

# 团体标准《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》

## 编制说明（征求意见稿）

标准研制小组

2026年4月

# 《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》

## 团体标准编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

本团体标准制定项目经立项评估后，于2024年10月15日列入武汉有害生物防制协会《2024年度团体标准立项计划》，团标项目名称为《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》。项目编号为T/WPCA006-2024。本团体标准由武汉有害生物防制协会（以下简称协会）提出并归口。

#### （二）制定背景

研制团体标准《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》，旨在规范连锁餐饮门店有害生物风险的处置流程和技术要求，提高连锁餐饮行业的有害生物管理水平，保障食品安全和消费者权益。通过本标准的实施，将有助于连锁餐饮企业提升自身品牌形象，增强市场竞争力，同时也为PCO行业的可持续发展提供有力支持，提升PCO服务质量、提高PCO企业的管理标准，推动行业发展并增强市场竞争力。

#### （三）起草过程

##### 1. 标准立项（2024年7月-2024年10月）

标准牵头起草单位经研究提出标准框架和立项建议，并于2024年10月，向协会标委会提交立项申请。经协会立项评审后，于2024年10月将本标准纳入协会《2024年度团体标准立项计划》。

2. 成立标准研制小组、完成初步调研（2025年8月-2026年3月）

《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》团标的主要起草单位为：武汉利福泰科技有限公司、武汉有害生物防制协会。

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。

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。

本团体标准研制小组负责标准的起草、修改意见和 / 或建议的收集、标准稿修订、送审与完善等工作，必要时可邀请武汉有害生物防制协会标委会、其他有害生物防制机构和被服务单位等相关专家参与。本团体标准研制小组分工如下：

表 1 主要起草人员名单及责任分工

姓名	工作单位	责任分工
蔡强	武汉利福泰科技有限公司	1. 统筹标准研制整个过程 2. 负责计划、指导文献检索与标准比较 3. 牵头拟定标准框架 4. 组织现场调研与专题讨论 5. 定稿标准及编制说明 6. 牵头标准发布后的宣传、培训及市场推广工作
张萌	武汉利福泰科技有限公司	1. 起草标准和编制说明 2. 组织专题研讨会 3. 向社会和单位征集意见，形成《标准征求意见汇总表》 4. 根据意见完善标准《征求意见稿》及编制说明

		5. 根据技术审查意见和终审意见完善《送审稿》和《报批稿》
易俊才	武汉利福泰科技有限公司	1. 参与各阶段标准讨论与完善，对标准框架、内容及撰写格式等提出研制意见与建议 2. 文献检索与标准比较 3. 参与标准发布后的宣传、培训及市场推广工作 4. 参与调研与论证 5. 参与专题讨论会和专家函审的组织工作等
陈晓敏	武汉市疾病预防控制中心	
施维	武汉有害生物防制协会	
苏晓雨	武汉仟吉食品有限公司	
赵向前	爷爷不泡茶(湖北)科技服务有限公司	
邵磊	武汉可清环保技术服务有限公司	
肖虎	武汉奥卫消杀灭鼠服务有限公司	
严国华	蓝保盾(湖北)环境科技有限公司	
刘鉴	武汉利福泰科技有限公司	
马纯杰	武汉利福泰科技有限公司	

### 3. 标准起草修改、形成征求意见稿（2026年3月-2026年4月）

2024年12月标准研制小组对标准草案/框架进行了深入讨论，并制定了工作计划与分工，标准主要起草人员名单及责任分工见表1。2026年4月27日，组织召开第一次标准研讨会，邀请了协会、疾控、学会的专家与研制小组成员及被服务单位代表共同对标准草案/框架进行了深入讨论，根据研讨会意见，起草修改形成标准《征求意见稿》，并编写本团体标准《编制说明》。

### 4. 征求意见（2026年5月-2026年6月）

所形成的团体标准《征求意见稿》和《编制说明》按规定以函件形式征求相关单位及其专家意见（≥10名），同时在协会官网上向全社会公开征求意见（≥30天）。

## 二、标准编制原则、主要内容及其确定依据

### （一）编制原则

团体标准的格式、结构、规则与内容：本团体标准的格式、结构、规则与内容主要按照 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》起草/制定。技术要素指标基于本行业标准化建设现状与发展趋势以及市场需求进行设定。

### （二）主要内容

本标准规定了各类连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范的范围、处置原则、组织机构和职责、处置程序、处置方法及应急处置措施等技术规范和标准。适用于在工商行政管理部门注册的服务机构在各类连锁餐饮门店有害生物风险处置过程中的技术规范和标准。其中，**处置原则**部分明确了有害生物风险处置的前提、主要措施、基本要求、风险处置基本程序等。**组织机构和职责**部分对连锁餐饮门店的有害生物风险处置机构的组成、人员职责要求、具体分工、责任划分提出了必要的建议和明确要求。**处置程序**部分从方案制定、培训、风险识别与评估、实施（执行、检查、监督）、效果评价、记录与档案管理等6个程序方面提出要求。**处置方法**部分包括风险评估、有害生物监测与预警、有害生物预防措施、有害生物控制措施、防制效果检查和评估等5个部分。**应急处置措施**部分提出了应急预案的制定、应急处置流程、应急资源保障、中毒与急救等4方面的要求。附录包含三个资料性附

