ICS 11.080.99

CCSC63

|  |
| --- |
|  |

DB61

陕西省地方标准

DB61/T \*\*\*\*—202X

|  |
| --- |
|  |

单位食堂鼠虫害预防控制技术规范

Technical specification for prevention and control of rodent and pest in unit canteen

|  |
| --- |
|  |
| （征求意见稿） |

2025 -\*\* - \*\*发布

2025 - \*\*-\*\*实施

陕西省市场监督管理局   发布

目  次

[前  言 I](#_Toc187165002)

[1 范围 1](#_Toc187165004)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc187165005)

[3 术语和定义 1](#_Toc187165006)

[4 基本原则 3](#_Toc187165007)

[5 管理要求](#_Toc187165008) 3

[6 技术要求 4](#_Toc187165009)

[7 效果评估 9](#_Toc187218825)

[附录A(资料性) 单位食堂风险自查清单 11](#_Toc187218826)

[参考文献 12](#_Toc187218827)

前  言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由陕西省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：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。

本文件由陕西省疾病预防控制中心负责解释。

本文件首次发布。

联系信息：

单位：陕西省疾病预防控制中心

电话：029-83239326

地址：西安市建东街3号

邮编：710054

单位食堂鼠虫害预防控制技术规范

1. 范围

本规范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。

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。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23795 病媒生物密度监测方法 蜚蠊

GB/T 23796 病媒生物密度监测方法 蝇类

GB/T 23797 病媒生物密度监测方法 蚊虫

GB/T 23798 病媒生物密度监测方法 鼠类

GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类

GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫

GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类

GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊

GB/T 27777 杀鼠剂安全使用准则 抗凝血类

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 31712 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 鼠类

GB/T 31714 病媒生物化学防治技术指南 空间喷雾

GB/T 31715 病媒生物化学防治技术指南 滞留喷洒

GB/T 31717 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 蚊虫

GB/T 31718 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蝇类

GB/T 31719 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蜚蠊

GB/T 31721 病媒生物控制术语与分类

WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



单位食堂 unit canteen

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。



鼠虫害 rodent and pest

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。

注：本标准涉及的鼠虫害为啮齿动物中的鼠类以及蝇类、蟑螂和蚊类等节肢动物。



防鼠设施 rodent-proof structure or facilities

能够阻挡鼠类进入室内或相关场所的装置。

[来源：GB/T 31721-2015，4.4.3]



防蝇设施 housefly-proof facilities

能够阻挡蝇进入室内或接触食物的装置。如纱门、纱窗、风幕机、门帘、纱罩等。

[来源：GB/T 31721-2015，4.4.2]



防蚊设施 mosquito proof facilities

预防蚊虫进入人群居住或活动的环境，以及防止蚊虫孳生繁殖和人被叮咬或骚扰的装置。如纱门、纱窗、防蚊闸等。

[来源：GB/T 31721-2015，4.4.1，有修改]



毒饵 food baits

由杀鼠剂、诱饵和附加剂混合制成鼠类喜欢取食且能中毒致死的制剂。

[来源：GB/T 31721-2015，4.5.3.12]



蜡块毒饵 block baits

将混配好的毒饵与熔化的优质石蜡混匀，注入模具中成形的一种块状的杀鼠毒饵，主要用于下水道

和较潮湿地方灭鼠。

[来源：GB/T 31721-2015，4.5.3.14]



抗干预型毒饵站 anti-intervention bait station

一种盛装供鼠类取食毒饵，并能防止毒饵被移走或在外力作用下散落出来的固定容器，其主要作用是避免人或非靶标动物误食、延长毒饵的使用时间且符合鼠类喜欢在隐蔽场所取食的习性。



杀蟑毒饵 cockroach poison bait

将有胃毒作用或肠毒作用的杀虫成分和蟑螂的引诱物调和所制成的一种杀虫剂型。

注：种类有胶饵、颗粒剂等。

[来源：GB/T 31721-2015，4.5.2.16，有修改]



胶饵 gel bait；BG

以各类有机或无机胶为基质，加入杀虫的有效成分制成的一种剂型。

注：为毒饵的一种。

[来源：GB/T 31721-2015，4.5.2.18]

标准间 standard room

以15m2为一个标准间，其中，小于15m2的独立房间视为一个标准间，大于15m2的房间按15m2每间折算标准间数。

[来源：GB/T 31721-2015，3.1.10]

