

团 体 标 准

T/WPCA ****—****

连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范

Technical specification for pest risk disposal in chain catering outlets

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

武汉有害生物防制协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 虫害风险处置原则.....	1
5 虫害风险处置组织机构及职责.....	1
5.1 建立组织机构.....	1
5.2 成员职责.....	2
6 处置程序.....	3
6.1 制定方案.....	3
6.2 培训.....	4
6.3 虫害风险识别与评估.....	4
6.4 实施（执行、检查监督）.....	4
6.5 效果评价.....	5
6.6 记录与档案管理.....	5
7 处置方法.....	6
7.1 风险评估.....	6
7.2 虫害监测与预警.....	7
7.3 虫害预防措施.....	8
7.4 虫害控制措施.....	8
7.5 防制效果检查与评估.....	9
8 应急处置措施.....	10
8.1 应急预案制定.....	10
8.2 应急处置流程.....	10
8.3 应急资源保障.....	10
8.4 中毒与急救.....	11
参考文献.....	12
附录 A.....	13
附录 B.....	14
附录 C.....	15

前 言

本标准依据《团体标准管理规定》及行业实际需求制定，旨在规范连锁餐饮门店虫害风险处置技术要求，保障食品安全与环境卫生。

本文件按照GB/T1.1—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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由武汉有害生物防制协会提出并归口。

本标准主要起草单位：武汉利福泰科技有限公司、武汉有害生物防制协会。

本文件参与起草单位：上海特斯科商业管理有限公司、武汉疾病预防控制中心、武汉仟吉食品有限公司、爷爷不泡茶（湖北）科技服务有限公司、武汉可清环保技术服务有限公司、武汉奥卫消杀灭鼠服务有限公司、蓝保盾（湖北）环境科技有限公司。

本标准主要起草人：蔡强、张萌、易俊才、陈晓敏、苏晓雨、赵向前、施维、邵磊、肖虎、严国华、刘鉴、马纯杰。

连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范

1 范围

本文件规定了连锁餐饮门店有害生物风险处置的原则、组织机构及职责、处置程序、处置方法、应急处置措施等内容。

本文件适用于有害生物防制机构对连锁餐饮门店的有害生物风险处置管理，连锁和单店餐饮企业门店可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 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 23798 病媒生物密度监测方法 鼠类
 GB/T 23797 病媒生物密度监测方法 蚊虫
 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
 GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫
 GB/T 23694 风险管理 术语
 GB/T 31721 病媒生物控制术语与分类
 GB/T 18106 零售业态分类
 GB/T 31717 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 蚊虫
 GB/T 31712 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 鼠类
 WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所
 T/WPCA 001-2025有害生物防制与消毒服务行业团体标准化工作指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 连锁餐饮门店 chain catering outlets

以连锁经营模式开展餐饮服务业务的场所集合，这些门店在品牌形象、经营理念、菜品质量、服务标准等方面遵循统一规范，共享品牌资源、运营管理经验和供应链体系，且分布在不同地理位置，面向社会公众提供餐饮消费服务。

3.2 有害生物防制 pest control

针对直接或间接危害人体健康、传播人类疾病和/或妨碍人们正常生活、生产的生物，包括但不限于鼠类、蝇类、蜚蠊（蟑螂）、蚊虫、家蚁、蚤、虱、蜱、螨、臭虫、白蚁以及其他可能污染食品、破坏店内环境的昆虫、鸟类、啮齿动物等，采取合理的、有效的控制方法和具体措施。

[来源：T/WPCA 006-2026 有害生物防制与消毒服务行业团体标准化工作指南，定义3.1，有修改]

3.3 有害生物防制机构 pest control operation

向顾客提供有害生物防制服务的经济活动的单位。

[来源：T/WPCA 001-2025 有害生物防制与消毒服务行业团体标准化工作指南，定义3.3和3.4，有修改]

3.4 孳生地 breeding ground

适宜于病媒生物世代繁衍生活的物质或场所。

[来源：GB/T 31721-2015 病媒生物控制术语与分类]

