

上海市市场监督管理局文件

沪市监餐饮〔2026〕72号

上海市市场监督管理局关于 印发《上海市推进餐饮服务领域 “清洁后厨”行动工作方案》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局执法总队：

现将《上海市推进餐饮服务领域“清洁后厨”行动工作方案》印发给你们，请结合实际，抓好贯彻落实。

上海市市场监督管理局

2026年3月30日

（此件公开发布）

上海市推进餐饮服务领域“清洁后厨”行动 工作方案

为贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《上海市食品安全条例》《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》及本市网络餐饮服务食品安全专项治理工作要求，督促指导餐饮服务提供者全面压实食品安全主体责任，严格执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）等有关规定，切实提升我市餐饮食品安全水平，市市场监管局决定于2026年3月至12月开展餐饮服务领域“清洁后厨”行动，特制定如下工作方案。

一、工作目标

坚持以人民为中心的发展思想，以食品安全“四个最严”为根本遵循，聚焦餐饮服务领域后厨环境卫生问题及食品安全隐患，围绕“细化指引、分类治理、提升效能、促进共治、优化评估”，推进餐饮服务领域“清洁后厨”行动，全面落实餐饮服务提供者食品安全主体责任，提升餐饮服务提供者软硬件水平，实现后厨场所环境清洁卫生、食品污染有效控制、食品安全隐患有效排除，促进餐饮食品安全水平整体提升，增强人民群众食品安全获得感、幸福感和安全感。

二、工作任务

（一）坚持问题导向，细化工作指引

督促餐饮服务提供者按照《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021），落实主体责任，加强食品安全管理。坚持问题导向，重点强化“场所净、设施净、工具净、人员净、食材净”等环境“五净”和“亮资质、亮后厨、亮封签、亮责任”等信息“四亮”指引要求（附件1）。鼓励引入色标管理、“五常”管理法、“六T”实务法、“4D”等管理方法，细化餐饮服务提供者后厨环境、设施、清洁和消毒操作要求，提升餐饮服务提供者环境卫生管理能力和食品安全管理水平。

（二）聚焦突出风险，实施分类治理

结合网络餐饮食品安全治理，以“无堂食”外卖经营者为重点对象，以问题较为集中的餐饮聚集街区为重点区域，对入网餐饮服务提供者实施全覆盖监督检查。聚焦餐饮服务提供者厨房地面墙壁积油、积垢，设施设备不洁，卫生操作不规范，餐厨垃圾未及时清理等加工环境不整洁问题，开展专项治理。针对网络餐饮服务特点，关注外卖打包区、取餐窗口等的规范管理，督促使用“食安封签”，确保配送过程食品安全。

（三）推动科技赋能，提升监管效能

鼓励餐饮服务提供者在加工制作区、清洗消毒区等关键区域安装视频监控设备，实现设备正常运行，推进与监管部门数据对接、在外卖平台展示“透明厨房”。探索利用人工智能（AI）技术自动识别未戴口罩、垃圾桶未加盖、有害生物侵入等违规行为，实现线上预警、线下处置。根据餐饮服务提供者食品安全风险等

级，实施差异化监管措施，对高风险的经营者增加检查频次。加大对餐饮具、食品原料、成品等的抽检力度，及时发现和处置食品安全风险隐患。

（四）加强宣传培训，推动社会共治

通过公开倡议、自律承诺、宣传培训等方式，让餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员知晓“五净”“四亮”要求，提升从业人员食品安全意识和操作技能水平。畅通投诉举报渠道，做到有诉必查、有查必果，强化社会监督。加强宣传引导，通过微信公众号、宣传海报、告知书等多种形式，广泛宣传“五净”“四亮”要求，营造“清洁后厨”行动氛围。

（五）强化抽查评估，实施动态管理

根据“清洁后厨”行动工作进展，结合食品安全规范化管理相关工作，推进实施对部分餐饮服务提供者落实食品安全主体责任情况的抽查评估。评估标准可参考《餐饮服务提供者落实食品安全主体责任评估参考标准》（附件2），由市或区市场监管局自行或委托第三方机构实施。重点街区及街区内餐饮服务提供者的抽查评估工作可由区市场监管局会同街镇开展。抽查评估工作要坚持公平、公正、客观，发现餐饮服务提供者食品安全管理不规范的，要及时督促整改，并实施动态管理，跟踪整改闭环。