1. 基本原则

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。结合单位食堂的环境特点和行业要求，以食品、人员、环境安全为前提，重点加强环境治理，清除鼠虫害孳生地和栖息场所，优先选用物理防治方法，建立健全防鼠、防蝇、防蚊设施，必要时限制性使用化学防治方法，有效控制鼠虫害。

1. 管理要求
   1. 单位食堂承担鼠虫害防制的主体责任，将鼠虫害防制与良好食品生产操作规范有机结合，自行或者委托服务商开展鼠虫害预防控制，保障食品安全。
   2. 单位食堂应明确部门和人员负责鼠虫害防制工作，建立健全鼠虫害风险管理工作制度,并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。
   3. 单位食堂应定期开展鼠虫害防制知识宣传和培训，增强员工鼠虫害防制的意识和能力。
   4. 单位食堂应保持场所清洁，定期清除鼠虫害孳生地和栖息环境，安装使用有效的防鼠、防蝇、防蚊设施，预防鼠虫害孳生和侵入。
   5. 单位食堂每日在货品接收、脱包、分拣、进出库、粗加工、烹饪、备餐、售饭等环节进行全流程检查,发现鼠虫害活动痕迹及时采取措施，发现防护设施缺失和破损及时维护。
   6. 鼓励单位食堂委托专业化的服务商定期对加工经营场所进行鼠虫害防制。接受委托的服务商为单位食堂开展鼠虫害密度监测，风险识别、沟通、培训和管理，提供专业化的防制服务。
   7. 服务商应向单位食堂提出环境治理、入库查验、防护设施建设使用、鼠迹蟑迹清除、孔洞缝隙封堵等专业建议，单位食堂应确认配合并跟进落实措施，双方共同协作控制和消除鼠虫害风险。
   8. 实施鼠虫害防制后开展防制效果评估，当防制效果未达到预期时应分析原因并进行查漏补缺。
   9. 单位食堂的所属单位、监管部门和行业主管部门应将鼠虫害防制相关要求纳入日常食品安全工作中，定期开展检查指导。
2. 技术要求
   1. 日常风险自查

单位食堂应定期开展鼠虫害风险自查，自查清单见附录A。

* 1. 侵害情况调查
     1. 调查方法
        1. 鼠类调查：室内外均可采用GB/T 23798中的鼠迹法，根据需要室内也可采用粘鼠板法，室外可采用夹夜法，下水道、地沟可采用盗食法；防鼠设施调查依据GB/T 27770进行。倡导利用智慧化监测技术如智能毒饵站、AI摄像头等辅助鼠类侵害调查。
        2. 蝇类调查：成蝇室内调查采用GB/T 23796中的成蝇目测法，室外调查可采用笼诱法；幼虫调查采用GB/T 23796中的幼虫目测法。防蝇设施调查依据GB/T 27772进行。
        3. 蟑螂调查：室内采用GB/T 23795中的目测法，根据需要室内也可采用粘捕法。
        4. 蚊类调查：室内外均可采用GB/T 23797中的路径法，根据需要也可采用幼虫勺捕法，成蚊人诱停落法和诱蚊灯法。
        5. 根据现场情况也可选用上述国家标准中的其他调查方法。
     2. 调查重点区域和部位
        1. 食品处理区：专间(冷食间、生食间、裱花间等处理直接入口食品的专用加工制作间)、专用操作区(现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区等处理直接入口食品的专用加工制作区域)、烹饪区、粗加工区、切配区、餐用具清洗消毒保洁区、食材分拣清洗区、更衣间等的门窗、墙壁天花板、加工储藏设备、操作台、橱柜内部、配电箱、管线孔洞、排气扇、通风口、排水沟、排水管、地漏等。
        2. 存储库区：货品装卸查验区、原辅料库等的门窗、墙壁天花板、管线孔洞、排气扇、通风口、货架等。
        3. 就餐区：餐厅入口、门厅、服务台、餐厅大堂、包间、卫生间等的门窗、墙壁天花板、管线孔洞、排气扇、通风口等。
        4. 辅助作业区：水、电、气、暖、空调等设备间，电梯井、配电房、管道井等。
        5. 办公生活区：办公室、员工宿舍、室内厕所、开水间等的墙角、柜子、配电箱、空调冷凝水、绿植托盘、管线孔洞、垃圾容器等。
        6. 周边外环境：建筑物顶面及周边、草坪、绿化带、排水沟、下水道、雨(污)水井口、水池、景观水体、积水容器、餐厨废弃物及垃圾暂存场所等。
     3. 调查内容
        1. 调查各区域室内外鼠类密度和分布情况，防鼠设施建设、使用和维护情况。
        2. 调查各区域室内外蝇类孳生情况、成蝇密度和分布情况，防蝇设施建设、使用和维护情况。
        3. 调查办公生活区、辅助作业区、就餐区、存储库区、食品处理区等区域室内的蟑螂成(若)虫、活卵鞘、蟑迹分布情况。
        4. 调查各区域室内外低洼处、排水沟、雨(污)水井口、水池、景观水体、植物托盘、积水容器等的蚊幼虫孳生情况。调查室外环境成蚊活动情况。调查防蚊设施安装、使用和维护情况。
     4. 调查指标
        1. 鼠类

