

中国连锁经营协会文件

中连协[2018]54号

关于发布团体标准 《连锁餐饮有害生物风险管理实施指南》的公告

根据《中国连锁经营协会团体标准管理办法（试行）》相关要求，现批准《连锁餐饮有害生物风险管理实施指南》为中国连锁零售行业团体标准，编号为 T/CCFAGS005-2018，自 2018 年 9 月 1 日起实施。

现予公告。

附件：《连锁餐饮有害生物风险管理实施指南》



二〇一八年八月二十七日

10000003943

ICS03.100.01

A10

团 体 标 准

T /CCFAGS 005-2018

连锁餐饮有害生物风险管理实施指南

Guidelines for pest risk management implementation
for chain food service

2018-08-27 发布

2018-09-01 实施

中国连锁经营协会

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
4 有害生物风险控制原则	2
5 有害生物风险控制实施要点	2
附 录 A（资料性附录） 新店评估表	5
附 录 B（资料性附录） 设备采购参数与安装	9
附 录 C（资料性附录） 常见有害生物的种类和处理措施	10

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国连锁经营协会提出并归口。

本标准起草单位：中国连锁经营协会、金拱门（中国）有限公司、内蒙古西贝餐饮集团有限公司、呷哺呷哺餐饮管理有限公司、四川海底捞餐饮股份有限公司、星巴克企业管理（中国）有限公司、快乐蜂（中国）餐饮管理有限公司、百胜中国控股有限公司、天津顶巧餐饮服务咨询有限公司、广州真功夫快餐连锁管理有限公司、艺康（中国）投资有限公司、爱玛客服务产业（中国）有限公司、上海刻行实业有限公司。

本标准主要起草人：裴亮、王洪涛、王昉、王蕾、尼力、潘云龙、沈宇弘、陈俊梅、李乃珉、贾英杰、文信、陈丁峰、孙工贺。

连锁餐饮有害生物风险管理实施指南

1 范围

本标准规定了连锁餐饮企业实施有害生物风险管理的原则与实施要点。
本标准适用于在中华人民共和国境内从事餐饮服务企业开展有害生物风险评估和管理。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。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。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。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 18106-2004 零售业态分类
GB/T 24353-2006 风险管理 原则与实施指南
GB/T 27617-2011 有害生物风险管理综合措施
GB/T 27775-2011 病媒生物中和管理技术规范 城镇
GB/T 23694-2013 风险管理 术语
国际植物检疫措施标准（ISPM）第 5 号标准 植物检疫术语表
国际植物检疫措施标准（ISPM）第 11 号标准 检疫性有害生物的风险分析

3 术语和定义

国际植物检疫措施标准（ISPM）第 5 号标准和 GB/T 23694 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

服务商 service supplier

提供有害生物防制服务、具有合法运营资质、员工具备从业资质的专业单位。

3.2

风险评估 risk evaluation

对环境进行风险识别，对常见有害生物风险识别，并针对风险点的特征做系统性分析。

3.3

风险管理 risk management

针对风险因素，实施应对措施，并通过监督和检查，使有害生物控制在可接受的水平。

4 有害生物风险控制原则

- 4.1 预防为主，控制为辅，达到有害生物可控可防的目的。
- 4.2 企业内部各相关部门协同，外部相关单位充分沟通协作。
- 4.3 基于内外部环境及有害生物活动信息，使用系统方法，持续改进有害生物防制效果。
- 4.4 优先使用物理防制，有条件使用化学防制。保障食品安全、人身安全。

5 有害生物风险控制实施要点

5.1 风险评估

评估包括识别和分析。识别餐厅所在的外部环境、装修的基础防护情况，并结合餐厅内部后厨操作流程、虫控业务管理流程、餐饮企业总部的有害生物管理策略等，分析该环境下可能的常见有害生物类型。

