《单位食堂鼠虫害预防控制技术规范》（征求意见稿）编制说明

一、工作概况：

1.任务来源

本文件制定任务经陕西省市场监督管理局《关于2024年第一批陕西省地方标准制修订计划项目的公示》审批受理，编号为：037-2024，由陕西省疾病预防控制中心、陕西省市场监督管理局、陕西省质检院、陕西智控有害生物防治有限公司、陕西科诺华有害生物防制有限公司、长安大学共同起草，计划于2025年5月完成。

2.制定标准的目的意义

鼠虫害是指在一定条件下，对食品生产、加工、存储、运输、售卖和食用过程中可能产生食品安全风险的有害生物，以及可能会叮咬、骚扰食品加工人员、配送人员、就餐人员，或导致传染病传播风险的吸血媒介昆虫。鼠虫害的种类非常多，广义上包括脊椎动物和无脊椎动物，脊椎动物媒介主要是鼠类，属哺乳纲啮齿目动物；无脊椎动物媒介主要是昆虫纲的蚊、蝇、蟑、蚤等和蛛形纲的蜱、螨等；其中最为常见、与我们生活关系最为密切的鼠虫害就是鼠类、蚊类、蝇类、蟑螂，俗称为“四害”。“四害”不仅可以直接通过叮咬和污染食物等，影响或危害人们的正常生活，更可以通过多种途径传播一系列重要传染病，如鼠类传播鼠疫、[流行性出血热](https://baike.so.com/doc/5360666.html)、钩端螺旋体病、地方性斑疹伤寒等，蚊类传播乙型脑炎、疟疾、[登革热](https://baike.so.com/doc/5359947.html)等，而一些消化道传染病如痢疾、伤寒，则可以通过蝇类和蟑螂得机械性携带，引起人群中得扩散。

单位食堂是指在机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等组织内部，为其员工或相关人员提供餐饮服务的场所。单位食堂具有服务对象特定、加工制作集中、就餐人数规模大、内部环境复杂多样、食品安全风险高等特点，因此在人员管理、食材采购、加工制作、环境卫生、清洗消毒以及鼠虫害防制等诸多环节中都对单位食堂的食品安全工作提出了更高的要求。

鼠虫害预防控制作为食品安全工作中得重要内容，应将鼠虫害风险作为食品安全风险“日管控、周排查、月调度”的重要内容，列入风险管控检查事项。尤其是在食堂场所出现因鼠虫害引发的食品安全问题，极易造成群体性食品安全事故，并可能引起严重的社会舆情。

鼠类在活动和盗食食物时，其唾液、粪便和残尸会污染食物、水源和环境，构成严重的食品安全隐患。食堂内部环境较为复杂多样，人员数量相对密集，存在鼠类孳生栖息的场所，以学校食堂为例，作为提供餐饮服务的重要场所，学校食堂内外环境中的鼠类防制工作关系到学校师生食品安全。但近年来先后发生了多起学校食堂鼠类侵害事件，2022年江西工业职业技术学院“鼠头鸭脖”事件，2023年华北理工大学食堂鼠头牛肉事件，2023年江海职业技术学院食堂食堂调料罐中发现老鼠事件，2025年海口北大附小海口学校食堂防鼠设施存在漏洞后厨发现鼠迹事件，以上事件均引起全社会广泛关注，同时也暴露出食堂场所在鼠害防制方面仍存在漏洞，对鼠害防制工作重视不足，防制技术缺乏，防制措施不规范，从而导致鼠类侵害，引起食品安全事件。此外鼠类粪便和唾液中含有多种的病原体，如沙门氏菌、汉坦病毒等，在啃咬食材时会造成食物污染。在我省陕北与内蒙古、宁夏交界地区曾发生过人间和鼠间鼠疫，而我省关中地区的西安、咸阳、宝鸡、渭南等多个地市亦是流行性出血热的高发区，人们在食用被污染的食物后，可能会感染出血热、斑疹伤寒等鼠传疾病疾病，存在引起传染病发生流行的风险。

蟑螂具有臭腺，能分泌臭液，因⽽蟑螂的栖息地或爬经的食物和物品都会留下极难闻的异味，造成环境和⻝品污染；同时，蟑螂还可以通过机械携带的方式传播多种病原体，其可传染痢疾的志贺⽒痢疾杆菌、⼩⼉腹泻的志贺杆菌，可携带感染导致亚洲霍乱、炭疽以及结核等病的细菌。蟑螂繁殖能力强，能够在食品餐饮场所大量孳生栖息，并且在数量较多时比较难以清除和防制。食堂场所作为餐饮服务场所，其内部条件和环境较容易孳生蟑螂，尤其是学校、企事业单位等的食堂服务群体众多，在采购大宗货物、食材和原材料时，蟑螂极易通过外包装携带的方式侵入食堂内部并大量繁殖孳生，从而造成食品安全隐患。