1. 鼠迹阳性率：检查室内鼠迹，记录阳性间数并标明所处位置，计算鼠迹阳性率。
2. 防鼠设施合格率：检查记录各区域需要设置防鼠设施间数及防鼠设施合格间数，计算防鼠设施合格率。
3. 路径指数：周边外环境沿院落、道路两侧、绿化带、建筑物周边、垃圾暂存处等场所行走，记录行走距离及发现的鼠迹处数，计算路径指数。
4. 粘捕率和粘捕指数：在室内紧靠墙基干燥处放置粘鼠板，晚放晨收，记录阳性粘鼠板数和粘捕到鼠的种类和数量，计算粘捕率和粘捕指数。
5. 捕获率：室外沿墙基或绿化带等处放置鼠夹，晚放晨收，记录捕获鼠的种类和数量，计算捕获率。
6. 鼠饵盗食率：在下水道、排水沟吊入鼠类喜食的饵料，次日检查盗食数，计算鼠饵盗食率。
   * + 1. 蝇类
7. 成蝇侵害率及蝇密度：检查室内成蝇侵害情况，记录阳性间数和成蝇数并标明所处位置，计算成蝇侵害率和阳性间蝇密度。
8. 防蝇设施合格率：检查记录需要设置防蝇设施间数及防蝇设施合格间数，计算防蝇设施合格率。
9. 蝇类幼虫孳生率：在室内外环境检查孳生物，记录阳性处数，计算蝇类幼虫孳生率。
10. 室外成蝇密度：在周边外环境的院落、绿化带、垃圾暂存处等布放捕蝇笼捕获成蝇，计算蝇类密度。
    * + 1. 蟑螂
11. 侵害率和密度指数：检查室内成(若)虫、活卵鞘侵害情况，记录阳性间数及成(若)虫数、活卵鞘数，计算侵害率和密度指数。
12. 蟑迹阳性率：检查室内蟑迹分布情况，记录蟑迹阳性房间数，计算蟑迹阳性率。
13. 粘捕法计算蜚蠊粘捕率、密度、密度指数。
    * + 1. 蚊类
           1. 路径指数：沿选择路线检查记录幼虫(蛹)阳性容器数和阳性小型积水处数，结束后记录行走距离，计算路径指数。
           2. 幼虫勺捕法计算采样勺指数和勺舀指数。
           3. 人诱停落法计算停落指数，诱蚊灯法计算蚊密度。
           4. 调查记录防蚊设施安装、使用和维护情况。
    1. 危害评估