5.1.1 餐厅外部环境

识别餐厅外部环境应包括但不限于：

- a) 地理位置：南方北方、城中城乡郊区；
- b) 周边建筑类别：餐饮街、街边店、居民区、购物中心；
- c) 周边基础环境：垃圾站或垃圾存放点、拆迁工地、建筑工地；
- d) 周边餐厅有害生物风险：对有害生物的重视度；除虫灭鼠作业周期、具体时间。

5.1.2 餐厅基础防护情况

- 5.1.2.1 防护施工是用物理方法阻断虫鼠进入餐厅，是控制有害生物风险的基础，是核心的关键环节。
- 5.1.2.2 新开街边店/单体店施工的关键点应包括但不局限《新店评估表》（详见附录 A）。
- 5.1.2.3 餐厅宜在装修施工前、土建装修后和完成装修后，与服务商三次现场沟通，确认有害生物防护施工效果。

5.1.3 餐厅内部环境

- 5.1.3.1 餐厅内部环境包括系统性风险和操作性风险两类，直接决定有害生物风险控制的结果。
- 5.1.3.2 系统性风险包括餐厅设备采购参数与安装（详见附录 B）、企业总部有害生物管理策略，工程部、品控部、运营部的管理职责，对服务商和杀虫剂的管理等。
- 5.1.3.3 操作性风险包括垃圾箱的使用和管理、餐厅人员对各类信息的判断和处理能力、餐厅卫生清洁状况等。

5.1.4 常见有害生物种类

常见有害生物的种类参照《常见有害生物种类和处理方法》（规范性附录 C）。

5.2 风险管理

5.2.1 核心措施

5.2.1.1 减少因餐厅基础设施损坏或通过食材包装携带进入的两类外部入侵。

5.2.1.2 避免加工过程中及经营场所的卫生死角引发内部孳生。

5.2.1.3 定期实施防制作业，控制有害生物地域性、季节性爆发。

5.2.2 防制作业实施过程要点

5.2.2.1 实施作业前，有明确的作业标准，有用药规范、作业程序规范等。

5.2.2.2 实施作业中，确保作业不留死角。应适当移动物品、机器或设备，打开橱柜、房间等。按照作业标准，及时填表记录；遵守餐厅规定，文明作业、安全作业；药品、器械设备使用规范，器械规整、安全、干净，无跑冒滴漏，保养得当；杀虫剂标识清楚醒目。

5.2.2.3 实施作业后，检查作业现场无漏做区域；杀虫剂无污染残迹；鼠药投放位置合理，标识齐全；记录改进的问题全面无遗漏；作业垃圾、包装带离现场。提示餐厅工作人员及时清理死蟑。遇活鼠、死鼠均不得用手直接抓，应戴手套抓起装入厚塑料袋封口后处理；用过的粘鼠板，应对折鼠板装塑料袋封口后处理。

5.2.2.4 全部作业情况应及时向各自领导汇报沟通。

5.2.3 服务商相关要点

5.2.3.1 服务商的资质。服务商应取得工商营业执照、有害生物防制专业资质证书。有害生物防制专业资质证书，应满足以下条件之一：

- a) 中国有害生物防制协会依照相关国家标准颁发的A\B\C等级证书；
- b) 各省级协会依据省级标准颁发的A\B\C等级证书；
- c) 行业协会在本行业内，依据行业特点制定的资质证明；
- d) 服务商宜投保公众责任险、雇主责任险。

5.2.3.2 操作人员资质。操作人员应取得专业证书，满足以下条件之一：

- a) 社保劳动部门颁发的证书（初级、中级、高级）；
- b) 各省协会培训后颁发的证书（初级、中级、高级）；
- c) 行业协会在本行业内，依据行业特点颁发的证书（初级、高级）。

5.2.3.3 合作协议。双方应有正式合同。合同中，服务商应明确作业流程、作业方式、滞留喷洒或空间喷洒的作业注意事项等。服务商应提供营业执照、资质文件、管理文件、宣传彩页、作业方案、报价单、后期作业服务单等文件，作为合同附件。