录。

### （三）确定依据

1. 相关术语和定义：“连锁餐饮门店、有害生物、风险处置”等术语和定义主要引用 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》和 T/WPCA 002.1-2025《有害生物防制与消毒服务机构服务水平（等级）评估 第1部分：总则》、GB/T18106-2004 零售业态分类、GB/T23694-2013 风险管理术语、国际植物检疫措施标准（ISPN）第5号标准植物检疫术语表中的相关内容。

2. 标准化工作总体原则：按照 GB / T24421.1-2023《服务业组织标准化工作指南第1部分：总则》，并参照 GB / T 15624-2011《服务标准化工作指南》规定开展标准化工作；按照 GB / T24421.2-2023《服务业组织标准化工作指南第2部分：标准体系构建》规定构建本行业标准体系；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》和 GB / T24421.3-2023《服务业组织标准化工作指南第3部分：标准编制》，并参照 GB / T 20001.7-2017《标准编写规则第7部分：指南标准》等规定开展团体标准制（修）订工作；按照 GB / T24421.4-2023《服务业组织标准化工作指南第4部分：标准实施及评价》规定开展标准实施及评价工作；按照 GB / T24421.5-2023《服务业组织标准化工作指南第5部分：改进》规定开展改进提升工作。

3. 组织管理与工作机制：参照 GB / T 20004.1-2016《团体标准化第 1 部分：良好行为指南》相关要求成立本行业标准化组织，并建立连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范评估规范。

4. 团体标准制（修）订：参照国家标准（如 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》）和有关卫生行业标准与地方标准，以及 GB / T 15624-2011《服务标准化工作指南》相关内容编写。

### 三、预期的社会效益

制定的团体标准《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》，其社会效益主要体现在以下几个方面：

1. 提升行业服务质量：通过统一、明确的技术规范标准，促使服务连锁餐饮门店的 PCO 服务机构不断提升自身的专业能力、技术能力、服务质量和安全管理水平，从而为消费者提供更加优质、安全的服务。

2. 规范市场秩序：技术规范标准的实施有助于依规服务、有规可依、避免无序竞争等不良市场行为，推动行业向更加健康、有序的方向发展。同时，通过制定的技术规范，技术标准，规范行业自律和自我约束，增强消费者对行业的信任度。

3. 促进技术创新与升级：技术规范标准中对于有害生物风险处置程序、有害生物风险处置方法的标准和技术要求，将鼓励服务连锁餐饮门店的 PCO 服务机构不断探索研发新技术、新方法，不断改善服务流程，提高服务效率和效果，推动整个行业的技术进步和产业升级。

#### 四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

目前，暂未检索到《连锁餐饮门店有害生物风险处置技术规范》的相关国际标准及国内标准；仅查询到类似标准。

本标准借鉴和参考国外、国内连锁餐饮有害生物风险控制及管理程序及 T/CCFAGS005-2018 连锁餐饮有害生物风险管理实施指南，立足于目前连锁餐饮企业的发展趋势和实际情况、市场需求和行业诉求，内容更加全面，标准更加具体，更加具有实用性、可操作性。

#### 五、在标准体系中的位置，与现行相关法律法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的关系

##### （一）一致符合性

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等相关法律法规的规定；也符合《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）、《武汉有害生物防制协会团体标准管理办法（试行）》（武有害防协〔2022〕15号）、《推荐性国家标准采信团体标准暂行规定》（国标委发〔2023〕39号）、《武汉市标准创新贡献奖励办法》（武市监规〔2023〕1号）等政策文件要求。

##### （二）引用规范性

本标准规范性参考 GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用规范；GB14881-2025 食品安全生产标准 食品生产通用卫生规范；WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所；国家市场监督管理总局 餐饮服务食品安全操作规范。2018-06-22 有关标准。

引用了 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》和 T/WPCA 002.1-2025《有害生物防制与消毒服务机构服务水平（等级）评估 第1部分：总则》。

#### **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

#### **七、涉及专利及其他知识产权情况的有关说明**

本标准不涉及专利问题。

#### **八、贯彻标准的要求和措施建议**

建议本标准批准发布后，协会标委会牵头组织标准宣贯，推动标准快速有效地实施应用。

标准研制小组将积极开展标准宣贯推广工作，通过官网或公众号宣传、召开培训会等方式积极推动标准实施；同时，在标准的实施过程中注意收集意见，分析实施的效果，并在今后的标准修订工作中进行补充和完善。

#### **九、废止现行有关标准的建议**

无。

#### **十、其他应当说明的事项**

无。