ICS 13.200

|  |
| --- |
| CCS C 52 |

DB42

湖北省地方标准

DB42/T XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

湖北省餐饮服务鼠害防制工作指南

|  |
| --- |
| Rodent control guide for catering service in Hubei Province（征求意见稿） |
|  |

20XX-XX-XX发布

20XX-XX-XX实施

湖北省市场监督管理局   发布

目 次

目次 I

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 鼠害防制工作原则 1

5 物防措施 1

5.1 餐饮建筑防鼠 1

5.2 餐饮环境防鼠 2

6 技防措施 3

7 人防措施 3

附录A（资料性）灭鼠技术方案 4

A.1 物理灭鼠措施 4

A.2 化学灭鼠 4

A.3 死鼠处理 5

参考文献 6

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这些专利的责任。

本文件由湖北省市场监督管理局餐饮服务监督管理处提出。

本文件由湖北省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：湖北省市场监督管理局餐饮服务监督管理处、湖北省标准化与质量研究院等。

本文件主要起草人：吴杰鹏、杨志豪、傅德忠、余波、王力、李响、夏鸿轶、张锐。

本文件首次发布。

本文件实施应用中的疑问，可咨询杨志豪，联系电话：027-88701926，邮箱：23084299@qq.com；对本标准的有关修改意见建议请反馈至余波，联系电话：027-87256139，邮箱：23084299@qq.com。

湖北省餐饮服务鼠害防制工作指南

1. 范围

本文件规定了湖北省餐饮服务鼠害物防、技防和人防的预防措施和灭鼠措施的要求。

本文件适用于湖北省行政区域内各类餐饮服务经营者和单位食堂等餐饮服务提供者的鼠害防制工作指导。

1. 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 8321 农药合理使用准则

GB/T 27770-2011 病媒生物密度控制水平 鼠类

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

WS/T 688-2019 病媒生物防制操作规程 宾馆饭店

WS/T 690-2020 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

《湖北省餐饮服务“互联网+明厨亮灶”建设指南》（鄂市监餐饮函〔2020〕269 号）

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务 catering service

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021，2.1]

3.2

鼠害防制 rodent control

预防和控制鼠类进入食品处理区污染加工环境和食物。

1. 鼠害防制工作工作原则

餐饮服务经营场所鼠害防制工作应遵循“预防为主、风险管理、全程控制、单位落实”的工作原则，根据鼠类的生态习性，以及餐饮服务经营场所的环境特点、建筑结构特点，采用物防、技防、人防相结合防制并举的综合措施，有效防制鼠害事件的发生。

1. 物防措施
	1. 餐饮建筑防鼠
		1. 材料

宜使用有效的建筑材料（如金属丝网、石棉瓦、金属板材等）密封场区，阻断鼠类侵入场区的途径（下水道、门、窗、漏水槽、空洞、墙壁和舍顶缝隙、陈旧建筑的夹层等）。建筑材料应符合GB 31654-2021中3.3的要求。

* + 1. 墙体
			1. 墙壁完好无孔隙、洞穴。装饰条、地脚线等应无明显缝隙。
			2. 墙基深度应大于1.5 m，且要求砖石砌牢，水泥灌浆，防止鼠类打洞进入。
			3. 墙角处理墙与顶棚交界处，应抹成圆形或安装防鼠挡板。墙与地板交界处，使用铁皮钉牢或抹成圆形为宜，使鼠不能攀爬。
		2. 门窗
			1. 门窗应能够封闭，漏缝处应用橡胶条封闭或用尼龙条缝实。
			2. 一般操作区（食品库房、粗加工制作区、切配区、餐具用具清洗消毒区）、准清洁操作区（烹饪区、餐具用具保洁区、面食加工区）、清洁操作区（备餐区）等食品处理区，凡与外部相通需要设置门道的地方，均应设置挡鼠板。挡鼠板应由金属材质制作而成，高度常规尺寸为0.6 m，标准厚度为25 mm。上部应贴有反光条，夜间容易辨别。安装在门框上，施工方便快捷，易拆卸，方便搬运物品。
			3. 食品库房和或储藏室的门如为木质，应在下端包（镶）铁皮，高度不低于0.3 m。门窗框的缝隙应小于6 mm，窗户外部安装钢丝网状的防鼠纱窗为宜。
			4. 食品库房门口应设有高0.6 m的挡鼠板,。
		3. 排（通）风口