3.5 风险处置 risk disposal

针对连锁餐饮门店存在的有害生物风险，依据科学合理的原则和方法，采取一系列预防、控制、监测、评估等措施，以降低有害生物发生概率、减少有害生物危害程度，保障门店食品、人员和环境安全，确保餐饮服务业务正常运营的管理过程。

4 虫害风险处置原则

连锁餐饮服务场所的有害生物风险处置应结合餐饮场所的环境特点和行业要求，以食品、人员、环境安全为前提，采取预防为主的控制措施，重点加强环境治理的原则，清除鼠类、蝇类、蜚蠊、蚊虫孳生地和栖息场所，建立健全防鼠、防蚊蝇设施，优先选用物理防治，必要时限制性使用化学防治，同时强化全过程管理，确保处置工作具备完整可追溯性，并通过效果评估与经验总结实现持续改进。

遵循以下原则：

预防为主：坚持源头管控与风险前置，强化日常监测、预警与隔离防范，从环境、设施、管理等环节减少有害生物孳生、入侵与扩散，做到早发现、早处置、早控制。

环境治理：以环境综合治理为核心，通过清洁整顿、垃圾规范管理、积水清理、封堵缝隙、改善通风采光等措施，消除有害生物栖息、觅食、繁殖条件，构建长效防控基础。

物理防制优先：优先采用物理、机械、人工等非化学防控手段，如粘捕、诱捕、阻隔、高温/低温处理、机械捕杀等，减少对环境、人员及物品的安全影响。

化学处理受限：严格控制化学药剂使用范围、剂量与频次，选用低毒、低残留、合规药剂，规范操作流程与安全防护，避免滥用及二次污染，确保人员与环境安全。

可追溯性：建立完整作业记录，对服务对象、作业时间、区域、药剂种类与用量、作业人员、防控效果等信息全程留痕，实现全过程可查询、可追溯、可核查。

持续改进：定期对防控方案、作业质量、处置效果进行评估与复盘，根据实际情况优化技术路线、作业流程与管理要求，不断提升有害生物风险处置能力与服务水平。

5 有害生物风险处置组织机构及职责

5.1 建立组织机构

连锁餐饮门店有害生物风险处置工作需构建多层次、分工明确的组织机构，以保障有害生物风险得到有效管理，具体设置如下：

——**食品安全管理部门：**由连锁餐饮企业总部食品安全管理负责人、食品安全专员、质检员等专业人员共同组成，是连锁餐饮企业有害生物风险处置工作的归口管理与决策配合主体。

——**门店运营团队：**由各连锁餐饮门店店长、当班负责人及一线员工等组成，是有害生物风险处置措施在门店端的落地执行、日常巡查与现场配合主体。

——**有害生物防制机构：**由服务机构的项目负责人、技术专员、现场作业人员、培训专员、行业专家等组成，是本标准规范的核心责任主体，全面负责连锁餐饮门店有害生物风险处置的技术输出、方案落地、作业实施与效果保障全流程工作。

5.2 成员职责

5.2.1 食品安全管理部门职责

——负责企业虫害防控工作的统一归口管理，完成有害生物防制机构的资质审核、遴选、合作签约与全周期履约监督。

——负责审核有害生物防制机构提交的虫害风险处置方案、监测方案、应急预案等技术文件，确认其合规性与企业适配性。

——统筹监督各门店虫害防控工作落地，牵头处置门店重大虫害事件、相关食品安全事件及合规上报工作。

——协调企业内部资源，统筹各门店与有害生物防制机构的协作对接，配合有害生物防制机构开展风险评估、全员培训等相关工作。

5.2.2 门店运营团队职责

——落实门店日常环境卫生、食材物料管控、废弃物规范处置、防护设施维护等基础有害生物防控措施。

——开展门店全区域日常有害生物风险巡查，发现有害生物踪迹、密度异常、防控漏洞等问题，第一时间上报总部及有害生物防制机构。

——为有害生物防制机构现场勘查、监测布点、防制作业、整改验收等工作提供场地、人员等必要配合，如实告知门店有害生物相关关键信息。

——严格落实有害生物防制机构提出的有害生物隐患整改要求，做好门店防控相关记录归档，确认有害生物防制机构现场作业内容，配合完成防制效果核验。

——发生有害生物突发事件时，立即采取临时管控措施并同步上报，配合有害生物防制机构开展应急处置、现场清理等相关工作。

5.2.3 有害生物防制机构职责

——方案编制与优化：结合连锁餐饮业态特点、门店环境及国家相关标准，编制针对性的有害生物风险处置方案、监测方案、应急预案与标准化作业规程，提交餐饮方审定后实施，并根据实际情况动态优化。