根据侵害情况调查结果判定单位食堂鼠虫害危害程度，综合评估是否需要开展防制以及确定防制的重点区域。

* 1. 方案制定

根据评估结果制定防制方案，方案应包括但不限于以下内容：防制目标、防制范围、环境治理、防护设施安装维护、物理防治方法、化学防治方法、防制效果评价等。

* 1. 防制措施
     1. 环境治理
        1. 环境改造
           1. 建筑物外沿墙基宜浇注不少于50cm硬化隔离带，沿墙与墙基结合部位无孔洞和沉降缝。外围绿化植物与建筑物保持适当距离，植物枝条与建筑间隔≥1m。
           2. 场所外设置结构密闭的餐厨废弃物及垃圾暂存设施，设施周围地面硬化。
           3. 建筑物周边的沟渠、雨(污)水井口采取疏通的⽅式，避免⻓期积⽔。水池、景观水体采取换⽔、养鱼的措施，避免蚊类孳⽣。
           4. 室内天花板、墙壁、地⾯应平整，⽆裂缝、⽆破损。
           5. 室内所有管线(⽔、电、气、暖、空调等)与墙⾯或天花板连接处的缝隙、孔洞应选用水泥、不锈钢隔板、钢丝、防火泥等防鼠咬材料封堵填充。
           6. 室内所有线槽、电缆桥架的盖板完整，配电箱(柜)线槽、电缆结合部位的缝孔隙＜6mm，消防柜供水管结合部位的缝孔隙＜6mm。
           7. 填补室内瓷砖、⻔框、窗台(框)等利于蟑螂藏匿的缝隙。
           8. 库房内货物上架，货架摆放离地离墙10cm以上。
           9. 加工制作储藏设备与地面和墙壁保留足够空间，四周预留检查清扫空间。
        2. 环境清理
           1. 定期修剪和药物杀虫处理外围绿植灌木，及时清理杂草、腐败枝叶等绿化垃圾。
           2. 建筑物顶部、雨搭上无杂物堆放、无积水。建筑物周边无杂物，闲置容器加盖或倒置，清除废弃瓶罐、轮胎、⽵筒、树洞、坑洼、花盆托盘、空调冷凝水等⼩型积⽔。
           3. 餐厨废弃物存放容器数量充足、加盖密闭、不渗不漏，内部和底部及时清洁，无陈旧垃圾残留。一般生活垃圾实行袋装化管理，日产日清。外部隔油池密闭完好，定期清理。
           4. 每日作业结束后及时清除室内垃圾、杂物及食物残渣，定期开展场所各区域内设备、设施、物品的移位清扫。
           5. 每日作业结束后清洁地漏、排水沟，去除缝隙和卫生死角的污垢。
     2. 物理防治
        1. 鼠类
           1. 防鼠设施

按照GB/T 27770的要求，安装防鼠设施，定期检查防鼠设施完好状况。

与外界相通的排风扇、通风口、换气窗等设有易清洗、耐腐蚀、网眼＜6mm的金属网罩。

与外界直接相通的⻔离地间隙和⻔缝隙＜6mm，⽊⻔和⽊质⻔框的底部以⾦属材质包被⾼度⾄少30cm。与外界直接相通的⼈员、货物进出⼝⻔道以及⻝品库房的⻔，安装60cm⾼的⾦属挡⿏板，挡⿏板应紧贴⻔框，固定在卡槽内⽆缝隙。

窗户玻璃⽆破损。与外界直接相通、可开启的窗户应安装易拆洗、不易⽣锈的⾦属纱⽹，纱窗的规格是≥16⽬。

食品处理区与外环境或市政下水道相通的排水沟出水口设有金属栅栏，栅条间隔或栅栏孔径应<10mm；若出水口没有设置金属栅栏，排水沟的上口应覆盖金属栅栏，栅条间隔或栅栏孔径应<10mm，栅栏连接无缺损。

各类设备、水池、水槽的排水管有U型存水弯，且与地面排水管的接驳口应有效密封，缝隙<10mm。废弃的地面排水管使用防鼠咬材料封堵。室内使用水封式地漏并加盖，盖子孔径<10mm。

* + - * 1. 鼠类诱捕器械

可使用鼠夹、鼠笼、粘鼠板、机械式捕鼠器等鼠类诱捕器械，沿墙根布放在老鼠可能活动的路线上，布放时应有编号和警示标识，并绘制布放平面图便于检查维护。

室内外使用鼠夹、鼠笼、机械式捕鼠器时，应放置在人员正常活动不易接触的区域。室内使用粘鼠板时，应避开潮湿、多灰或阳光直射的环境，可配套使用粘鼠板防尘罩。

* + - * 1. 可利用“互联网+明厨亮灶”可视化系统、智能毒饵站、AI摄像头等技术手段，捕捉鼠类活动痕迹，以及时采取措施消除风险。
      1. 蝇类
         1. 防蝇设施

与外界相通的窗户、通风口、排风扇安装可拆洗、网眼≥16目的金属防虫网；排风扇也可使用自动闭合装置防蝇。

与外界相通的门、通道应安装风幕机或防蝇帘。风幕机应大于或等于门的宽度，出风口叶片略向门外倾斜，风力可及地。防蝇帘应覆盖整个门框，帘条之间、门帘与门框之间应重叠无缝隙，下端与地面间距≤2cm。

