

学校食堂有害生物防治管理规范

Management specification for pest control of school canteen

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 30 发布

2024 - 08 - 30 实施

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。

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。

本文件由安徽省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：安徽省疾病预防控制中心、合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司、安徽大佳一餐饮管理有限公司、安徽国科检测科技有限公司、安徽省食品行业协会、安徽老乡鸡餐饮股份有限公司、芜湖市繁昌区疾病预防控制中心、蚌埠市疾病预防控制中心、阜阳市疾病预防控制中心、淮南市疾病预防控制中心、芜湖市疾病预防控制中心、宣城市疾病预防控制中心、安徽优乐果蔬配送有限公司、宿州学院、安徽大学、安徽医科大学、合肥市嘉和苑小学、皖西学院、安徽省团餐配送行业协会、安徽华测检测技术有限公司、安徽南塘春餐饮管理有限公司、合肥市天鲜配餐饮有限责任公司、安徽青松食品有限公司。

本文件主要起草人：吴磊、侯银续、邵栋梁、孙晴、郑群、张家林、徐艳龙、束家娣、李红、江栋君、王志强、陈国平、马超、李丽娟、谢亚军、王彩虹、温兰、李金蔚、水岩、赵娟、仝飞、台德运、徐赵平、赵东军、吴兵、成德满、曹大明、翟科峰、叶逵、阮亮、王友、刘东、姚富玉、刘忆中、刘云云、黄坤、温葛伟、洪祖亮。

地方标准信息服务平台

学校食堂有害生物防治管理规范

1 范围

本文件确立了学校食堂有害生物防治管理的基本要求，规定了预防、控制、评估、应急处置及档案管理的内容。

本文件适用于学校食堂开展有害生物防治的综合管理及其防治效果的评估。

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/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 27774	病媒生物应急监测与控制	通则
GB/T 27775	病媒生物综合管理技术规范	城镇
GB/T 27777	杀鼠剂安全使用准则	抗凝血类
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 39503	病媒生物综合管理技术规范	学校

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

小学、中学、高等院校、职业培训学校以及托幼机构等为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

3.2

学校食堂有害生物 school canteen harmful organisms

在一定条件下，对食品加工、生产、存储、售卖和食用过程中可能产生食品安全风险的病媒生物，如鼠类、蝇类和蜚蠊（俗称蟑螂）等，以及在就餐过程中可能会叮咬、骚扰师生或导致传染病传播危害的吸血媒介昆虫，如蚊虫等。

3.3

阳性积水 positive water body

有蚊类卵、幼虫、蛹孳生的各类容器积水、坑洼积水、塑料垃圾积水和各类排水系统的井口积水等。

4 基本要求

4.1 防治原则

坚持“预防为主、综合管理、全程监控、强化监督”的原则。坚持环境治理优先，综合运用物理和生态的控制措施，必要时才限制性辅以化学防治手段，以实现有害生物的有效控制。

4.2 组织要求

学校应成立校长为组长的有害生物防治工作领导小组负责有害生物防治的组织管理，明确部门和人员职责，建立工作责任制，定期检查考核。

4.3 人员要求

食堂应设立食品安全管理员，负责监督食品安全和有害生物防治工作。从业人员应接受食品安全知识和有害生物防治知识的定期培训，掌握相应的操作技能培训，考核合格后方可上岗。

4.4 场所要求

食堂应根据功能区布局，安装有效的防蝇、防鼠、防尘设施，定期清理有害生物孳生地，预防有害生物侵入和孳生。

4.5 培训要求

学校每学期组织对食堂责任人、从业人员等开展有害生物防治相关法律法规、标准、技术规范、操作规程、安全知识和应急处置预案等培训。

4.6 评估要求

食堂经营主体每学期应对食堂有害生物控制水平开展自评并形成自评清单；自行开展有害生物防治的学校食堂，可委托第三方专业机构进行防治效果和控制水平评估。

4.7 档案管理

食堂应建立规范的食品安全和有害生物防治档案，记录防治措施实施过程，包括实施时间、位点、维护等信息。

5 预防

5.1 方案制定

学校食堂应建立有害生物防治管理制度，制定有害生物预防控制方案和应急预案，防治方案应符合GB/T 27775和GB/T 39503的规定，包括食堂周边校园外环境、食堂及辅助用房、二次供水区域等校内各类场所有害生物防治方案及检查监督计划；应急预案应符合GB/T 27774的规定。

