



聚焦小餐饮，浙江集中治理

近日，省市场监管局在全省范围内开展小餐饮“净厨”集中治理，全面提升小餐饮食品安全管理水平。

小餐饮是指经营场所面积小于150平方米的小型餐饮、小微餐饮以及实施登记管理的小餐饮店。

行动以“规范经营、保障安全、提升品质”为核心，按照后厨“五净”（场所净、设施净、工具净、食材净、人员净）指南、“三清”（日清洁、周清扫、月清理）指引要求开展，通过依法查处一批案件、曝光一批案例、提升一批重点单位，重点解决小餐饮后厨环境卫生差、加工操作不规范、食品安全隐患突出等问题，实现小餐饮行业整体环境显著改善，群众满意度持续提升，形成小餐饮治理长效机制。

（来源：浙江发布）

浙里小餐饮

“净厨”行动 进行时

全省小餐饮要做到——

- 开展一次搬家式大扫除
- 进行一次有害生物消杀
- 配齐一批工具设备
- 置备一批工装工帽

为规范小餐饮经营行为、消除食品安全隐患，近日，省市场监管局全面组织开展150平方米以下小餐饮“净厨”集中治理行动。

行动以“规范经营、保障安全、提升品质”为核心，要求小餐饮对照“场所净、设施净、工具净、食材净、人员净”的“五净”标准开展全面自查自纠，建立“日清洁、周清扫、月清理”的“三清”制度，切实提升小餐饮行业整体环境卫生水平，守护群众“舌尖上的安全”。

小餐饮后厨“五净”指南

- 1.证照净
- 2.三面净
- 3.台面净
- 4.环境净
- 5.设备净
- 6.水池净
- 7.垃圾桶净
- 8.餐具净
- 9.工具具净
- 10.专用具净
- 11.来源净
- 12.储存净
- 13.品质净
- 14.健康上岗
- 15.衣帽整洁
- 16.个人卫生

小餐饮净厨“三清”指引

日清洁

环境卫生

1. 打扫、清洁地面，擦拭台面、墙面，疏通下水道，保持干净、清洁。
2. 垃圾桶加盖，分类处置，日产日清，垃圾桶内外壁清洁。
3. 餐厅通风换气，使用后的餐具及时回收，桌台及时清理。

设施设备

4. 班后擦拭冰箱、灶台、油烟罩挡板、消毒柜、货架等设施设备表面，操作过程随时清洁，保持干净、无油污、无灰尘。
5. 擦拭公共区域高频接触的餐桌椅、门把手、扶手表面，保持干净、无灰尘。
6. 消毒设施运作正常，餐具饮具清洗消毒，无明显水渍、污渍。

物品摆放

7. 食材验收后及时分类分架存储，摆放整齐。
8. 烹饪区内调味料使用后及时加盖，摆放有序，擦拭容器表面，确保无明显油污、外溢残留。
9. 工具、配餐盒、不锈钢等设备操作过程中时刻保持整洁，用毕放回原位。
10. 明档台、出样盆，冰箱内食品等按规范摆放，保持整洁。

个人卫生

11. 员工操作前洗手，专间人员操作前消毒，过程中保持清洁。
12. 员工操作前洗手，专间人员操作前消毒，过程中保持清洁。

周清扫

环境卫生

13. 深度清洁桌椅、设备底部、地沟板、地面缝隙等卫生死角，清除顽固污渍与积尘。
14. 清理排烟罩、通风口油污，检查防虫筛网完好性，预防虫害隐患。
15. 清扫更衣柜、风扇机、保温箱等公共区域内部及表面，确保无积垢。

月清理

环境卫生

23. 开展搬家式彻底清理，确保达到“五净”厨房要求。
24. 盘点仓库，检查感观质量、进出库，废弃过期食品。
25. 检查三防设施有无破损，天花板、墙面有无霉斑、裂缝，修复破损处。

设施设备

26. 对冰箱、消毒设施、净水器等设施进行全面校核，确保无破损、运转正常。

人员管理

27. 核查员工健康证有效期，督促临期人员办理健康证明。
28. 组织短会培训“净厨”要点，提升员工操作素养。

自查自纠

29. 整理分析情况，针对该月出现较多的问题，分析原因，制定改正措施。

“五净” “三清”

白发不惧岁月长 路口莫与红灯抢

您的平安才是儿女最大的福气

