

团体标准

《上海市餐饮企业有害生物风险管理指南》

编制说明

上海市食品安全工作联合会

上海市健康促进协会

2019年12月

目 录

(一) 任务来源, 起草单位, 协作单位, 主要起草人.....	1
1.1 任务来源.....	1
1.2 起草、参与和首批承诺执行单位.....	1
1.3 主要起草人.....	1
(二) 制(修)订标准的必要性和意义.....	1
(三) 主要起草过程.....	2
(四) 制(修)订标准的原则和依据, 与现行法律、法规、标准的关系.....	2
4.1 制订标准的原则.....	2
4.2 制订标准的法规政策依据.....	3
(五) 主要条款的说明, 主要技术指标、参数、试验验证的论述.....	3
5.1 主要技术方向的确定.....	3
5.2 范围的规定.....	3
5.3 术语和定义.....	3
5.4 有关技术问题的说明.....	3
(六) 重大意见分歧的处理依据和结果.....	3
(七) 国内外情况.....	3
(八) 作为推荐性标准的建议及其理由.....	4
(九) 贯彻标准的措施建议.....	4

团体标准《上海市餐饮企业有害生物风险管理指南》编制说明

（一）任务来源，起草单位，协作单位，主要起草人

1.1 任务来源

本标准来源于上海市食品安全工作联合会和上海市健康促进协会。

1.2 起草、参与和首批承诺执行单位

起草单位为上海市食品安全工作联合会、上海市健康促进协会、上海市疾病预防控制中心。

本标准参与起草单位：上海市食品安全工作联合会、上海市健康促进协会、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。

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。

1.3 主要起草人

本标准主要起草人见表1。

表1 主要起草人情况

项目或者 课题负责人	顾振华	性别	男	年龄	65
专业	食品安全	职务和职称	会长/副主任医师		
主要起草人				分工	
姓名	年龄	职称	专业		
冷培恩	56	主任医师	病媒生物防制	标准内容复审	
徐仁权	67	主任医师	病媒生物防制	标准内容初审	
潘汉鼎	75	正处	公共卫生	标准内容初审	
顾祥	40	中级	工商管理	标准框架搭建，内容汇编	
陈军华	41	技术总监	植物保护	标准框架搭建，内容汇编	

魏懿	40	技术总监	昆虫学	标准内容起草
----	----	------	-----	--------

（二）制（修）订标准的必要性和意义

随着人民消费水平的增加，餐饮企业逐年增长，满足消费需求。食品安全制约行业发展中关键问题之一。虫鼠害是重要的病媒生物，如果不加以有效控制，这些有害生物会给食品安全带来严重的影响。

本标准的制订有助于帮助餐饮企业、商业综合体、第三方有害生物防制服务商开展蟑螂、老鼠、飞虫等有害生物风险的识别、评估与控制，进而多方合作，共同降低虫鼠害风险，保障食品安全。

（三）主要起草过程

本标准为首次制定。本标准制定分准备、起草、征求意见及修改等三个主要阶段，自2019年4月制定任务下达，实施调研，成立标准制订工作组、起草标准文本，到公开征求意见稿完成，经历3次标准制定会议和1次广泛征求意见，标准起草制订过程历时共9个月。

准备阶段：

2019年4月，标准制定工作正式启动，进入制订准备阶段。

起草阶段：

2019年6月，召开标准修订启动会议，讨论了标准制定的基本原则、主要内容和结构框架并形成意见、实验验证，完善标准草案。

征求意见及修改阶段：

2019年6月-11月，召开广泛征求意见，修改完善标准文本，形成征求意见稿。

2019年12月9日-22日，公开征求意见。

（四）制（修）订标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准关系

4.1 制订标准的原则

按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和GB/T 20004.1-2016《团体标准化 第1部分：良好行为指南》的要求和规定，确定标准的组成要素。

在标准制定过程中遵循了以下几个原则：

- 本标准与已颁布实施的国家和地方食品安全和虫害控制的法规规章要求的一致性和衔接性，同时结合上海市实际情况，确保标准的可操作性。

- 本标准符合国家和地方现行的食品安全和虫害控制指南、标准等要求，具有统一性和协调性。

- 本标准在制定技术指标时，广泛了解了行业现状和发展水平，保证标准的前瞻性和先进性；

4.2 标准与现行法律、法规、标准的关系

GB/T 23795-2009 病媒生物密度监测方法 蜚蠊

GB/T 23796-2009 病媒生物密度监测方法 蝇类

GB/T 23798-2009 病媒生物密度监测方法 鼠类

GB/T 27770-2011 病媒生物密度控制水平 鼠类

GB/T 27772-2011 病媒生物密度控制水平 蝇类

GB/T 27773-2011 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

全国爱卫会、卫生部 2009 年 9 号通知 病媒生物预防控制管理规定

与国内同类标准水平比较，主要体现在站在餐饮企业的角度，结合第三方服务商，商业综合体（相关方），明确各方之间的职责，对餐饮企业营业过程中遇到的鼠类，蟑螂类，飞虫类虫害控制作出指导，并进行了控制效果的评价，对标准进行了补充和完善。

（五）主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

5.1 主要技术方向的确定

本指南的总体内容是根据

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

的内容来进行参考和整合。

（六）重大意见分歧的处理依据和结果

无重大意见分歧。

（七）国内外情况

无。

（八）作为推荐性标准的建议及其理由

虫害控制作为食品安全重要的一部分，越来越多的餐饮企业主动地进行参与，

但是很多企业并不了解自己在虫害控制这个过程中自己的角色，往往把全部工作都交给虫害管理公司，这样往往会让自己的虫害控制过程失效，而这个指南，就是对鼠类，蟑螂类，飞虫类在餐饮企业中，不管是风险识别，还是风险评估，乃至具体的虫害控制操作项，都进行了介绍。能够让餐饮企业，更好地管理好自己的虫害控制过程。因此建议尽快颁布“餐饮企业有害生物风险综合管理指南”，作为推荐性标准，以指导生产实践建设。

（九）贯彻标准的措施建议

标准经批准、发布实施后，拟请联盟牵头管理部门尽快在联盟内推广贯彻实施。

标准反馈汇总

序号	单位	章条号	修改建议	理由及依据	采纳与否	备注
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						