5.2 孳生地治理

学校食堂加工经营场所内外部环境，预防鼠类、蝇、蚊类等孳生和入侵措施，应包括但不限于：

- a) 地面、墙角、设备顶部、锅灶下方、操作台死角需冲洗、保洁到位；监控室、电控间、暖通控制室、水泵房、电梯管井等处杂物或积水宜及时清除；垃圾日产日清，室内外垃圾桶和泔水桶应加盖；
- b) 窨井盖、排水口保持完好、无破损，缝隙小于 6 mm，排水沟内不淤积残渣和污水；
- c) 校园建筑雨水下泄排水系统（屋顶和各楼层横向的集水管和垂直的落水管）无堵塞、无积水；地面排水管道通畅，盖板无缺损，地表无积水；食堂建筑周边需设置大于 50 cm 宽的硬化散水坡；
- d) 校园外环境整洁、有序，无卫生死角；及时修缮建筑物周边破损地面和墙壁，填平坑洼，堵塞洞缝；清理室外杂物，及时清运垃圾，修剪绿植；
- e) 食堂及周边废弃积水容器宜及时清除，叶腋、竹筒、树洞和轮胎等处的积水宜及时排除；种植水培植物的小型容器用水宜每周更换 1 次。

5.3 预防设施管理

学校食堂加工经营场所和加工过程中预防鼠类、蝇类等入侵措施，包括但不限于：

- a) 所有与外界直接相通的门能自动闭合，缝孔隙小于 6 mm，人员、货物进出通道及库房设高度 60 cm 挡鼠板；餐厅出入口、后堂直接对外的门应加装风幕机、防蝇帘等防蝇设施，风幕机风向和风速需符合要求（应覆盖整个门框，胶帘底部离地小于 1cm，风幕机出风口向外倾斜 30°角，到达地面风速 4 m/s）；窗户或通风口应加装纱窗，一楼及地下室使用金刚网；
- b) 与外环境或市政下水道相通的排水沟出口，安装竖箅子（金属隔栅）孔径小于 10 mm 或横箅子（网罩），孔径小于 6 mm，且无缺损；所有管、线穿墙孔洞、穿顶洞隙及楼层间的电缆管道洞缝用空调泥或防火泥填充牢固，无缝隙；通风口/排气口、换气窗加装金属网罩，网眼孔径小于 6 mm，或使用自动闭合式排风扇；
- c) 库房内应设置足量的存放架，食品、物品离墙 10 cm 以上放置，离地 10 cm 以上。诱蝇灯的安装数量、高度、位置需符合要求（灯下沿距地面 (2.0 ± 0.2) m 处，从室外不能直接看到灯光，避开食物和操作台面，食品烹饪、制作、配餐、就餐区域应安装粘捕式诱捕灯；粘纸及紫外线灯管应定期更换，灯的数量根据需求和合同约定放置）；
- d) 食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所，以及配电房、电缆箱、外围辅助用房应布放一定数量的粘鼠板、捕鼠笼等监测或防治器械。

5.4 日常风险检查

学校应每月组织人员开展食堂有害生物风险自查，自查清单见附录 A。

6 控制

6.1 侵害调查

6.1.1 调查方法按 GB/T 23795、GB/T 23796、GB/T 23797、GB/T 23798 规定进行：鼠类调查室内采用粘鼠板法和鼠迹法，室外采用路径法；蚊虫调查成蚊采用人诱停落法，幼蚊采用路径法；蝇类调查室外采用笼诱法，室内采用目测法；蜚蠊调查采用粘捕法和目测法。

6.1.2 通过侵害调查和风险评估定期分析食堂不同功能区鼠、蚊、蝇、蜚蠊的侵害种类、密度、危害风险及强度，确定主要控制对象，根据环境和场所特点提出针对性的控制措施。

6.1.3 可利用“互联网+明厨亮灶”可视化系统、AI 智能抓拍等科技化手段，实时捕捉鼠类等有害生

物的活动痕迹，以及及时排除风险，消除隐患。

6.2 鼠类控制

6.2.1 室内鼠类控制首选粘鼠板，其次可选用鼠笼和鼠夹等鼠类诱捕设施；不应在食品、餐饮场所使用杀鼠剂及其毒饵。

6.2.2 食堂外隐蔽位置周边沿外墙设立安全防水型灭鼠毒饵站，不应裸露投放。毒饵站应具有防雨、防鸟雀误食，防学生触摸功能，统一编号、固定安装，并设警示标识。使用时应符合国家规范，抗凝血类杀鼠剂的使用、存放、销毁应符合 GB/T 27777 规范要求，利用寒暑假开展冬夏季室外集中灭鼠活动，假期结束前撤除毒饵站并回收毒饵。应做好中毒等意外事件处置预案，解毒剂的储备。