——风险勘查与评估：对连锁餐饮各门店开展全区域现场勘查，全面识别有害生物入侵渠道、孳生点位与高风险区域，系统评估风险等级，定期出具风险评估报告，提出科学的整改与管控建议。

——监测预警与分析：严格按照国家标准规范设置监测点位，开展常见有害生物常态化密度监测，建立完整监测台账；通过数据分析有害生物活动趋势，达到预警阈值时第一时间发出预警并启动强化处置措施。

——规范防制作业：遵循“预防为主、环境治理和物理防制优先、化学防制限制性使用”的原则，严格按方案开展标准化防制作业；规范使用合规低毒药剂与器械，避开食品加工区域与接触面，全程保障食品安全、人身安全与环保要求。

——培训体系建设与实施：负责搭建适配连锁餐饮业态的有害生物防控培训体系，开发针对性课程与考核内容，为餐饮方各级人员开展分级培训与实操指导，完成培训效果评估与持续优化。

——效果评估与改进：按照国家标准定期开展防制效果标准化检查与量化评估，出具阶段性效果评估报告；针对存在的问题优化防控方案与作业措施，实现防控效果持续提升。

——应急处置与溯源：建立健全的有害生物突发事件应急处置机制，配备充足应急人员与物资；接到应急上报后按约定时限抵达现场，开展应急消杀、溯源排查、隐患整改等工作，事后出具专项处置报告与长效优化方案。

——合规与档案管理：确保所有作业、药剂使用、人员操作均符合国家法律法规与标准要求，作业人员持证上岗，所用器械药剂资质齐全；建立完整规范的全流程服务档案，按约定向餐饮方交付相关资料，确保服务全程可追溯。

——技术支持与整改跟进：为餐饮方提供全周期有害生物防控技术咨询与指导，针对门店风险隐患提供专项整改技术方案，全程跟进整改落实情况，协助完成整改验收，确保风险隐患闭环管理。

6 处置程序

6.1 制定方案

6.1.1 现状调研

食品安全管理部门收集各连锁餐饮门店的环境信息、过往虫害发生记录、门店运营流程等资料，分析门店可能存在的虫害风险点。

6.1.2 方案起草

根据调研结果，结合行业标准和企业实际情况，起草《连锁餐饮门店虫害风险处置方案》。方案应包括总体目标、适用范围、处置措施（如物理防治、化学防治、环境治理等方法的具体应用）、资源配置（人力、物力、财力）、时间安排等内容。

6.1.3 方案审核与批准

将起草的方案提交给虫害风险处置领导小组审核，领导小组从战略层面、资源可行性等方面进行评估，提出修改意见。食品安全管理部门根据意见修改完善后，再次提交领导小组批准，确保方案的科学性和可行性。

6.2 培训

6.2.1 培训课程设计

有害生物防治机构与连锁餐饮门店合作，根据有害生物风险处置方案和员工实际情况，分析培训需求，设计培训课程。课程内容应涵盖有害生物的种类、习性、危害，门店虫害风险识别方法，各类防治措施的操作规范，个人防护要求等。

6.2.2 培训实施

有害生物防治机构采用多种培训方式，如集中授课、线上学习、现场实操演示等，对连锁餐饮门店员工进行培训。培训讲师应具备丰富的有害生物防治知识和教学经验，确保培训内容生动易懂、实用有效。