专间的⻔、窗闭合严密、⽆变形、⽆破损。专间的⻔能自动关闭。专间内外运送⻝品的窗口应专⽤、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。加⼯制作时专间的⻔和⻝品传递窗应及时关闭。专间的其它窗户为封闭式。

* + - * 1. 灭蝇器械

蝇类诱捕器械

食堂周边外环境，特别是废弃物暂存处、绿化带、厕所外等区域可设置捕蝇笼、诱蝇袋，布放位置应远离食堂出入口和门窗处。捕蝇笼应避免阳光直晒，定期检查更换诱饵，清理诱捕到的成蝇。诱蝇袋定期补充加水。

食堂内可使用粘蝇纸、粘蝇条诱捕，使用时应避免污染食品及食品接触面。

灭蝇灯

食品处理区、存储库区、就餐区安装使用粘捕式灭蝇灯，辅助作业区、办公生活区安装使用电击式灭蝇灯。

粘捕式灭蝇灯贴墙安装，电击式灭蝇灯与墙面垂直或平行安装。灭蝇灯底部距地面1.8-2.0m，顶部距天花板0.6-1.2m。避免靠近门窗处安装，门窗打开时，不可从室外看见灭蝇灯灯光；避免阳光直射、强光源干扰、物品遮挡、高温多尘和出风口、风幕机周围的位置。

应根据场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装数量和位置。灭蝇灯应24小时处于良好运行状态。紫外线灯管至少在每年3-4月份更换一次，粘蝇纸捕获飞虫面积超过70%应更换。

* + - 1. 蟑螂
         1. 室内的干燥隐蔽处可布放粘蟑纸、蟑螂屋，定期检查更换，进行长期监测控制。
         2. 墙壁、操作台、橱柜、水池、食品加工存储设备的缝隙可利用高温蒸汽烫杀。
      2. 蚊类
         1. 防蚊设施

与外界相通的门窗合理安装纱门、纱窗等设施。纱门、纱窗的网眼密度应≥16目。

* + - * 1. 灭蚊器械

室外可在周边蚊虫活动频繁区域，设置诱蚊灯灭蚊。室内可使用电蚊拍击打。

* + 1. 化学防治
       1. 鼠类
          1. 室内不宜使用化学防治方法灭鼠，应选择物理防治方法。
          2. 室外可使用毒饵灭鼠，选用适口性好的抗凝血类或其他安全环保的杀鼠剂，如胆钙化醇、雷公藤甲素。
          3. 使用块状毒饵并穿孔固定置于抗干预型毒饵站内。毒饵站加锁固定安装，并设置明显的警示标识。在外环境绿化带、围墙内、建筑物墙根、垃圾暂存场所、公共厕所等区域布放。对毒饵站编号并绘制平面图，定期检查和维护。
          4. 毒饵站应由专人管理，第一周每日或隔日检查毒饵消耗情况，吃多少补多少，吃完加倍补充，直至毒饵无明显消耗为止。之后，每隔2周至少检查一次毒饵站，记录毒饵消耗量，去除霉变毒饵，更换新鲜毒饵。对连续1个月未被盗食的毒饵站可暂停投药。
          5. 外环境下水道、管道井等潮湿场所宜悬挂蜡块毒饵。
       2. 蝇类
          1. 外部环境的的孳生物可喷洒灭蝇幼药物，用量按照产品说明书执行。
          2. 食堂场所内不应使用灭蝇饵剂，在成蝇聚集的场所如外部垃圾暂存场所、公厕等可采用毒饵灭蝇，毒饵布放处应有警示标识。
          3. 成蝇密度较高时，在确保食品和人员安全的前提下，可在垃圾暂存场所、厕所等局部环境，采用滞留喷洒或空间喷雾进行定点防治。
          4. 如室内苍蝇密度将危害食品安全，在确保食品物料收藏覆盖保护安全的前提下，在非营业时间选择空间喷雾杀灭成虫。操作结束后，应彻底清洁室内设备设施，消除药物残留。
       3. 蟑螂
          1. 施用饵剂

首选杀蟑胶饵，操作时应遵循点多、量少、面广的原则。为避免对食品安全造成影响，可将胶饵点放在诱饵盒内，诱饵盒应固定并编号，张贴警示标识并定期检查更换失效的杀蟑胶饵。当蟑螂得到有效控制后，需清除杀蟑胶饵。

