

团 体 标 准

T /SFSFxxxxx-xxxx

上海市餐饮企业有害生物风险管理指南

Guidelines for the Comprehensive Management of Pest Risk
in Shanghai Catering Enterprises

2019- XX - XX 发布

2019-XX-XX 实施

上海市食品安全工作联合会
上海市健康促进协会

发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 有害生物防制服务商	1
3.2 飞虫	2
3.3 鼠类痕迹	2
3.4 蟑螂痕迹	2
3.5 商业综合体	2
4 职责	2
4.1 餐饮企业	2
4.2 商业综合体	2
4.3 服务商	2
5 有害生物防制原则	2
6 有害生物风险综合管理	2
6.1 风险识别	3
6.2 风险沟通	6
6.3 风险管控	7
7 服务效果检查与评估	8
7.1 有害生物密度检查与评估	8
7.2 有害生物密度控制水平检查与评估	8
8 文档管理	8
8.1 餐饮企业有害生物风险管理的文档管理	9
8.2 服务商开展有害生物风险管理的文档管理	9
附录 A（规范性附录）	10
附录 B（资料性附录）	12

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《上海市食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规程》等国家和本市食品安全法律法规的规定，餐饮服务提供者应当保持环境整洁，有相应的防蝇、防鼠、防虫设备或者设施，消除老鼠、苍蝇和蟑螂等有害生物风险，保障食品安全，上海市食品安全工作联合会和上海市健康促进协会会同有关有害生物防制机构和餐饮服务企业制定本团体标准。

本标准按照 GB/T 1.1 和 GB/T 20004.1 给出的规则起草。

本标准附录 A 为规范性附录，附录 B 为资料性附录。

本标准由上海市食品安全工作联合会、上海市健康促进协会提出，并组织实施。

本标准由上海市食品安全工作联合会归口。

本标准起草单位：上海市疾病预防控制中心、上海闽泰环境卫生服务有限公司、能多洁(中国)环境科技有限公司、上海必胜客有限公司、上海肯德基有限公司。

本标准主要起草人：冷培恩、潘汉鼎、徐仁权、顾祥、陈军华、魏懿。

首批承诺执行单位：上海闽泰环境卫生服务有限公司、能多洁(中国)环境科技有限公司、上海必胜客有限公司、上海肯德基有限公司。

本标准首次发布于 2019 年 xx 月 xx 日。

上海市餐饮企业有害生物风险管理指南

1 范围

本标准规定了餐饮企业、商业综合体和服务商的职责、有害生物防制原则、风险综合管理、服务效果检查与评估以及文档管理。

本标准适用于餐饮企业（包括含有餐饮企业的商业综合体）和有害生物防制服务商开展对鼠、蟑、飞虫风险的综合管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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/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 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 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

T /CCFAGS 005 连锁餐饮有害生物风险管理实施指南

T/CPCACN 0002 餐饮行业有害生物防制服务指南

市场监管总局2018年第12号公告 餐饮服务食品安全操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1

有害生物防制服务商 Pest control service provider

对室内外环境中危害人体健康，影响环境和人类生活、工作造成经济损失的有害生物进行预防和控制，并经工商行政部门注册、获相关行业协会资质，其员工持有有害生物防制员职业技能资格证和健康证明的专业单位或者机构，以下简称“服务商”。

3.2

飞虫 winged insect

苍蝇、蛾蠓、蚤蝇、果蝇等孳生在有机质中的昆虫。

3.3

鼠类痕迹 rodent evidence

活鼠、鼠尸、鼠爪印、鼠粪、鼠咬痕、鼠道、鼠洞等鼠类活动留下的痕迹，以下简称“鼠迹”。

3.4

蟑螂痕迹 cockroach evidence

蟑螂成若虫、尸体、残体、卵鞘等，简称“蟑迹”。

3.5

商业综合体 commercial complex

建筑综合体中的一种形式，属于综合性多功能的复合商业建筑，以商业、办公、旅店、展览、餐饮、会议、文娱为主要职能之一融娱乐型、多样性和文化性于一体的建筑或建筑群体。

4 职责

4.1 餐饮企业

餐饮企业（包括商业综合体的餐饮企业，下同）对其加工经营食品的安全负责，对其加工经营场所有害生物预防与控制承担主体责任，应建立健全有害生物风险管理工作制度，自行或者委托有资质的服务商开展有害生物的预防与控制，保障食品安全。需要委托服务商开展有害生物防制的，应当签订委托合同，明确双方的权利与义务。