6.2.3 定期检查粘鼠板，当粘鼠板因受潮等粘性失效和捕获鼠类时，应及时更换。寒、暑假灭鼠期间，每月 2 次定期维护毒饵站。捕获鼠类和鼠尸带离服务场所并进行深埋无害化处理。

6.2.4 应有鼠类诱捕设施和毒饵站分布示意图，可借助病媒生物防制监测管理信息平台，持续科学开展鼠类监测与防治工作。

6.3 蚊蝇控制

6.3.1 食堂内应使用灭蝇灯、粘蝇纸或粘蝇条等物理方式捕蝇，定期检查清理更换。灭蝇灯的安装高度、位置需符合要求（5.3.c），不应在食堂使用灭蝇剂。

6.3.2 食堂周边外环境，特别是垃圾站（点）、垃圾桶附近宜设置诱蝇笼，并定期更换诱饵。

6.3.3 必要时，室外垃圾桶周边、食堂前后门及通道周边墙面可采用长效低毒药物滞留喷洒方式进行化学防治（应符合 GB/T 31715 指南要求）；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，经校方和食堂负责人同意确认后，可使用卫生杀虫剂采用超低容量喷雾方式彻底杀灭（应符合 GB/T 31714 指南要求）。操作结束后，食堂应彻底清洁室内设备设施，消除药物残留。

6.4 蜚蠊控制

6.4.1 利用粘蟑盒在食品仓库、凉菜间、办公室及辅助用房进行长期蜚蠊监测控制，定期更换。

6.4.2 蜚蠊化学防治首选杀蟑胶饵。在蜚蠊侵袭场所布放于非食品接触面，遵循点多、量少、面广的原则，在有蟑迹的缝隙、孔洞和设备内部，针对性施用并贴放提醒标识；定期检查，根据需要及时补充。不应在食堂餐饮场所内使用杀蟑颗粒剂。

6.4.3 必要时进行滞留喷洒，应在非营业时间，确保食品和人员安全的前提下，经校方及食堂负责人同意确认后方可施工。

6.4.4 防治活动结束后，应做好蟑迹检查及清理工作。

7 评估

7.1 控制效果评估分为自评和专业评估。食堂经营主体每学期应对食堂有害生物控制水平开展自评并形成自评清单；专业机构每学期可对学校食堂开展一次专业评估，形成评估报告。

7.2 有害生物侵害风险及管理控制效果的评估参考附录 B 进行。餐饮服务提供者与有害生物防治机构对控制效果评估存在争议的，可以委托第三方专业机构进行评价。

7.3 防鼠、防蝇设施合格率、食堂及周边外环境鼠、蚊、蝇、蜚蠊密度控制水平应按 A 级标准（应符合 GB/T 39503 的规定）进行评价（评价应符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的规定）。

7.4 食堂及周边外环境不得有阳性的各类积水容器和坑洼积水，食堂及校园外环境蚊虫停落指数小于或等于 0.5，食堂内外不得有蝇类孳生地，制作、售卖直接入口食品的场所不得有蝇。

8 应急处置

8.1 学校应设立有害生物防治应急处置工作组，明确职责，依据 GB/T 27774 要求，制定学校有害生物应急监测、控制预案和培训、演练方案，全面负责应急处置工作。

8.2 一旦发现鼠类等有害生物污染食物的情况，应立即封存被污染的食物，迅速开展全面排查，及时向有关部门报告。相关部门应加强协调联动，立即组织开展核查处置。按照属地管理原则，妥善应对处置并加强舆情监测，遇到重大情况按规定及时上报。

9 档案管理

9.1 有害生物防治宜包括防治制度、管理程序、方案、操作规程、服务机构营业执照、行业等级资质、服务合同、监督记录和服务人员培训证书、健康证及卫生杀虫剂农药登记证、生产许可证、标准等文书档案及防控措施影音档案。

9.2 食堂从业人员参加有害生物防治的相关培训资料及记录，食堂经营者日常开展有害生物风险检查的工作记录，服务机构每月的消杀记录回单、风险监测和评估报告单等亦应规范存档。

9.3 鼓励采用信息化手段进行有害生物防治记录和管理。文件保存期 5 年。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性)
学校食堂风险自查清单