胶饵可点状施用于瓷砖、门框、橱柜、操作台、水池、消防箱、配电箱、插座、开关、线管、冰箱等缝隙、边角和孔洞中。胶饵使用时应避免污染食品及食品接触面。

不宜在食品处理区、存储库区、就餐区使用颗粒毒饵。其可置于器皿中摆放在辅助作业区隐蔽干燥处，受潮后及时更换。

* + - * 1. 滞留喷洒

室内区域蟑螂密度高时，在保障人员、食品安全的前提下，对施药区域停产后进行定点滞留喷洒处理。

作业前应对作业区域内食品、餐饮具、设施设备等物品进行遮盖或将其转移到非作业区，确保不受污染。操作结束后，应彻底清洁整个区域，消除药物残留。

* + - * 1. 热烟雾处理

室外地下管井、下水道等区域的蟑螂可采用热烟雾处理。

处理时采取停产和封闭措施避免污染室内环境。

* + - 1. 蚊类
         1. 对雨(污)水井口、下水道、排水沟等不能及时清除的积水可投放灭蚊幼制剂。
         2. 食品处理区、存储库区、就餐区之外的区域可选用空间喷雾或滞留喷洒灭蚊。
    1. 注意事项
       1. 药物管理
          1. 选择安全、环保、高效、低毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂，防制药物应具有农药生产许可证号、农药标准号和农药登记证号并在有效期内。严禁使用国家禁用的杀虫剂和杀鼠剂。
          2. 不得在食品处理区、存储库区和就餐区存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，应设置单独、固定的存放场所，具备防火防盗通风条件，有专人负责药物保管。
          3. 严格按照卫生杀虫剂和杀鼠剂的标签、使用说明和施药规范操作。
       2. 防护要求
          1. 在投放鼠药和清除鼠尸、鼠粪、鼠道、鼠咬痕等时应佩戴口罩、手套，身着工作服。作业过程中不应吸烟、进食。
          2. 采用化学防治方法杀虫时应避免污染食品和食品接触面，操作人员应经过专业培训，化学防治前应和食堂方沟通，提示对现场食品、餐具、食品接触面、包装材料等采取有效防护，防止造成污染。
       3. 其他
          1. 收取货物时，应查验运输工具和货物包装是否有鼠虫害活动痕迹(如鼠粪、鼠咬痕、活蟑、蟑尸、卵鞘等)，防止携带入侵，对破包产品进行隔离检查。
          2. 防制结束后，及时清理蟑螂尸体、残尸、空卵鞘、粪便等蟑迹，处理活卵鞘、鼠尸等。对鼠尸进行消毒深埋或焚烧处理。所有杀虫剂包装、空瓶、沾有杀虫剂的物料和已更换的失效杀鼠剂等物品，应带离场所。

1. 效果评估
   1. 防制结束后，根据杀虫剂、杀鼠剂作用时间或需要进行密度调查。
   2. 根据鼠虫害防制前后的密度调查结果，计算密度下降率。当密度下降率≥80%时，说明防治效果明显。密度下降率计算式见（1）。

式中：

*P*——密度下降率，%；

*Db*——防制前密度；

*Da*——防制后密度。

* 1. 依据食品生产加工企业的内部管理要求或约定进行防制效果评价。
  2. 依据 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772 和 GB/T 27773 进行防制效果评价。
     1. 鼠类
        1. 防鼠设施全部合格。
        2. 房间数60间以下的单位食堂鼠迹阳性房间数为0；60间以上的单位食堂鼠迹阳性房间数不超过1间。
        3. 外环境不应有鼠洞、死鼠、活鼠等鼠迹。
     2. 蝇类
        1. 生产销售直接入口食品的场所不得有蝇。
        2. 房间数60间以下的单位食堂有蝇房间数为0；61间～100间的单位食堂有蝇房间数不超过1间，阳性间蝇密度小于等于3只/间。
        3. 室内外不得有蝇类孳生地。
        4. 防蝇设施全部合格。
     3. 蟑螂
        1. 房间数为60间以下的单位食堂：不得有成若虫侵害、卵鞘查获和蟑迹查获。
        2. 房间数为60间以上的单位食堂：成若虫侵害房间不超过1间且平均每阳性间成若虫数小蠊≤5只，大蠊≤2只；活卵鞘查获房间不超过1间；蟑迹查获房间不超过2间。
     4. 蚊类
        1. 室内外不得存在蚊幼虫孳生的各类积水容器和各类坑洼积水。
        2. 大中型水体采样勺指数≤1%，平均每阳性勺少于3只蚊幼虫（蛹）。
        3. 外环境蚊虫停落指数≤0.5。