通风口应使用金属网封隔，网眼大小不超过6 mm；建筑外环境防鼠应搞好环境卫生。

* + 1. 排水管口
			1. 厨房操作间下水道出水口应设有箅子（金属栏栅），符合GB/T 27770-2011中附录A.1.1的要求。
			2. 室外出水口的上方应加盖地漏，保持下水畅通。
		2. 管线孔洞
			1. 油烟、通风和电力通讯线路管道应采用金属或PVC材料密封，过墙处的缝隙用水泥填堵。不能堵死的用孔径小于10 mm铁丝网或铁皮钉牢，使鼠不能钻入。
			2. 靠墙的垂直下水管等髀道上应钉挡鼠板，阻止老鼠沿髀道攀爬。
			3. 雨水落水管下端应离地0.3 m以上。
			4. 管线孔洞还应符合GB/T 27770-2011中附录A.1.3的要求。
	1. 餐饮环境防鼠
		1. 厕所

厕所内清洁，无尿垢，无蝇蛆，无鼠洞。

* + 1. 垃圾箱
			1. 垃圾箱应密闭，垃圾入箱、无外溢，日产日清。
			2. 垃圾箱外壳尤其是垃圾倾倒口经常刷洗，保持整洁。
		2. 就餐区
			1. 室内外用餐区物品应摆放整齐，环境整洁，无卫生死角，无鼠洞。
			2. 室内的各类箱柜、设备箱应密闭，无缝隙，洁净无食物残渣，无鼠屎。
		3. 景观区

路面、草坪、绿化等景观区域应无暴露垃圾，无鼠洞。

1. 技防措施
	1. 餐饮服务提供者应按照《湖北省餐饮服务“互联网+明厨亮灶”建设指南》的要求建设互联网平台，运用“互联网+明厨亮灶”智慧抓拍系统，进行老鼠活动监测。“互联网+明厨亮灶”智慧平台应具备自动监测老鼠活动的功能，并全天候对厨房进行监测，及时抓拍老鼠活动照片，推送预警。
	2. 管理人员接到老鼠活动预警后应及时追踪查源，快速捕杀，处理其污染区域和食物，消除其活动影响。
	3. 鼓励在主副食库房、粗加工、烹饪等重点经营场所采用超声波驱鼠设备进行防鼠驱鼠。超声波驱鼠器功率应在30 khz以上。
	4. 鼓励应用挡鼠板移位监测传感器，监测挡鼠板应用情况。
	5. 食品处理区应备有器械灭鼠设施（鼠夹、鼠笼、粘鼠板等），并正确使用，灭鼠方法可参考附录A。
	6. 食品处理区内如非必要不采取化学灭鼠，化学灭鼠应在爱卫部门专业人员指导下方能进行。食品处理区禁止储存化学灭鼠药物等。
	7. 外环境灭鼠。夏秋季（5月至10月）应开展不少于1次灭鼠，发现老鼠的可开展户外环境灭鼠。在餐饮服务经营场所外环境和垃圾箱附近沿墙边隐蔽处设置一定数量的毒饵站，毒饵站和毒饵盒的使用方法应参照使用说明。采用缓效低毒灭鼠药物为宜，严禁使用毒鼠强等国家禁用的急性剧毒鼠药。
2. 人防措施
	1. 餐饮服务提供者应建立鼠害防制工作工作制度，制定鼠害防制工作措施。
	2. 将鼠害防制工作列入“日防控、周排查、月调度”重要内容，定时检查餐饮服务经营场所，发现鼠迹应及时采取灭鼠措施。
	3. 在食品加工过程中检查食物是否受到老鼠污染，重点在原料进货查验、分拣清洗、切配、烹饪、分餐等关键环节检查，一旦发现食物中混入鼠尸、鼠器官、鼠屎或其它被老鼠污染的痕迹，应立即停用，及时查源处理。
	4. 定时开展食品处理区环境清洁卫生打扫和设施维护工作，消灭老鼠孳生环境，确保防鼠设施正常使用。