6.2.3 培训效果评估

培训结束后，通过理论考试、实操考核、问卷调查等方式评估培训效果。对于未达到培训要求的员工，应安排补考或重新培训，确保员工真正掌握有害生物风险处置知识和技能。

。

6.3 虫害风险识别与评估

6.3.1 识别方法

包含以下内容：

- 目视检查：定期对门店的各个区域，包括厨房、餐厅、储物间、仓库、卫生间等进行目视检查，查看是否有虫害活动迹象。
- 监测装置监测：在特定区域设置监测装置，使用鼠类监测站监测老鼠活动情况，使用昆虫监测站监测飞虫、蟑螂等。定期检查监测站，记录捕获的虫害种类、数量。
- 设施检查：检查门店的防护设施，门窗是否密封良好、防鼠板是否安装到位、通风口是否有防虫网等，评估防护设施是否存在漏洞，可能导致虫害侵入。

6.3.2 风险评估

食品安全管理部门根据识别到的虫害信息，结合门店的经营情况、客流量、食品储存种类等因素，对虫害风险进行评估。评估内容包括虫害的严重程度、扩散可能性、对食品安全和顾客体验的影响等。

6.4 实施（执行、检查监督）

6.4.1 执行处置措施

包含以下内容：

- 环境治理：门店运营团队加强门店清洁卫生工作，定期清理垃圾、食物残渣，保持环境整洁。对食品储存区域进行整理，做到分类存放、隔墙离地，减少虫害孳生和藏匿场所。
- 物理防治：专业人员根据虫害种类和风险程度，采用物理防治方法，如在门店内安装粘鼠板、灭蚊灯、物理粘捕器等。按照规范要求放置和使用物理防治设备，定期检查和更换。
- 化学防治：在必要时，由经过专业培训的人员或聘请外部专业虫害防治公司，按照规定的剂量和方法使用杀虫剂、灭鼠剂等进行化学防治。严格遵守化学品使用安全规定，做好防护措施，避免对食品、员工和顾客造成危害。

6.4.2 检查监督

包含以下内容：

- 门店自查：门店店长负责组织门店员工每天对虫害风险处置措施的执行情况进行自查，检查内容包括清洁卫生是否达标、物理防治设备是否正常运行、化学防治是否按规范操作等。发现问题及时整改，并记录在门店自查记录表中。
- 区域巡检：食品安全管理部门定期对各连锁餐饮门店进行区域巡检，检查门店虫害风险处置工作的整体执行情况。对发现的问题提出整改意见，跟踪整改落实情况。
- 专项督查：在虫害高发季节或出现重大虫害风险事件时，虫害风险处置领导小组组织专项督查，对各门店的虫害风险处置工作进行全面、深入的检查，确保各项措施有效执行。

6.5 效果评价

6.5.1 评价指标设定

制定虫害风险处置效果评价指标，包括虫害密度降低率、防护设施完好率、员工虫害防治知识知晓率等。

6.5.2 效果评估方法

包含以下内容：

- 数据统计分析：收集门店自查、区域巡检和专项督查过程中记录的数据，如虫害捕获数量、防护设施损坏数量等，进行统计分析，评估虫害风险处置措施的效果。
- 顾客反馈收集：通过门店意见箱、线上评价平台等渠道收集顾客关于虫害问题的反馈，了解顾客对门店虫害防治工作的满意度，作为效果评价的参考依据。
- 专家评估：邀请外部专业虫害防治专家或组织企业内部专家团队，对虫害风险处置效果进行评估。专家通过现场检查、查阅记录等方式，综合判断处置工作是否达到预期目标。

6.5.3 结果应用

餐饮企业食品安全管理部门根据效果评价结果，总结成功经验和不足之处。对于效果良好的处置措施，在各连锁餐饮门店进行推广；对于存在的问题，分析原因，调整处置方案，持续改进虫害风险处置工作。

6.6 记录与档案管理

6.6.1 记录内容

包含以下内容：

- 培训记录：包括培训计划、培训教材、培训签到表、培训考核成绩等，记录员工参加虫害风险处置培训的情况。
- 虫害风险识别与评估记录：如检查表、诱饵监测记录、风险评估报告等，详细记录虫害识别过程和风险评估结果。
- 处置措施执行记录：涵盖清洁卫生记录、物理防治设备使用记录、化学防治药剂使用记录等，记录虫害风险处置措施的具体执行情况。
- 检查监督记录：门店自查记录、区域巡检报告、专项督查总结等，记录各级检查监督的情况和发现的问题。