5.2.4 杀虫剂使用要点

5.2.4.1 服务商应选择低毒或微毒杀虫剂。服务商应准确用药、精准用药、合理用药，选择种类多样、轮替使用、用量准确、合理配伍、浓度配比适当。

5.2.4.2 服务商应针对不同的作业环境、作业内容、作业特点，选择适宜方法、适用器具、选配适用的杀虫剂，实施作业。

5.2.4.3 服务商应提供杀虫剂各类文件给餐饮企业总部或餐厅备案备查。包含但不局限：杀虫剂生产厂营业执照、农药生产许可证、所用产品的农药登记证书、各类安全证书等。进口产品需要进口产品杀虫剂登记证、销售单位营业执照和安全证书等。

5.2.5 监督检查与改进提升

根据抽查服务商的作业操作情况、有害生物的监测数据、顾客投诉数据、餐厅员工评价等，餐饮企业总部应做年度的汇总报告。并基于年度报告制定下一年防制计划。报告内容包括但不局限：门店内外的潜在虫害风险、虫害活动迹象、年度数据分析等。

5.3 风险信息交流

5.3.1 政策法规、相关资讯的信息交流。

5.3.2 连锁餐饮企业管理策略调整的理念性交流。

5.3.3 实施作业前后的业务性交流。

5.3.3.1 作业前沟通与记录

防制作业前期，作业人员应当与餐厅工作人员充分沟通。沟通过程中，全面记录作业前现场的原始情况。

5.3.3.2 作业后回访与记录

实施作业后，服务商宜对餐厅回访，并记录回访的内容。

附 录 A
(资料性附录)
新店评估表

A.1 新店评估表见表A.1。

表A.1 新店评估表

餐厅代码及名称		装修厂商及 联系人	虫鼠服务公司 /人员	总体风险评估		
餐厅地址		项目工程师	封堵达成率	外环境	外结构/设施	内结构/设施
条款 编号	区域	检查要点	是否符合要求			
第一次封堵检查：餐厅内部		原始结构检查	检查日期：	符合要求/风险评估		备注
1	装修前的原始结构 检查	A 原始结构墙体/伸缩缝是否有洞？				
2		A 原始结构顶棚是否有洞？				
3		A 总污水排放管与物业管道接驳口是否有U型存水弯？				
4		B 确定或复核新店灭蝇灯布局方案（如数量、位置、及地高度）？				
第二次封堵检查：吊顶前		检查日期：		符合要求/风险评估		备注
5	天花上方	A/B 隔墙是否是砖和水泥的实心墙体？				
6		A/B 实心墙体是否有洞？				
7		B 无法建实心墙体 用石膏板替代时, 是否石膏板里外两侧各用一层 0.6*0.6cm 铁丝网防护？				

表 A.1 (续)

8	各类管道		检查要点		符合要求/风险评估	
9	天花上方管道	A/B 空调风管、消防水管、污水管道	1、套管与墙体是否有孔洞? 2、管道与套管之间是否有孔洞? 3、电缆桥架是否都有盖?	<input type="checkbox"/> 穿墙	<input type="checkbox"/> 穿楼板	
10		B 电线或电缆桥架		<input type="checkbox"/> 穿墙	<input type="checkbox"/> 穿楼板	
11		A/B 管道井及检查井		<input type="checkbox"/> 穿墙	<input type="checkbox"/> 穿楼板	
12		A/B 排烟管、饮用水管道、热水器管道		<input type="checkbox"/> 穿墙	<input type="checkbox"/> 穿楼板	
13		A/B 其它		<input type="checkbox"/> 穿墙	<input type="checkbox"/> 穿楼板	
14		吊顶		B 吊顶内的各种管线的预留孔	缝隙是否不大于 0.6cm	
15	B 大面积吊顶处有适当的检修口		检修口是否数量适当			
16	通风等管道	A/B 各种排/回风管道通向室外的末端	外附活动型铁质防鼠网, 孔眼是否 $\leq 1\text{cm} \times 1\text{cm}$			
17	餐厅设备管线、排水管	B 穿越天花板、墙体的管线	管线穿越天花板或墙体的孔洞是否大于 0.6cm			
18		B 吧台区及后区设备的排水管	制冰机、滤水器、洗碗机、咖啡机等的水管与地面排水管的接驳口是否有防护且密封有效?			
19		B 各水池的排水管(含吧台区、后区、洗手间等区域)	门店下水(如: 手部/工器具清洁水、冰槽排水)的排水管是否有 U 型存水弯? 且管道接驳口密封是否有效?			
20	配电间, 电梯井	B 配电间(若有)的墙体和地面	配电间墙体和地面, 是否有 $>0.6\text{cm}$ 的孔或缝隙?			
21		B 配电箱线槽闭合部位的密封性	配电箱线槽结合部位是否有 $>0.6\text{cm}$ 的孔或缝隙?			
22		B 配电箱中的电缆线穿孔部位	配电箱电缆穿箱柜处是否有 $>0.6\text{cm}$ 的孔或缝隙?			