三、工作要求

（一）加强组织领导，压实工作责任

各区市场监管局要高度重视餐饮服务领域“清洁后厨”行动，

与“治理网络餐饮食品安全问题”民生实事相结合，层层传导责任与压力。要将“清洁后厨”行动与日常监管、许可审查相结合，确保责任到人、任务落地。

（二）严格执法检查，确保治理到位

各区市场监管局要坚持处罚与教育相结合，对检查中发现的环境卫生不达标等食品安全隐患，依法责令限期整改；对拒不整改或整改不到位的，依法按照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条、《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条等规定从严查处；对存在严重食品安全隐患的，依法责令停业整顿，直至吊销许可证。餐饮服务提供者存在多次违法的，严格执行《食品安全法》第一百三十四条一年内三次违法行为责令停产停业直至吊销许可证的规定。

（三）注重落地见效，建立长效机制

各区市场监管局可结合辖区实际，细化完善餐饮服务领域“清洁后厨”“五净”“四亮”要求等，因地制宜，探索创新有实效、有特色、有力度的制度措施，推动“清洁后厨”各项要求落地见效。要探索建立餐饮服务提供者环境卫生长效管理机制，推动“清洁后厨”相关管理要求常态化、制度化落实，不断提升人民群众对餐饮食品安全的满意度和获得感。

各区市场监管局要及时总结经验做法，分析存在问题，改进工作做法，不定期收集一批典型案例、报送一批创新做法，市市场监管局将适时择优推广。

- 附件：1. 餐饮服务领域“清洁后厨”“五净”“四亮”工作指引
2. 餐饮服务提供者落实食品安全主体责任评估参考标准

附件 1

餐饮服务领域“清洁后厨”“五净”“四亮” 工作指引

指引内容	编号	具体要求项目	主要依据
1. 场所净	1	餐饮服务场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，周围无导致虫害大量滋生的场所。	GB31654—2021 3.1.2、3.1.3
	2	食品处理区墙壁、天花板防霉、不易脱落。	GB31654—2021 3.3.2、3.3.3
	3	食品处理区地面清洁、无积水；排水沟畅通，无积垢异味。	GB31654—2021 3.3.5、4.2.1
	4	粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品库房、清洁工具存放等区域场所划分清晰。	GB31654—2021 3.2.1
	5	冷食类、生食类食品专间门能及时关闭，食品传递窗专用，可开闭。	GB31654—2021 6.4
	6	防鼠防蝇措施到位，无老鼠、蟑螂等痕迹。	GB31654—2021 3.3.4
	7	定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。	GB31654—2021 9.2、《餐饮服务食品安全操作规范》13.8.2.1
	8	保持就餐区桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮；营业期间，保持空气流通。	GB31654—2021 9.2、《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.1
	9	消费者就餐时，就餐区无引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。	GB31654—2021 7.4
	10	根据需要配备适宜的有害生物防制设施，防止有害生物侵入。	GB31654—2021 3.3.4.2、10.3、10.4
2. 设施净	11	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，无明显油垢、积垢，保持清洁。	GB31654—2021 4.9、4.11
	12	原料清洗、餐用具清洗等各类水池专用。	GB31654—2021 4.3.2、6.2.4
	13	库房设通风、防潮设施，保持干燥。	GB31654—2021 4.9.3
	14	废弃物存放设施有盖，并及时清洁无外溢，必要时消毒。	GB31654—2021 4.10、9.3.2