——效果评价记录：效果评价指标数据、顾客反馈记录、专家评估报告等，记录虫害风险处置效果的评价过程和结果。

6.6.2 档案管理

包含以下内容：

- 分类归档：各连锁餐饮门店和相关部门按照记录内容进行分类，建立电子和纸质档案。
- 保存期限：规定各类记录的保存期限，以便追溯和查询虫害风险处置工作的历史信息。
- 档案维护：指定专人负责档案的维护和更新，确保档案资料的完整性和准确性。定期对档案进行整理，删除过期或无用的记录，同时及时添加新的记录

7 处置方法

7.1 风险评估

7.1.1 风险评估原则

- 全面性原则：覆盖所有潜在虫害发生的区域和各类风险源，包括门店内外环境、设施设备、人员管理等方面，确保不遗漏可能导致虫害的问题。
- 科学性原则：采用科学的评估方法和手段，如虫害密度监测、现场调查、监测结果分析等，确保评估结果客观准确。
- 动态性原则：定期对虫害风险进行评估，考虑季节变化、门店运营调整以及环境条件变化等因素对虫害风险的影响。
- 针对性原则：根据门店的地理位置、业态类型以及功能区特点，制定符合实际需求的具体风险评估方案，聚焦重点问题。
- 可控性原则：评估结果应直接指向可操作的控制措施，易于落实并有效降低虫害风险。
- 可追溯性原则：风险评估过程和结果需形成完整记录，方便追踪和改进。

7.1.2 连锁餐饮门店功能区

在虫害风险识别与评估时，需要对餐饮门店内外的各功能区进行划分，具体包括以下区域

- 食品加工区域包括厨房、烹调区、备餐区等。
- 食品储存区域包括冷库、干货储存室、食品原料储存区等。
- 食品销售区域如点餐台、自助餐区、前台等。
- 垃圾处理区域包括垃圾收集区、暂存点等。
- 员工服务区域如员工更衣室、员工洗手间等。
- 公共区域如顾客用餐区、洗手间等。
- 外部区域门店外部的供货装卸区、周边绿化带、排水设施等。

7.1.3 识别内容

风险识别需要对不同区域、环境和运营环节中的虫害问题进行详细排查，具体内容包括

- 明确老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫等常见有害生物的种类及其活动特征。
- 寻找虫害存在的直接或间接迹象，如鼠洞、鼠粪、蟑螂蜕皮、粘虫板抓捕记录、虫尸等。
- 识别虫害可能通过的侵入渠道。
- 储存不当的食材、残留的食物废弃物等。
- 垃圾存放区、潮湿隐蔽角落等虫害喜好的区域。
- 分析极端天气变化，如暴雨内涝对虫害活动的影响。
- 识别可能导致虫害发生的建筑、设备或管理中的缺陷。
- 人员行为习惯。
- 利用虫害监测工具收集的虫害活动数据，为风险识别提供支撑。
- 根据门店所处的地理环境、周边虫害情况等额外识别潜在问题。

7.1.4 评估指标

在虫害风险评估过程中，可参考以下具体指标以量化和分析虫害风险：

- 虫害密度指标：通过粘鼠板、诱捕器等监测工具，统计单位时间内鼠类或虫类的捕获数量；观察虫害出现的频次及分布规律。
- 卫生环境指标：包括地面、台面、墙角、下水道、垃圾处理点等区域的卫生状况；检查食品储存区域湿度、温度及密闭性是否符合标准；评估垃圾分类、密封存放、及时清运的执行情况。
- 建筑及设施密封性指标：漏洞检查结果；设备清洁状态和完好性是否满足防虫要求。
- 虫害入侵和孳生风险指标：高风险点分布；薄弱环节数量。
- 人员操作行为指标：员工虫害防治知识覆盖率、日常清洁与操作执行率。
- 天气和季节性影响指标：季节性风险评估。
- 效果跟踪指标：连续评估中，虫害风险点数或密度指标的降低情况；评估已采取的风险控制措施的执行及达标率。