蝇类常爬⾏或⻜翔于污秽物上，舐⻝污物后再舐⻝⼈类⻝物。蝇类常在⼈的⻝物、餐饮具上停留，停落时有搓⾜和刷身的习性，附着在它身上的病原体很快就会污染⻝物和餐具。同时，苍蝇“边吃、边拉、边吐”的习性导致⻝物污染，造成严重的⻝品安全隐患。此外，蝇类可以通过机械性携带的⽅式传播痢疾、霍乱、伤寒等疾病，引起群体性食品安全事件。食堂场所作为人员较为集中、人流量较大的场所，如果门帘、纱窗、风幕机等防蝇设施安装使用不到位、不规范，极易造成室外蝇类的入侵；食堂操作加工间内产出的食物残渣、厨余垃圾等如果不能够及时清理，也易孳生蝇蛆，变成蝇类孳生地。此外，食堂场所在蝇类防制措施施用不规范时，如不正确使用灭蝇灯，易造成蝇类尸体掉落，污染食物和食品加工器具，引起就餐人员不满和投诉。

蚊虫通过骚扰、吸血，影响我们工作、学习和体息。食堂是人员较为集中、人流量较大的场所，其内部和外部环境中经常会存在一些瓶、罐、容器、坑洼积水，容易成为蚊虫孳生地。食堂中午和傍晚营业的时间段，正好是白纹伊蚊活动高峰时段，白纹伊蚊攻击力强，能够反复多次叮咬人体吸血，对人骚扰性极强，如果食堂周边环境中存在较多小型积水孳生地，势必会造成局部白纹伊蚊密度升高，影响就餐体验。同时蚊虫还是流行性乙型脑炎、疟疾、登革热、黄热病等多种蚊媒传染病的传播媒介，蚊虫在人群聚集的食堂场所进行叮咬吸血也会增加蚊媒传染病的传播风险。

目前，我国部分省份根据自己省内实际情况已制定了地方标准或工作指南。湖北省按照《省食品药品安全办省教育厅省卫生健康委省市场监管局关于加强学校食堂鼠害防制工作的通知》要求，制定实施《湖北省餐饮服务鼠害防制指南》（DB42/T 2147-2023）《学校食堂食品安全管理规范》（DB42/T 2146-2023）等地方标准。贵州省市场监管局结合校园食品安全监管实际，会同相关部门研究制定了地方标准《校园餐饮服务场所鼠害防制规范》（DB52/T 1809-2024），于2024年6月1日正式实施，为贵州省学校食堂提供可行的鼠害防制综合方案。重庆市疾病预防控制中心、市质量和标准化研究院共同制定了重庆市《学校食堂鼠类综合防治技术规范》（DB50/T 1602-2024）《学校食堂蝇类综合防治技术规范》（DB50/T 1601-2024）《学校食堂蚊虫综合防治技术规范》（DB50/T 1600-2024）《学校食堂蟑螂综合防治技术规范》（DB50/T 1599-2024）四个地方标准。

陕西省校园食品安全排查整治专项行动工作专班在2024年1月份针对学校食堂编印了《校园食品安全排查整治专项行动有害生物防治指导手册》。省市场监督管理局举办了多场学校食堂及校外供餐单位有害生物防治培训会，强调各单位要积极开展有害生物防治工作，加强从业人员培训教育，提升鼠虫害防控和应急处置能力，避免出现相关舆情和食品安全事件。省市场监督管理局在2024年3月组织开展了全省学校食堂食品安全联合督导检查，其中鼠虫害防制工作是一项重要内容。

为了有效防范化解鼠虫害风险，更好的给食堂场所在孳生栖息环境治理、配齐用好防护设施、定期开展鼠虫害控制、坚决防止鼠虫害侵入提供专业指导，从食品安全以及鼠害防制工作角度出发，有必要制定针对性强、操作性好的食堂鼠虫害预防控制技术规范，以贯彻落实国家食品安全相关法律法规精神，并为下一步做好各类食堂场所的鼠害防制工作，坚决守牢食品安全底线奠定技术基础。同时对陕西省食堂场所鼠虫害防制管理工作向规范化和标准化方向发展，对提升餐饮服务质量和水平具有重要意义。