表 A.1 (续)

第三次封堵检查：交店前		检查日期：	符合要求/风险评估	备注
23	下水道、地漏	B 接地的下水管道、水池/水槽排水口	接地下水道及水池排水口，是否有活动型铸铁蓖条或铁网，间距小于 1cm × 1cm；	
24		B 地漏盖（地面及拖布池的地漏）	地漏是否有水封盖	
25		B 隔油池防鼠性	隔油池防鼠网的目径是否有防鼠性能（推荐 40 目）	
26		A 后区总排水检修口防鼠性（如有）	后区地面总排水检修口盖子与地板周边的密封性	
27	餐厅外环境风险评估	C 周边 200 米有无工地、	是否有虫鼠患风险？	
28		C 周边 200 米有无汽/火车站、河流、港口、码头	是否有虫鼠患风险？	
29		C 周边 200 米有无居民区、肉制品厂、饲料厂及大面积绿化植被	是否有虫鼠患风险？	
30		C 周边 50 米花台、或绿化带、或喷水池	与门店入口处有无防鼠隔断？或虫鼠患风险？	
31		C 周边 50 米的化粪池/排污设施（隔油池、市政下水口、排污检修口	与门店入口处有无防鼠隔断？或虫鼠患风险？	
32		C 周边 50 米垃圾回收站、垃圾堆积点	与门店入口是否有防鼠隔断？或虫鼠患风险？	
33		C 周边半径 50 米范围的经营类别	<input type="checkbox"/> 是否有餐饮业或中小型超市/小卖部、菜市场、流动排挡等？	
34	与户外相通的门	A 门缝	直通户外的门与地面之间的距离是否不大于 0.6cm	
35		A 外招（Logo 灯、招牌架等）	外招与餐厅内部之间是否有防鼠隔断？	
36		B 踢脚线与墙体之间的缝隙	餐厅各部位的踢脚线与墙体之间，是否有缝隙？	
37		A 风幕机宽度及风幕机与墙体前的缝隙	风幕机宽度与门宽是否匹配？与墙体见有无缝隙？	
38		B 风幕机	与外环境直接相通的门，其风幕机型号是否与风幕机离地高度匹配（如门高 3 米，风幕机需选择适合 3 米门高的型号）？风向满足预防飞虫的需求？	

表 A.1 (续)

39	与户外相通的门	B 吧台区台面、及台面与墙壁结合处	<input type="checkbox"/> 操作台接缝、台面与墙体、台面与水槽等结合处的缝隙是否密封? (防积水积残渣、滋生虫卵)		
40		B 吧台储物柜内腔四壁的孔洞密封性	<input type="checkbox"/> 储物柜内腔与墙体、与台面的孔洞是否密封? 是否有>0.6cm 孔或缝隙?		
41	灭蝇灯	B 灭蝇灯布局方案	<input type="checkbox"/> 灭蝇灯的布局方案是否经虫害服务公司回顾或提供		
42		B 灭蝇灯安装效果评估	<input type="checkbox"/> 灭蝇灯的安装数量/高度/位置是否与方案一直? (高度 1.8 - 2.2m)		