7.2 虫害监测与预警

7.2.1 监测点设置

专业人员确定在连锁餐饮门店内不同区域应设置的虫害监测点位置及数量，确保全面覆盖且具有代表性。（附录A）

7.2.2 监测方法

- 物理监测：使用粘鼠板、蟑螂屋、灭蝇灯等设备设施进行有害生物捕捉与监测。
- 化学监测：利用信息素诱捕器等检测仓储害虫活动情况。
- 目视检查：定期对门店各区域进行直接观察，查找虫害迹象。

7.2.3 监测频率

明确不同区域、不同季节以及不同虫害种类情况下的监测频率，保证及时发现虫害活动动态。在厨房和仓库等高风险区域，每日至少执行一次监测，以确保能够迅速应对任何潜在的害虫问题。在餐厅等低风险区域，监测频率可以适当减少，但至少应保证每周进行一次彻底检查。鉴于夏季和秋季的温度及湿度条件更有利于害虫繁殖，监测频率需相应提升。对于蟑螂和老鼠，应增设监测点并提高监测频率，以确保有效控制。此外，应依据历史数据和害虫活动记录，定期评估并调整监测频率，以适应害虫活动的变化。

7.2.4 预警机制

建立当监测到虫害活动达到一定阈值时的预警机制，包括预警信号的发出方式、预警对象以及应采取的初步应对措施。

7.3 虫害预防措施

7.3.1 建筑与设施维护

门店建筑结构的密封性要求，如门窗、通风口、下水道等部位的防鼠、防虫设计与维护。（附录B）

7.3.2 食材与物料管理

健全完善“进货查验”制度，在食品原料采购、贮存、分拣、清洗、切配、烹饪、备餐等操作加工环节进行检查把关，严防食物中混入虫鼠迹等。（附录C）

7.3.3 环境卫生管理

门店内部日常清洁制度，包括地面、墙面、台面、餐具等的清洁频次与标准。垃圾处理规范，如垃圾收集、分类、暂存及清运的要求，防止垃圾成为虫害孳生源。

7.3.4 人员培训与管理

——对员工进行虫害防控知识培训的内容与频次要求，使员工了解虫害危害、识别方法及预防措施等。

——员工个人卫生习惯的规范，如洗手、更衣等制度，防止员工携带虫害进入门店。

7.4 虫害控制措施

7.4.1 物理控制方法

在处理有害生物问题时，物理控制手段是一种非常有效的方法。控制老鼠，可以使用粘鼠板、捕鼠器、电子驱鼠器等多种工具；控制苍蝇，使用灭蝇灯、粘蝇板、捕蝇笼等工具；控制蟑螂，使用蟑螂屋和粘蟑板等手段。

掌握物理控制方法的技巧、设施放置位置和注意事项对于确保其有效性和安全性至关重要。粘鼠板和捕鼠器应放在老鼠常走的路径上并正确设置；电子驱鼠器的使用效果受放置位置和频率影响。灭蝇灯和捕蝇笼的正确放置和诱饵选择同样关键。使用蟑螂屋时，应放在蟑螂活动区域并定期检查。

7.4.2 化学控制方法

特别强调，在餐饮场所需谨慎、限制使用化学杀虫剂。

在选择卫生杀虫剂和杀鼠剂时，必须确保产品标签信息完整无缺（包括农药登记证、农药生产许可证、产品标准证），且产品处于有效使用期限内。严禁混合使用不同种类的卫生杀虫剂制剂。建议优先选用低毒或微毒性的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

从事卫生杀虫剂和杀鼠剂使用的人员，必须接受有害生物防治的专业培训。针对不同的作业环境，应选择恰当的杀虫剂种类和剂型，并严格按照技术要求来确定使用剂量和施药位置，同时作业时应设置相应的警示标识。

7.5 防制效果检查与评估

7.5.1 有害生物密度检查方法

按照GB/T 23798、GB/T 23796、和GB/T 23795、GB/T 23797的规定开展鼠类、蝇类和蟑螂、蚊类等有害生物密度检查。

7.5.2 有害生物密度控制水平检查与评估

按照GB/T 27770-2011、GB/T 27772-2011、GB/T 27772-2011、GB/T 27773-2011的要求，定期对内部的鼠类、蝇类和蟑螂、蚊类控制水平进行检查和控制效果评估。