3.项目承担单位

陕西省疾病预防控制中心、陕西省市场监督管理局、陕西省质检院、陕西智控有害生物防治有限公司、陕西科诺华有害生物防制有限公司、长安大学。

4.主要起草工作过程如下

2024年4月，经陕西省市场监督管理局批准立项后，成立标准编制项目组并编制实施方案。

2024年5月至12月，进行资料搜集和现场调研工作，总结项目组多年病媒防制及现场监测数据，查阅相关资料文献，并对多家单位食堂进行详细的现场咨询和调研，了解食堂场所在实际工作中存在的问题及诉求，为标准编写提供依据。

2024年10月至12月，遵循国家标准GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》，经项目组多次讨论修改，于2025年1月形成标准征求意见稿。

5.起草单位、起草组成员及任务分工

本标准起草单位为陕西省疾病预防控制中心、陕西省市场监督管理局、陕西省质检院、陕西智控有害生物防治有限公司、陕西科诺华有害生物防制有限公司、长安大学。

主要起草人有：吕文、孟昭伟、程永兵、佘大勇、刘卫平、史伟、王林江、李广智、丁勇、李胜振、宁超、魏珍、张朵朵、程猛超、边高林、毛李宁、张晓玲、寇静远。具体工作如下：

吕文为该项目总负责人，负责确定标准的具体实施方案，项目组成员具体分工，制定现场调研问题，组织开展现场调研，确定标准框架，编写标准正文内容。

孟昭伟、程永兵负责对整个项目得组织实施，协调内外部工作，审查标准文本内容及格式，组织标准审定，同时负责现场调研。

佘大勇、刘卫平、史伟、王林江、李广智负责标准正文内容的审核工作。

丁勇、李胜振、宁超负责对陕西省疾控中心既往在食堂场所开展鼠虫害防制技术测评资料进行整理、归纳。

魏珍、张朵朵分别从食堂监管部门和行业主管部门的角度出发，对食堂场所鼠虫害防制工作提出建议。

程猛超、边高林、毛李宁、张晓玲、寇静远从鼠虫害防制服务机构现场防制的角度出发，对食堂场所鼠虫害防制工作提出建议。

二、标准编制原则和主要内容

起草原则：结合我国和我省实际情况，使制定的标准达到国内先进水平；与同类国家、行业、地方和团体标准的条款要求保持协调一致。本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

主要内容：本标准属于新起草的标准，新拟定标准规定了单位食堂鼠类及蝇类、蟑螂、蚊类等虫害预防控制的基本原则、管理要求、技术要求和效果评估等。具体包括7部分的内容：

1.标准适用范围 本文件适用于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等机构的食堂鼠虫害预防控制。

2.规范性引用文件 列举了规范中引用的标准文件，包括病媒生物密度监测方法国家标准、病媒生物密度控制水平国家标准、病媒生物综合管理技术规范国家标准、病媒生物化学防治技术指南国家标准等。

3.术语及定义 对标准中涉及到的专业术语如单位食堂、鼠虫害、防鼠设施、防蝇设施、防蚊设施、抗干预性毒饵站、胶饵等进行定义。

4.基本原则 对标准中涉及鼠虫害防制的基本原则进行了阐述，遵循“预防为主、风险管理、环境治理为主、物理防治优先、化学防制限制性使用”的总体原则。

5.管理要求 包括鼠虫害防制工作的主体责任单位、开展方式、工作制度建立、鼠虫害风险管控、宣传培训、工作内容、防制工作市场化、防制服务商的工作内容、防治效果评估、监管部门和行业主管部门的管理要求等。

6.技术要求 从日常风险自查、侵害情况调查、危害评估、方案制定、环境治理、物理防治、化学防治、注意事项等方面，分别对鼠蚊蝇蟑预防控制技术进行了阐述。

7.效果评估 明确了鼠虫害危害和密度监测的方法，评价方法和依据。

三、试验验证

本标准所提出的规范性要求主要以《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》为基础，结合我省行业现状和经验，参照相关上级的标准规范编制形成。

一是在疾控中心日常业务工作中，我们按照鼠虫害监测方案和技术方法，多年常态化开展病媒生物监测工作，监测对象包括鼠类、蚊类、蝇类、蟑螂及其他病媒生物，因此本标准中涉及的调查方法，已经在实际工作中有大量应用和验证，具有科学性及合理性。

二是在日常的鼠虫害防制指导检查工作中，我们深入各种餐饮服务场所和单位食堂，能够实地发现和了解不同场所在鼠虫害防制中存在的问题和有效的防制方法，如抗干扰毒饵站的使用、灭蝇灯安装使用要求、智能毒饵站和AI智能摄像头的推荐、灭蟑胶饵的使用方法等。经过进一步总结提炼，将具有实用性、合理性和先进性的做法融合在本标准中，使标准实用性更强。

四、知识产权说明

无。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

尚无。

七、标准性质的建议说明

建议审批发布为推荐性地方标准。

八、其他应予说明的事项

无。