附 录 A

（资料性）

单位食堂风险自查清单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 风险  类别 | 序号 | 检查内容 | 检查结果 | 问题与建议 |
| 防护  设施 | 1 | 与外界直接相通的门能自动关闭，人员、货物进出通道及仓库设有金属材质挡鼠板等防鼠设施且完好，挡鼠板高度不低于60cm，两侧有插槽固定，与插槽、地面的缝隙均小于6mm。 | □是 □否 |  |
| 2 | 所有管、线穿越墙、天花板等而产生的孔洞填充牢固，无缝隙。 | □是 □否 |  |
| 3 | 排水沟出水口安装竖箅子，缝隙小于10mm；或横箅子，缝隙小于10mm，且无缺损。通风口、换气窗加装金属网罩，网眼小于16目，或使用自动闭合式排风扇。 | □是 □否 |  |
| 4 | 与外界直接相通可开启的窗闭合严密、无变形，并设置金属窗纱，网眼小于16目；木质的门框和门扇底部用金属材料包边，高度在30cm以上。 | □是 □否 |  |
| 5 | 天花板是否有裂缝、脱落，天花板处的水管、电缆穿孔是否封闭。 | □是 □否 |  |
| 6 | 食品加工经营场所内是否设置粘鼠板、粘蟑盒、捕鼠笼、机械式捕鼠器等监测或防治器材，是否使用杀鼠剂、杀蟑颗粒剂、杀蝇饵剂。 | □是 □否 |  |
| 食品  存储 | 7 | 库房内存放架是否足量，食品和物品是否离墙、离地10cm以上。 | □是 □否 |  |
| 8 | 食品库房、食品贮存或卫生死角等区域、运输工具、货物包装有无鼠虫害孳生痕迹，食堂内环境能否做到干净、整洁、有序。 | □是 □否 |  |
| 9 | 过夜食品或食材能否放入冰箱或保鲜柜内存放，直接入口的散装食品有防鼠、防蝇的有效覆盖隔离设施，销售散装熟食配备具有防鼠、防蝇功能的设施。 | □是 □否 |  |
| 日常  管理 | 10 | 加工制作前、初加工、切配、加工过程中查看各种容器是否加盖密闭、原料、食品及容器中是否有蝇类、鼠类侵入；场所内是否有鼠迹、蟑迹等。 | □是 □否 |  |
| 11 | 下班前，查看各种盛放食品及调味料的容器是否加盖密闭，餐厨废弃物和食物残渣是否清理干净等。 | □是 □否 |  |
| 12 | 每日上、下班前，是否检查防鼠、防蝇设施完好率，及是否处于正常状态，日常管理查出鼠类、蟑迹及蝇类风险问题后是否得到有效整改。 | □是 □否 |  |
| 13 | 食堂是否建立鼠虫害防制管理制度。 | □是 □否 |  |
| 14 | 是否开展从业人员防鼠、防蝇等相关知识、技能培训并留存记录，是否有鼠虫害监测、评估及防治记录。 | □是 □否 |  |
| 15 | 是否利用“互联网+明厨亮灶”可视化系统及AI智能监控抓拍记录，查看食品加工操作区有无鼠类出现。 | □是 □否 |  |
| 16 | 根据情况，适时调取食堂“互联网+明厨亮灶”可视化系统监控视频，回放查看夜间有无鼠类出现。 | □是 □否 |  |

注: “是”,“否”不能尽述事项,请在问题与建议栏说明。

参 考 文 献

[1]《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局2018年第12号）

[2]《餐饮业有害生物风险管理指南》（T/SFSF000004-2020）

[3]《食品生产企业有害生物风险管理指南》（T/SFSF000012-2021）

[4]《餐饮行业有害生物防制工作规范》（T/HDYFXH002-2024）

[5]《餐饮行业有害生物防制服务指南》（T/CPCACN 0002-2018）

[6]《湖北省餐饮服务鼠害防制指南》（DB42/T 2147-2023）