

上海市普陀区消防救援局

普消函〔2026〕27号

对区政协十五届六次会议 第156105号提案的会办意见

区市场监管局：

杨利朋、葛蔓委员提出的关于《关于规范无堂食外卖 构建安全公平餐饮业态》的提案收悉，经研究，现将会办意见函告如下：

结合我区无堂食外卖“数量多、分布杂、选址隐蔽”以及“微型厨房”火灾荷载密度高等实际现状，我单位将积极配合，共同推动无堂食外卖业态在安全规范的轨道上健康发展，既回应民生关切，又兼顾商户实际运营成本，努力实现“监管有力度、发展有温度”的治理目标。

一、厨房定期清洗

我区核心商圈集中点“微型厨房”占比高，油烟净化设备不达标、管道清洗不及时是导致环保投诉与火灾隐患的突出问题。

建议：一是结合日常监管，将油烟净化设施清洗频次和台账

记录作为无堂食外卖厨房的必查项，督促商户委托专业机构定期清洗，留存记录。二是针对商住混合、背街小巷等隐蔽点位，可依托街道网格员力量进行协查，对长期未清洗、油污积聚严重的点位，及时通报消防部门联合处置。

二、加装厨房灭火系统、独立烟感、报警器

无堂食外卖厨房多藏匿于居民楼底层或商住混合楼宇，一旦起火，对公共安全威胁极大，基础消防设施配备不可或缺。

建议：一是针对现有存量商户，鼓励其以低成本方式先行配备独立烟感报警器和灭火毯，实现“早预警、早处置”。二是对于投诉集中、风险较高的“微型厨房”聚集区，可引导或要求其逐步加装简易喷淋或厨房专用灭火系统，通过技术手段降低火灾荷载密度带来的风险。

三、落实员工培训上岗、定期演练、了解掌握“三关一闭”

从业人员流动性大、安全意识薄弱，是“人盯店”模式失效的重要原因之一。

建议：一是强化岗前基本技能培训，要求商户将“三关一闭”（关火、关电、关气，闭门窗）作为每日收班的硬性规定，建立自查打卡制度。二是依托街道或物业，定期组织微型厨房集中的区域开展小范围、实战化的消防演练，让员工掌握初期火灾扑救和逃生技能，避免培训流于形式。

以上意见供你单位统一答复提案者时参考。

上海市普陀区消防救援局

2026年3月27日

联系人：何建红

联系电话：61360119

联系地址：普陀区兰田路362号

邮政编码：200061