附 录 B
(资料性附录)
设备采购参数与安装

B.1 设备采购参数与安装

B.1.1 灭蝇灯

类型：门店用餐区、加工区等安装粘捕式灭蝇灯；

技术参数：灯管表面每平方厘米的输出功耗不低于3毫瓦，并至少每年更换一次灯管。

安装位置：根据所购灭蝇灯的技术要求，合理评估安装数量，定期检查和更换粘纸。避免光源竞争和出风口位置，安装高度为灯体底部离地面1.8-2m；远离包装材料、食品及食品接触面至少1.5m；应避免吸引外界飞虫入内。

B.1.2 鼠类阱捕设施

类型：室外使用抗干预型鼠饵站；店内使用内部粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等物理监控装置，不得使用化学药剂。

要点：鼠饵站仅允许安装在外围，鼠饵和鼠饵站必须固定。

位置：应根据过去的鼠类活动记录、外围和内部环境特点为依据，评估安装的位置以及后续的检查频率。每年年度回顾中评估。

附录 C
(资料性附录)
常见有害生物的种类和处理措施

C.1 鼠类防治

C.1.1 鼠类介绍

C.1.1.1 鼠类危害

老鼠可传播30多种疾病，常见的有鼠疫、流行性出血热、钩端螺旋体病等。疾病的传播主要通过三种途径传播：鼠体寄生虫叮咬人体传染；体内带病鼠体的排泄物污染食物水源，造成人类食入后发病；老鼠直接咬人及通过伤口接触引起感染。

老鼠为啮齿类动物，牙会不停生长，需要不停的啃咬硬物以磨牙，从而损坏食物、器具和建筑等。老鼠常在移动中排便，这些排泄物会落入食品或接触食品表面。

C.1.1.2 种类介绍

老鼠的种类很多，常见的有褐家鼠、黄胸鼠、小家鼠等。

褐家鼠体型粗大，体重约300克，多从门缝、地沟侵入餐厅。它们主要栖息于卧室、厨房、仓库或室外的阴沟、杂物堆、垃圾堆等处。

黄胸鼠体型中等，体重约100-250克，多从天花板上侵入餐厅。它们善于攀爬，多栖息在墙洞、屋顶、天花板和夹墙等处。

小家鼠体型较小，体重约20-25克，可以通过0.6厘米的缝隙。它们多存在于货仓、纸箱、抽屉及墙缝中，在室内活动。

以上三种老鼠可能会同时骚扰餐厅。

C.1.1.3 鼠患迹象

当有以下迹象时表明餐厅已经出现了鼠患：

- 老鼠活体或尸体；
- 老鼠排泄物；
- 啃咬痕迹；
- 爬行踪迹（管道或墙角处可发现爬行踪迹）；
- 鼠洞；
- 筑巢物料（纸品、发丝等柔软物）。

C.1.2 发现老鼠（或迹象）的处理措施

C.1.2.1 发现活鼠，应保持冷静，切勿追赶捕杀，以免被老鼠咬伤；立即电话联系相关品管人员，并确认有害生物防治人员在规定的时间内到达餐厅；如能确认老鼠藏匿地点，隔离该区域，将鼠情如实上报区经理、营运经理，评估确定维持营业的风险；如员工或顾客被老鼠咬伤，立即送往医院就医。

C.1.2.2 发现死鼠，应立即电话联系相关品管人员，并确认有害生物防治人员在规定的时间内到达餐厅；如有害生物防治人员不能及时到达餐厅，员工可采取以下措施：

- a) 配戴一次性手套，使用棍子等可废弃的长形器具证实老鼠已死；

- b)切勿使用任何类型的餐厅小配件或器皿；
- c)不要触碰活着的老鼠，老鼠头如未粘在粘鼠板上，有可能咬人；
- d)老鼠死后，用棍子等可废弃的长形器具将其夹起，放入垃圾袋中。如老鼠死在粘鼠板上，将死鼠与粘鼠板一同放入垃圾袋中；
- e)脱下一次性手套，放入垃圾袋中，用胶带将垃圾袋口拧紧密封，并放入垃圾房内，有害生物防治人员到店餐厅后，要求其带走；
- f)将使用的棍子等工具废弃在餐厅外的垃圾箱内，返回后立即洗手消毒；
- g)彻底清洁该区域，可喷洒适量的消毒液，浓度不低于250ppm；
- h)在返回工作站前须再次洗手消毒。