4.2 商业综合体

商业综合体应对商业场所内有害生物预防与控制承担主体责任,应建立健全有害生物风险管理工作制度,自行或者委托有资质的服务商开展有害生物的预防与控制,协助商业综合体内餐饮企业开展有害生物的预防与控制工作。需要委托服务商开展有害生物防控的,应当签订委托合同,明确双方的权利与义务。

4.3 服务商

服务商为专业有害生物风险管理的执行方,依据委托合同,为餐饮企业、商业综合体开展有害生物风险识别、沟通和管理,提供专业化的有害生物防控服务。

5 有害生物防制原则

5.1 遵循物理防治(粘鼠板、灭蝇灯等)优先,化学防治(滞留喷洒等)有条件使用的原则,保障食品安全、人身安全和环境安全。

5.2 以预防为主,防控结合;以环境治理、预防设施建设为主,企业内部各相关部门协同,外部相关单位充分沟通协作,清除内外有害生物孳生地和栖息环境以及预防、消除有害生物从外环境入侵的隐患。

5.3 以定期和持续的检查、监测、分析评估为依据,持续改进有害生物防制效果,降低有害生物风险。

6 有害生物风险综合管理

依据 T/CCFAGS 005、T/CPCACN 0002 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求,做好有害生物风险综合管理。

6.1 风险识别

6.1.1 鼠害风险识别

6.1.1.1 环境风险识别

识别餐饮企业内外部环境是否有鼠类风险,应包括但不限于:

- a. 室外所处环境是否有沿街商区、居民区、商业中心、交通枢纽等;
- b. 门店周边是否存在绿化、垃圾站、下水道、建筑工地等;
- c. 垃圾桶是否加盖,桶内垃圾是否及时清理;

d. 过夜食品是否放入冰箱或密封存放；

e. 排水沟内是否积存污水。

6.1.1.2 结构风险识别

识别建筑物与外界相通的墙体、管道是否有孔、洞、缝，包括但不限于：

a. 与建筑外环境或周边环境相通的管道、线槽等是否留有孔洞，孔洞间隙是否小于 6mm；

b. 通户外的门窗缝孔隙是否小于 6mm；

c. 排风扇或通风口是否有金属网罩，网眼是否小于 6mm；

d. 收银区通往地面或者墙面的管线孔洞或缝隙是否小于 6mm；

e. 各操作设备的电线与墙面或地面连接处的孔洞或缝隙是否小于 6mm；

f. 总排水口是否有加装防鼠网，间距是否小于 10mm×10mm；

g. 厨房操作间下水道出水口宜有竖箅子（金属栅栏），箅子缝是否小于 10mm；若无竖箅子，排水沟横箅子的箅子缝是否小于 10mm，且无缺损，地漏加盖；

h. 所有线槽、配电箱（柜）是否封闭良好。

6.1.1.3 原辅料储存风险识别

识别原辅料储存是否有鼠类藏匿或携带入侵风险，包括但不限于：

a. 原辅料存放是否符合离地 100mm 以上；

b. 木质的门框底部是否金属材料包边，高度宜 300mm 以上；门缝是否小于 6mm；原辅料应该定期翻动；

c. 闲置物品或设备是否定期清理；

d. 原辅料入库检查运输工具和原辅料包装是否有鼠迹，防止鼠类被携带入侵。

6.1.2 蟑螂风险识别

6.1.2.1 环境风险识别

识别餐饮企业内外部环境是否有蟑迹（风险），包括但不限于：

- a. 室外所处环境是否有美食城、商业中心、卖场、交通枢纽等；
- b. 门店周边是否存在化粪池、隔油池等；
- c. 室内厨房及公共区域是否有虫害孳生的物残屑、油污；
- d. 垃圾桶是否加盖，垃圾是否及时清理；
- e. 货架、橱柜上物品是否堆放整齐；
- f. 过夜食品是否放入冰箱或者密封储存；
- g. 地面，墙角是否有乱堆杂物。

