



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）

一图读懂

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

依法取得许可或登记，不超范围经营，并在店铺醒目位置亮证经营。

2.三面净

地面、墙壁、天花板等整洁无破损、霉斑、积油、积水、污垢。

3.台面净

加工台面、案板、货架等无食物残渣、污渍，食品、工具等摆放整齐。

4.环境净

配备有效的防尘、防蝇、防鼠等设施，无老鼠蟑螂痕迹；排水沟畅通，无积垢异味；实施“日清洁、周清扫、月清理”制度，保持环境干净整洁。

场所净

5.设备净

灶具、冰箱、油烟机等设备无油垢、污垢，定期清洁。冷藏冷冻设备运转正常，内无异味，无明显积霜，食材分类存放。

6.水池净

原料清洗、餐用具清洗等各类水池分设并分类使用。

7.垃圾桶净

配备足够数量带盖垃圾桶，垃圾日产日清无外溢。

设施净

8.餐具净

配备与规模相适应的餐具消毒设施并正常使用，餐具按要求清洗、消毒、保洁。

9.工用具净

刀、案板等加工工具和容器，生熟分开摆放、使用，防止交叉污染。鼓励推行“色标管理”。

10.专用具净

冷菜、裱花蛋糕等高风险食品加工工具和容器应专间专区专用，使用前清洗消毒。

工具净

11.来源净

从取得有效资质的供应商采购食品原料，落实食品查验制度，留存进货票据。

12.储存净

食材分类分区存放，离地离墙10厘米，标签标明品名、保质期。

13.品质净

食材无腐败、变质，无过期食品；不采购使用亚硝酸盐、野生蘑菇等法律、法规禁止经营的食品。

食材净

14.健康上岗

从业人员持有效健康证明上岗。有手部破损、发热咳嗽腹泻等症状不得上岗。

15.衣帽整洁

从业人员穿戴清洁工作服、帽子，按要求佩戴口罩，工作衣帽定期清洗。

16.个人卫生

工作从业不留长指甲、首饰不外露，操作前洗手，专间人员岗前消毒。

人员净

小餐饮净厨“三清”指引

日清洁

保持台面、地面、设备干净、整洁，物品归位

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.人员穿戴干净整洁工作服、帽子、口罩，首饰未外露。

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

清扫卫生死角，确保设施设备正常运行，防范交叉污染

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。

设施设备

16.拆卸加工设备（如绞肉机、切片机）内部组件，清除残留物。

17.冰箱内壁除霜，检查温度计是否正常。

18.清洁货架、明档台等底部和死角，消除油污与霉斑。

物品摆放

19.整理库房，检查原料标签及保质期，清理过期食品。

20.清理清点工具、洁具，检查归位情况，储物区分类清晰、无杂物堆积。

个人卫生

21.清洁更衣柜内部，整理个人物品。

22.清洗工作服、帽，保持干净、无污渍。

月清理

开展搬家式彻底清理，确保达到“五净”厨房要求

环境卫生

23.开展搬家式大扫除，搬移所有可移动设施设备（如货架、操作台、冰箱），检查、清理所有卫生死角、设备表面，翻新破损区域。

24.盘点仓库，检查感官质量、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