7.5.3 第三方评估

餐饮服务提供者与服务商对控制效果评估存在争议的，可以委托第三方机构进行评估。

8 应急处置措施

8.1 应急预案制定

要求连锁餐饮企业总部及各门店制定完善的虫害应急预案，明确应急处置的目标、原则、组织机构及职责等。

8.2 应急处置流程

8.2.1 有害生物侵扰事件：餐厅在日常虫害检查评估中，应遵循合同相关约定或按照国家标准开展。当有害生物密度超标时，餐厅可以重新评估虫害供应商服务方案、服务内容，结合现场开展有害生物防制工作。

8.2.2 食品安全事件：餐厅发生食品安全事件后，应立即闭店进行自查；同时，按照国家法律法规（如《中华人民共和国食品安全法》），提高餐厅、操作间等场所的卫生水平，对餐厅、操作间等场所开展有害生物预防与控制工作。

8.2.3 应急过程中的安全事项：在使用卫生杀虫剂前，应和餐厅门店沟通并确认。如需采用空间喷雾操作，需告知门店方安全须知；在保障食品和人员安全及配合工作完成的前提下方可实施，并在防制服务区域的人员进出口，设置警示标识。服务完成后，防制人员应告知门店方做好清洁和消毒工作，所有杀虫剂包装、空瓶、沾有杀虫剂物料和已更换的失效杀鼠剂、粘鼠板、粘虫板等应带离服务场所。

8.3 应急资源保障

8.3.1 餐饮门店应配备的应急资源，如应急消杀设备、防护用品、备用食材等。

8.3.2 餐厅总部与门店之间应存在应急资源调配方面的协调机制，保证门店在开展应急处置工作时顺利开展。

8.4 中毒与急救

8.4.1 立即停止施药作业，将中毒人员转移至通风、空气新鲜的安全区域，远离污染源。

8.4.2 脱去被污染衣物，皮肤接触用大量清水冲洗，眼睛接触用清水或生理盐水持续冲洗。

8.4.3 保持中毒人员呼吸道通畅，吸入中毒者保持安静，经口误食者禁止盲目催吐。

8.4.4 第一时间拨打 120 急救电话，同时向单位负责人报告，说明中毒症状及所用药剂信息。

8.4.5 保护好现场及药剂包装，做好相关记录，配合医护人员开展后续救治与调查。

参 考 文 献

- [1] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法[Z]. 2021-4-29
- [2] GB14881-2025食品安全生产标准 食品生产通用卫生规范
- [3] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范[Z]. 2018-06-22
- [4] 中国连锁经营协会. T/CCFAGS 005-2018 连锁餐饮有害生物风险管理实施指南[S]. 北京: 中国连锁经营协会, 2018