6.1.2.2 结构风险识别

识别建筑物是否有蟑螂藏匿和孳生风险，包括但不限于：

- a. 地面、墙面、台面是否平整、有裂缝、有破损、有积水积垢；
- b. 门窗框是否存在缝洞或破损。

6.1.2.3 原辅料储存风险识别

识别原辅料储存是否有蟑螂藏匿和孳生风险，包括但不限于：

- a. 原辅料应该定期翻动，闲置的物品或设备是否定期清理；
- b. 物品入库时检查运输工具和物品包装是否有蟑迹，防止蟑螂被携带入侵。

6.1.3 飞虫风险识别

6.1.3.1 环境风险识别

识别餐饮企业内外部环境是否有飞虫活动迹象（风险），包括但不限于：

- a. 室外所处环境，如沿街商区、居民区、商业中心、美食城等；
- b. 周边其他环境，如垃圾站、菜市场、农贸市场等，附近是否有飞虫孳生地或者栖息环境；

- c. 室内下水道是否有污水及垃圾积存或堵塞；
- d. 地面及墙角、设备、操作台死角是否清洁到位，有果蔬残渣及垃圾残存；
- e. 垃圾桶是否加盖，垃圾桶内部及底部是否清洁，是否有污垢及污水残留，厨余垃圾是否日产日清。

6.1.3.2 结构风险识别

识别建筑结构与防飞虫设施风险是否有飞虫孳生和入侵风险，包括但不限于：

- a. 通户外的入口处是否安装风幕机、防虫幕帘等防蝇设备，风幕机风向和风速是否符合 6.3.3.2 的要求；常开启的窗户是否安装纱窗；
- b. 昆虫诱捕灯的安装数量/高度/位置是否符合 6.3.3.2 要求；
- c. 食品加工处理区域内地砖、面砖缺损内是否有虫害孳生；
- d. 屋顶或者墙壁是否有飞虫进入的通道。

6.2 风险沟通

6.2.1 服务商应对餐饮企业、商业综合体的管理人员针对常见虫害习性、危害、入侵和栖息的风险点等进行相关知识的培训。

6.2.2 服务商应对餐饮企业、商业综合体的日常有害生物预防和控制风险管理进行指导；餐饮企业、商业综合体方应该配合服务商消除发现的有害生物风险点。

6.2.3 餐饮企业在营运过程中发现有有害生物入侵的情况，应及时与服务商进行沟通，确认有害生物防制服务人员到场应急服务时间及需要配合的事项。

6.2.4 服务商应定期或根据需要以服务作业报告、有害生物风险评估表等形式书面与客户进行沟通。

6.2.5 餐饮企业应当与商业综合体管理方定期或必要时进行有害生物风险沟通，要求商业综合体管理方配合降低餐饮企业周围的有害生物密度，配合做好消除或者防止有害生物孳生和入侵的工作。

6.3 风险管控

6.3.1 鼠类风险管控

6.3.1.1 预防

预防和消除 6.1.1 的相关风险。

6.3.1.2 控制

a. 经营场所内控制鼠类应首选粘鼠板，根据需要也可使用捕鼠笼和机械式捕鼠器等鼠类诱捕设施，餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。