风险类别	序号	检查内容	检查结果	问题建议
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防鼠板等防鼠设施且完好,挡鼠板高度不低于 60 cm,与插槽、地面的缝隙均小于 6 mm。	☐ 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	排水管道出水口安装竖箅子,缝隙小于 10 mm;或横箅子,缝隙小于 6 mm,且无缺损。通风口、换气窗加装金属网罩,网眼小于 6 mm,或使用自动闭合式排风扇。检测蚊、蝇能否飞入。	☐ 是 ☐ 否	
	4	与外界直接相通可开启的窗闭合严密、无变形,并设置金刚网;木质的门框底部用金属材料包边,高度在 30 cm 以上。	☐ 是 ☐ 否	
	5	天花板是否有裂缝、涂料和盖板是否脱落,是否具备预防鼠等掉落的条件和管理措施;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,食品自动设备密闭性能否有效防止鼠类、蝇类等病媒生物侵入。	☐ 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 10 cm 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、货物包装有无病媒生物孳生痕迹(如鼠迹、蟑迹、蝇类和蚊虫等病媒生物),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、防尘的有效覆盖隔离设施,销售散装熟食配备具有防鼠、防蝇、防尘功能的设施。	☐ 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、蟑迹等异物。	☐ 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,防鼠、防蝇日常管理自查是否查出问题,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	
档案管理	13	食堂是否建立有害生物防治管理制度、学校是否有督导监督制度。	☐ 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,是否有病媒生物监测、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:由于检查内容设置多项问题,“是”,“否”不能尽述事项,请在问题与建议栏说明。

附 录 B
(资料性)
有害生物密度控制水平标准

B.1 要求

学校食堂鼠、蚊、蝇、蜚蠊密度控制水平均按相关标准（GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773）A级要求。

B.2 评估方法

B.2.1 标准间数计算

在开展鼠、蝇和蜚蠊室内侵害评估时，以小于或等于 15 m²为一标准间，大于 15 m²以 15 m²折算。

B.2.2 外环境检查

校内以食堂为中心，每校检查室外场所不低于 1 km路径。

B.2.3 不同种类有害生物评估

B.2.3.1 鼠类

室内外检查有无鼠迹。食堂内场所检查所有房间并记录鼠迹阳性间数；室外记录调查路径距离和鼠迹处数。

B.2.3.2 蚊类

食堂内及外环境检查记录阳性积水处数，调查停落指数。

B.2.3.3 蝇类

食堂内蝇密度采用目测法，记录食堂的标准间数、阳性间数和每一间内的成蝇数；检查食堂防蝇设施、室内及外环境蝇孳生地。

B.2.3.4 蜚蠊

使用手电照明，检查记录食堂内每个场所 3 min观察到的蜚蠊种类、数量、活卵鞘数和蟑迹（空卵鞘、蟑尸、残肢等）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。

B.3 控制标准

B.3.1 鼠类

B.3.1.1 食堂内环境鼠密度房间数 60 间以下的单位阳性房间数为 0，60 间以上的单位阳性房间数不超过 1 间。

B.3.1.2 食堂防鼠设施房间数 10 间以下的单位（150 m²）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。

B.3.1.3 校园外环境鼠密度不得有鼠粪、鼠洞、死鼠、活鼠等鼠迹。

B.3.2 蚊类

B.3.2.1 学校食堂及外环境不得有阳性的各类积水容器和各类坑洼积水。

B.3.2.2 食堂内及外环境成蚊停落指数小于或等于 0.5。

B.3.3 蝇类

B.3.3.1 食堂防蝇设施全部合格，生产销售直接入口食品的场所不得有蝇。

B.3.3.2 室内成蝇密度控制：房间数 60 间以下的单位有蝇房间数为 0，61 间～100 间的单位有蝇房间数不超过 1 间，阳性间蝇密度小于或等于 3 只/间。

B.3.3.3 室内、外不得有蝇类孳生地。

B.3.4 蜚蠊

B.3.4.1 成若虫侵害率为：房间数 60 间以下的单位侵害房间为 0，60 间以上的单位侵害房间不超过 1 间。

B.3.4.2 卵鞘查获率为：房间数 60 间以下的单位卵鞘查获房间为 0，60 间以上的单位卵鞘查获房间不超过 1 间。

B.3.4.3 蟑迹查获率为：房间数 60 间以下的单位蟑迹查获房间为 0，60 间以上的单位蟑迹查获房间不超过 2 间。

地方标准信息平台

参 考 文 献

- [1] GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范
 - [2] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局第 60 号令）
 - [3] 《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）
 - [4] 《学校食品安全与营养健康管理规定（2019）》
 - [5] 餐饮服务许可审查规范（国食药监食〔2010〕236 号）
 - [6] 《安徽省学校食堂食品安全管理工作指南（试行）》（皖教体〔2021〕7 号）
 - [7] 《集中用餐单位食堂防鼠八项措施》（皖食安办函〔2023〕112 号）
 - [8] 《餐饮业有害生物风险管理指南》（T/SFSF 000004-2020）
 - [9] 《湖北省餐饮服务鼠害防制指南》（DB42/T 2147—2023）
-

地方标准信息服务平台