C. 1. 2. 3 发现老鼠排泄物，应立即清理排泄物，并对该区域清洁及喷洒适量消毒液；立即电话联系相关品管人员，并确认有害生物防治人员在规定的时间内到达餐厅。

C. 1. 2. 4 发现被咬的货物，应确认所有被咬的货物，封存在垃圾房并做标识，待有害生物防治人员辨别后废弃；立即电话联系相关品管人员，并确认有害生物防治人员在规定的时间内到达餐厅。

C. 2 蟑螂

C. 2. 1 蟑螂种类

蟑螂种类繁多，我国已知家栖种类约13种，最常见的有德国小蠊、美洲大蠊等：

- a)德国小蠊——体型较小呈茶褐色，成虫的体长在1-1.5cm；栖息场所以厨房为主，餐厅，食品厂也常见，在理想环境下，一对德国小蠊一年内可繁殖超过20000只的幼虫；
- b)美洲大蠊——体型较大呈红褐色，成虫的体长在2-4cm；栖息场所包括餐馆、食品厂、厕所、垃圾堆、下水道等。

C. 2. 2 餐厅发现蟑螂的处理

发现活体蟑螂或蟑螂尸体时，立即电话联系品管部相关人员，并确认有害生物防治人员在规定时间内达到餐厅；发现的蟑螂尸体应立即清理，其尸体可能携带蟑螂卵夹，可孵化出数量众多的小蟑螂。

C. 3 飞虫

C. 3. 1 飞虫种类

苍蝇——孳生在垃圾、动物粪便中，取食于粪便、垃圾和人类食品，边吃边吐，污染食品，传播疾病；繁殖能力强，夏季7天可繁殖一代，每代产卵100-150只；具有趋光性，嗅觉灵敏，可寻觅飞行200米。在城市常见蝇类中，麻蝇是较为特别的卵胎生蝇类，即麻蝇卵在体内孵化，麻蝇会在停留时直接将孵化后的蛆产在食物表面上。

蚊子——藏匿在植物盆栽积水、下水道和阴暗区域；它们可以传播疟疾、流行性乙脑及登革热等疾病；孳生在积水中，在夏季7天便可繁殖一代。

蛾蠓——孳生在排水管、污水处理池的内壁及滤网上；是病原微生物的携带者，每次产卵30-100枚。

果蝇——多选择发酵的水果、蔬菜上或存放该类食品的容器上繁殖，通常8-10天繁殖一代，每次产卵平均约500枚。

C.3.2 正确使用灭蝇灯，应采取以下措施：

- a) 餐厅应保持灭蝇灯24小时处于良好运行状态；
- b) 餐厅每周检查灭蝇灯内的粘蝇纸，当一半以上面积已粘有飞虫或灰尘较多失去粘性，餐厅应立即更换；粘蝇纸至少每月应更换一次，餐厅需要备好可用的粘蝇纸；
- c) 灭蝇灯灯管至少一年更换一次；
- d) 灭蝇灯的安装和维护都必须考虑避免对食物、与食物接触的工器具表面和操作台面造成污染；
- e) 不在食品加工存放区域、包装材料区域上方，或顾客可以接触和听见的距离内安装电击式灭蝇灯（电击式灭蝇灯与有盖或有包装保护的食品距离至少3米，距离暴露的食品、设备或包装材料至少需要10米以上。因为实验证明，灭蝇灯的收集盘无法防止飞虫的残片落在下面的区域。电击产生的噪声会损害餐厅的形象）；
- f) 宜在餐厅使用粘捕式的灭蝇灯。