b. 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装，并设置警示标识和编号。

c. 采用防制设施示意图形式，标示鼠类诱捕设施摆放位置；重点检查曾经发生鼠迹位置；及时更换失效和捕获鼠类的粘鼠板，将捕获鼠类和鼠尸带离服务场所。

d. 控制措施施行后，应将发现的问题及改进建议书写在服务作业报告上，与餐饮企业进行沟通。

6.3.2 蟑螂风险管控

6.3.2.1 预防

预防和消除 6.1.2 的相关风险。

6.3.2.2 控制

a. 检查各区域的蟑迹，以及入侵途径和栖息环境。

b. 蟑螂控制以杀蟑胶饵为首选，遵循点多、量少、面广的原则，在发现有蟑迹的缝隙、孔洞和设备内部，针对性施用杀蟑胶饵；在定期检查施用杀蟑胶饵区域，根据需要及时添补和替换失效的杀蟑胶饵。

c. 如需采用滞留喷洒等化学喷洒方法，应在确保安全的非营业时间，经餐饮企业同意并确认配合，做好现场设备设施的防护后实施。操作结束后，应彻底清洁整个经营场所和设备设施，消除药物残留。

d. 对易受蟑螂侵害的机器和设备，做彻底检查和防制处理。

e. 控制措施施行后，应将发现的问题及改进建议书写在服务作业报告上，与餐饮企业进行沟通。

6.3.3 飞虫风险管控

6.3.3.1 预防

预防和消除 6.1.3 的相关风险。

6.3.3.2 控制

a. 使用诱捕灯安装高度应为诱捕灯下沿距离地面 1.8 米，安装位置为在室外不能直接看到诱捕灯光，诱捕灯不得安装在食物或者食物操作台上面；诱捕灯的粘纸以及紫外线灯管应定期更换，建议灯管至少一年更换一次；诱捕灯的数量可根据需要和合同的约定放置。

b. 使用风幕机、磁性门帘等防蝇设施的，推荐风幕机应大于或者等于门的宽度，出风口向外倾直 30 度角，落地风速应大于 7.62 米/秒。

c. 检查各区域的飞虫种类，判断飞虫入侵途径或者孳生地，并采取相应的控制措施。

d. 如需采用滞留喷洒，冷、热雾喷洒等化学防治方法，应在确保安全的非营业时间，经餐饮企业同意并确认配合，做好现场设备设施的防护后实施。操作结束后，应彻底清洁整个经营场所和设备设施，消除药物残留。

e. 控制措施施行后，应将发现的问题及改进建议书写在服务作业报告上，与餐饮企业进行沟通。

7 服务效果检查与评估

7.1 有害生物密度检查与评估

按照 GB/T 23798、GB/T 23796 和 GB/T 23795 的规定开展鼠、蝇、蟑螂等有害生物密度检查和评估。

7.2 有害生物密度控制水平检查与评估

按照 GB/T 27770、GB/T 27772 和 GB/T 27773 的 C 级控制水平指标，定期对企业内部的鼠类、蝇类和蟑螂控制水平进行检查和控制效果评估。

餐饮企业与服务商对控制效果评估存在争议，可以请第三方进行评估。评估内容见附录 A。

8 文档管理

8.1 餐饮企业有害生物风险管理的文档管理

餐饮企业开展有害生物风险综合管理后应当及时做好文件和资料的归档工作。文档资料包括但不限于下列资料：

- a. 使用的卫生杀虫剂和杀鼠剂：药剂清单、安全数据说明书、标签和农药登记证以及使用的剂量、场所和方法；
- b. 防制作业报告：有害生物风险识别、沟通和防控等作业报告；
- c. 人员：参与有害生物防制的人员必须有有害生物防制相关的培训合格证；
- d. 防制设施示意图或设施位置清单。

8.2 服务商开展有害生物风险管理的文档管理

服务商开展有害生物风险综合管理的，除符合 8.1 规定外，还应当做好以下文档资料或者复印件，包括但不限于：

- a. 有害生物综合管理合同；
- b. 有害生物防制服务方案；
- c. 营业执照：经营范围含有“有害生物防制”；
- d. 人员资质：有害生物防制员职业资格证或行业协会的上岗证、健康证；
- e. 公司资质：服务机构服务能力等级证书；
- f. 紧急联系人信息：联系人员、电话；
- g. 保险证明：雇主责任险、商业综合责任保险；
- h. 有害生物风险评估表：有害生物防制服务商根据约定向餐饮企业提交勘查报告，评估表以文字、数据、图片、视频等形式呈现（见附录 B）

