4.2 网络安全管理应符合 GB/T 20270、GB/T 20271 的要求。

附 录 A
(资料性)

网络餐饮“阳光厨房”视频监控设备安装正确示例

图 A.1 给出了视频监控设备安装的正确示例。



图 A.1 视频监控设备安装的正确示例图