指引内容	编号	具体要求项目	主要依据
3. 工具净	15	用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具分开放置和使用,并保持清洁。鼓励采用“色标管理”等方法。	GB31654 — 2021 4.11.1、4.11.2、4.11.5、6.1.4
	16	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。	GB31654—2021 9.1
	17	冷食类、生食类食品等高风险食品加工工具和容器专间专区专用,使用前、后清洗消毒。	GB31654—2021 6.4.6
4. 人员净	18	从业人员工作时,保持良好的个人卫生。	GB31654 — 2021 11.2.1、11.2.2、11.3.3
	19	食品处理区内从业人员不留长指甲、涂指甲油,不化妆。工作时,佩戴的饰物不外露;戴清洁的工作帽,避免头发掉落污染食品。	GB31654—2021 11.2.3
	20	专间和专用操作区内的从业人员操作时,佩戴清洁的口罩,口罩遮住口鼻。专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服,外观有明显区分。	GB31654 — 2021 11.2.4、11.4.3
	21	从业人员加工食品前洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员,加工食品前进行手部消毒。	GB31654 — 2021 11.3.1、11.3.2
	22	持有有效健康证上岗;每天上岗前进行健康状况检查,有手部破损、发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等症状不得上岗。	GB31654 — 2021 11.1.2、11.1.4
5. 食材净	23	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,保留进货票据。	GB31654—2021 5.1、5.3
	24	食品原料无腐败、变质、污染、过期等现象。不采购使用亚硝酸盐、野生河豚鱼、蚶类等法律法规禁止经营的食品。	GB31654—2021 5.3.3、6.5.2、《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第十二项、《上海市食品安全条例》第二十四条第一款第四项
	25	食品原料加工前洗净,未经事先清洁的禽蛋使用前清洁外壳,必要时消毒。不自行加工炆虾和生制的醉虾、醉蟹、醉蟞、咸蟹、醉泥螺。	GB31654—2021 6.2.2、《上海市食品安全条例》第二十四条第一款第四项
	26	同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的,分设存放区域,离地离墙10cm,并显著标示。	GB31654—2021 4.9.2

指引内容	编号	具体要求项目	主要依据
6. 亮资质	27	店内公示《营业执照》《食品经营许可证》。	《中华人民共和国市场主体登记管理条例》第三十六条、《食品经营许可和备案管理办法》第二十八条第二款
	28	外卖平台页面展示证照、实体经营门面、实际经营地址等信息。	《中华人民共和国市场主体登记管理条例》第三十六条、《上海市食品安全条例》第五十四条第一款、《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》第二十三条第二款
7. 亮后厨	29	鼓励后厨安装视频监控,在就餐场所及外卖平台等向社会公开餐饮食品加工制作过程。	《上海市食品安全条例》第五十四条第二款、《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》第二十五条
8. 亮封签	30	对外卖食品使用封签或者使用具备封签功能的包装物予以封口。	《上海市食品安全条例》第四十一条第二款
9. 亮责任	31	设立食品安全管理员,开展自查,做好记录,营业时段开展监督管理工作。	《上海市食品安全条例》三十九条第一款第二项
	32	在就餐区公布投诉举报电话。对消费者提出的投诉,妥善处理。	《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.1、13.5.3

附件 2

餐饮服务提供者落实食品安全主体责任 评估参考标准

一、餐饮服务提供者实体门店参考标准

1. 按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训 60 学时以上，监督检查考核 90 分以上；
2. 餐饮服务提供者落实食品安全责任制，依法制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作机制；
3. 采用“五常”管理法、“六 T”实务法、“4D”管理等规范化管理方法实施食品安全管理，落实食品安全主体责任并取得明显成效；
4. 餐饮服务提供者实施“明厨亮灶”，视频监控正常运转并符合相关标准；
5. 餐饮服务提供者主动提供公筷公勺服务，符合相关标准；
6. 餐饮服务提供者落实制止餐饮食品浪费措施；
7. 高风险食品经营企业投保食品安全责任保险；
8. 承诺使用食品添加剂减量以及自觉抵制非法添加非食用物质；
9. 连续两年未发生食物中毒事件和食品安全违法行为；
10. 食品安全管理机制和管理水平具有引领效应。

二、入网餐饮服务提供者参考标准

1. 实体店符合餐饮服务提供者实体门店评估的基本标准；
2. 按照规定公示电子营业执照、食品经营许可电子证书；
3. 实施“互联网+明厨亮灶”；
4. 符合制止餐饮浪费有关规范的要求；
5. 配送食品使用“食安封签”。