附 录 A

（资料性）

灭鼠技术方案

A.1 物理灭鼠措施

A.1.1 粘鼠板捕杀

A.1.1.1 选用规格长 × 宽 = 35 cm × 25cm的粘鼠板用绳子或铁丝固定好。

A.1.1.2 每天查看粘鼠情况，将粘到的鼠及时集中处理。粘鼠板无粘性后要及时更换。连续5 d未捕到鼠时，撤掉粘鼠板。

A.1.2 鼠夹或捕鼠笼捕杀。

A.1.2.1 应选用规格150 mm × 80 mm的中号铁板夹，或选用规格长 × 高 × 宽 ＝ 26 cm × 12 cm × 12 cm的捕鼠笼布置在老鼠出没的地方附近。

A.1.2.2 可选用新鲜的玉米、猪油、花生等作诱饵。

A.1.2.3 每天检查一次铁板夹或捕鼠笼，捕获鼠后将死鼠取出，集中处理。连续5天未捕到鼠时，撤掉捕鼠夹或捕鼠笼。

A.2 化学灭鼠

A.2.1 投饵灭鼠

A.2.1.1 杀鼠剂的选择应符合GB/T 8321的规定，应选用取得登记的杀鼠剂。

A.2.1.2 选用新鲜的大米、谷子、玉米、花生、葵花籽等作为配制毒饵用的饵料为宜。

A.2.1.3 应根据餐饮环境以及优势种群鼠的生态习性等特点选择毒饵。

A.2.1.4 宜使用低毒的抗凝血抑制类的灭鼠药配制的毒饵、蜡块等。

A.2.1.5 可多次使用含有灭鼠药的玉米粒毒饵，用毒饵盘布放。

A.2.2 投饵方法

投放毒饵应坚持“三饱和”原则：

**——**毒饵量饱和。毒饵投放后，应常检查，依据消耗情况及时添加；

**——**空间饱和。餐饮场所外环境可修建长期毒饵站，下水道沟、暖气管道沟、通信电缆沟投放防潮蜡

块；

**——**时间饱和。毒饵投放后，根据盗食情况应保持较长时间，重点场所如管道沟、楼层管道问等部位，

保持常年有毒饵，并定封更换新毒饵。

A.2.3 灭鼠剂保存

A.2.3.1 防止误用误食。禁止在食品处理区保存化学灭鼠剂。餐饮服务经营者应指派专人，应用专用设施保存灭鼠剂。

A.2.3.2 加强管理。执行登记、出入库、使用的规定。保持完整包装和标签。设专库保存，不与食品、饲料、洗涤剂混放。处理好废弃容器、包装和残饵、垃圾。

A.2.3.3 严格使用。要在专业人员指导下开展化学灭鼠。严格按需用药，纠正宁多毋少偏向。认真按照规定分发和使用毒物。妥善处理染毒用具和污水、污物，避免污染环境。剩余毒饵收回，集中管理。

A.2.4 安全注意事项

灭鼠剂的使用应符合WS/T 688-2019中5.4和WS/T 690-2020中5.4的要求。

A.3 死鼠处理

A.3.1 死鼠可用0.05 %的过氧乙酸或含有效氯1000 mg/L溶液喷淋消毒，用量应保证鼠尸表面完全湿润，之后用塑料袋密封好，送环卫部门进行无害化处理。

A.3.2 处理完死鼠后应用消毒液消毒可能被鼠污染的场所并洗手消毒。

参 考 文 献

[1] 《中华人民共和国食品安全法》

[2] 《中华人民共和国传染病防治法》

[3] 《中华人民共和国传染病防治法实施办法》

[4] 《餐饮服务食品安全操作规范》

[5] 《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）》

**——————————**