附录 A
 (资料性附录)
 门店布局示例图

图A.1给出了门店布局示例图。

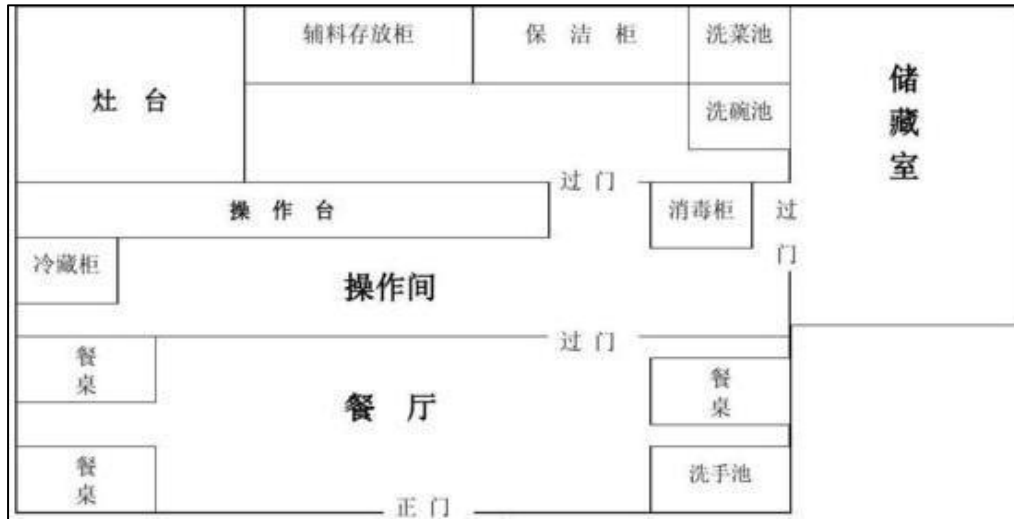


图 A.1 门店布局示例图

附录 B

(资料性附录)

门店建筑结构防鼠、防虫密封要求

表B.1给出了门店建筑结构的防鼠、防虫密封要求。

序号	位置	防鼠、防虫密封要求	建议封堵材料
1	天花夹层内与外部环境相通的孔洞缝隙	大于6mm孔洞缝隙须全部封堵	建议使用水泥砂浆或老鼠不易啃咬的材料(如填缝剂、防火堵料等)
2	供水、排水、供热、燃气、空调、消防、线槽等管道	与外部环境或穿越天花板产生的大于6mm孔洞缝隙须全部封闭	建议使用水泥砂浆或老鼠不易啃咬的材料(如填缝剂、防火堵料等)
3	下水道口、地漏	应设有防鼠金属栏栅或金属材料制成篦子,间距或孔径小于10 mm;金属栏栅和篦子无缺损	使用金属网
4	与外界相连的门	门底边与地面、门与门、门与门框之间的缝隙小于6mm;木门和门框底部300mm高度须用金属材料镶包;食品仓库门缝隙小于6mm且及时关闭或设置高度600mm的挡鼠板。	建议使用金属材料板材,
5	1楼或地下室的排风扇、通风口	应设有金属网罩,网罩孔径小于6mm	建议使用金属网
6	建筑物底层与外界相连的窗	窗户玻璃无破碎,窗和窗框以及两扇窗之间的缝隙小于6mm;需通风时加孔径小于6mm的金属网罩	建议缝隙使用水泥砂浆或老鼠不易啃咬的材料
7	与外界相连的门	可安装风幕机或金属纱门和门帘胶条;风幕机或门帘胶条须安装在门外侧;门帘胶条重叠宽度20毫米,离地高度小于20mm;风幕机完整覆盖出入通道口并适时开启,纱门和门帘胶条无破损和正常使用	/
8	配电箱(柜)、消防柜和电梯井的门	门无破损,保持关闭且门缝隙小于6mm;墙壁、地板、瓷砖、地砖和地角线封闭无缝隙	建议使用水泥砂浆或老鼠不易啃咬的材料(如填缝剂、防火堵料等)

表 B.1 门店建筑结构防鼠、防虫密封要求

附录 C

(资料性附录)

食材与物料虫鼠害管理要点

表C.1给出了食材与物料虫鼠害管理要点。

环节	负责人	检查内容	预防措施
食材进出库	库房管理员	感官目测散装食材及开袋未用完食材，检查有害生物和有害活动迹象	每次取完食材后盖严容器盖子，扎牢袋子封口
粗加工	粗加工负责人	检查粗加工食材中是否混有有害生物，清洗过程中感官目测蔬菜、肉类	加强食材供应商和食材存放场所虫鼠害管理
烹饪	烹饪人员	感官目测出锅成品中是否混有有害生物	盛装成品容器加盖盖严或使用食品级金属网状防鼠设施覆盖，网孔直径小于10mm
备餐	备餐负责人	检查盛装成品容器盖子是否盖严，汤类成品抄底检查	-
售卖	售卖负责人	感官目测盛在餐盘、碗等容器中的成品及剩余餐品	-
成品、半成品存放	-	未使用的成品、半成品放置在容器内并加盖或覆膜	按照食品贮存条件，存放于冷藏、冷冻设施内

表 C.1 食材与物料虫鼠害管理要点