8.3 文档保存

有害五是风险管理的文档资料需要确保真实性、规范性、正确性并保存两年。

附录 A

(规范性附录)

控制效果评估 C 级标准

本附录规定了有害生物控制评估的 C 级标准。

A.1 鼠类控制标准

A.1.1 鼠侵害检查方法

室内外检查有无活鼠、鼠尸、鼠爪印、鼠粪、鼠咬痕、鼠道、鼠洞等鼠迹，室内记录检查鼠迹阳性标准间， 15m^2 为一标准间，不足 15m^2 为一个标准间，大于 15m^2 以 15m^2 折算；室外记录检查路径（米）数和鼠迹阳性数。鼠密度监测方法见 GB/T 23798 病媒生物密度监测方法 鼠类

A.1.2 鼠类控制水平评估

依据 GB/T 27770 室内鼠类控制需达到：标准间数在 20 间（ 300m^2 ）以下的单位阳性房间数为 0，20 间以上的单位阳性房间数不超过 1 间；室外不得有鼠迹。

A.1.3 防鼠设施检查方法

凡出现下列情况，记为防鼠设施不合格：

- a) 厨房操作间下水道出水口无有金属栏栅，缝大于 10mm ；地漏未加盖。
- b) 门缝大于 6mm ，木门和门框的底部未包高 300mm 的铁皮，不能随手关门的食品库房门口无高 0.6m 挡鼠板；
- c) 墙体上有通向外环境的管线孔洞，缝隙超过 6mm ；
- d) 1 楼或地下室排风扇或通风口无金属网罩；
- e) 1 楼或地下室窗户玻璃破损。

A.1.4 防鼠设施评估

房间数 10 间以下的单位（ 150m^2 ）防鼠设施应完全合格，10 间以上的单位防鼠设施不合格房间数不超过 1 间。

A.2 蟑螂控制标准

A.2.1 蟑螂侵害检查

室内使用，用手电照明，检查记录每个场所 3min 观察到的蟑螂种类、数量、活卵鞘数和蟑迹（空

卵鞘、死尸、残尸等)数,记录成若虫阳性标准间数、成若虫数、活卵鞘阳性标准间数、活卵鞘阳性数、蟑迹阳性标准间数。蟑螂密度监测方法见 GB/T 23795 病媒生物密度监测方法 蜚蠊。

A.2.2 蟑螂控制水平评估

依据 GB/T 27773 蟑螂控制水平需达到:

a)标准间数 60 间(900m²)以下的单位蟑螂成若虫侵害房间不超过 2 间,60 间以上的单位侵害房间不超过 3 间;

b)标准间数 60 间(900m²)以下的单位卵鞘查获房间不超过 2 间,60 间以上的单位卵鞘查获房间不超过 3 间;

c)标准间数 60 间(900m²)以下的单位蟑迹查获房间不超过 3 间,60 间以上的单位蟑迹查获房间不超过 5 间。

A.3 蝇类控制标准

A.3.1 蝇类侵害监测

室内使用,监测人员目测计数,记录监测标准间数,阳性标准间数和每一间内的蝇数,同时记录温度、湿度和风速等气候数据。蝇类密度监测方法见 GB/T 23796 病媒生物密度监测方法 蝇类。

A.3.2 蝇类控制水平评估

依据GB/T 27772 蝇类控制水平需达到:

a)生产销售直接入口食品的场所不得有蝇;

b)室内成蝇密度控制水平需要达到:房间10间以下的单位有蝇房间数为0,11间-30间的单位有蝇房间不得超过1间,31间-60间的单位有蝇房间不超过3间,61间-100间单位有蝇房间不超过6间,阳性间蝇密度小于或等于3只/间;

c)室内外不得有蝇类孳生地;

d)防蝇设施全部合格。