

## 校园餐饮服务场所鼠害防治规范

Standard for rodent control in school catering service venues

2024 - 05 - 15 发布

2024 - 06 - 01 实施



# 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 防制原则 .....	2
5 制度考核 .....	2
6 场所要求 .....	2
7 防制措施 .....	3
8 危害调查 .....	4
9 防制评价 .....	4
附录 A（资料性） 灭鼠技术方案 .....	6
附录 B（规范性） 调查记录表 .....	8



## 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。

本文件由贵州省标准化院提出。

本文件由贵州省市场监督管理局归口。

本文件主要起草单位：贵州省标准化院、贵州省市场监督管理局、贵州省食品检验检测院、贵州省疾病预防控制中心、南明区市场监督管理局、贵州省建材产品质量检验检测院、贵州省市场监管能力建设中心、普安县智华中学、贵阳市第四十中学、贵阳市第四十二中学、盘州市淤泥乡鲁那小学。

本文件主要起草人：孙元飞、陈江博、高安琪、陈庆园、孙元伟、钟印、张继胜、田珍灶、张瑞雪、郭华、尹洋、许国平、白雪、张燕茹、王娅芳、卢佳丽、陈敏、卢秀娟、郭冉、丁震、黄大山、陈露语、朱丽、廖鸿霞、彭黎、李忻、朱春月、张权、杨苹、韦小宝、杨清、潘月华、王丽、张莉、刘倩、白玉。



# 校园餐饮服务场所鼠害防制规范

## 1 范围

本文件规定了校园餐饮服务场所鼠害防制的原则、制度考核、场所要求、防制措施、危害调查、防制评价。

本文件适用于校园(含幼儿园、托幼机构)餐饮服务场所和学生集体用餐配送单位的鼠害防制工作。其他餐饮服务场所的鼠害防制宜参照执行。

## 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/T 8321 (所有部分) 农药合理使用准则
- GB/T 23798 病媒生物密度监测方法 鼠类
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 31721-2015 病媒生物控制术语与分类
- WS/T 690-2020 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**校园餐饮服务** school catering services

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等,向校园集中提供食品(配餐)、食材或食品相关设施的服务活动。

### 3.2

**校园餐饮服务场所** school services catering venues

与校园食品加工制作、供应直接或间接相关的区域,包括食品处理区、就餐区和辅助区。

注:食品处理区指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具(包括餐饮具、容器、工具等)等的区域;就餐区指供学生、教职员工就餐的区域;辅助区指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

### 3.3

**鼠害防制** rodent control

采取环境治理、物理器械、化学灭鼠、设置防鼠设施等措施,预防和控制鼠类进入食品处理区和就餐区污染环境和食物的过程。

### 3.4

**鼠迹** traces of rodent

鼠活动留下的痕迹,如鼠洞、鼠道、粪便、啃痕、爪印、盗土等。

[来源:GB/T 31721-2015, 3.2.6]

### 3.5

#### 防鼠设施 rodent-proof structure or facilities

能够阻挡鼠类进入室内或相关场所的装置。

[来源:GB/T 31721-2015, 4.4.3]

## 4 防制原则

4.1 应遵循“预防为主、防制结合、物防优先、环境治理、风险管理”的总体原则。

4.2 应根据鼠类的生态习性，以及餐饮服务场所的环境特点和行业要求，以食品、人员、环境安全为前提，重点加强环境治理，消除鼠类孳生地和栖息场所。

4.3 应坚持防制并举综合施策、建立健全防鼠设施和优先选用物理防制的具体原则，必要时限制性使用化学防制，有效防制鼠类危害。

## 5 制度考核

### 5.1 制度建设

5.1.1 校园餐饮服务提供者应建立健全鼠害防制制度，制度内容应包括但不限于目标任务、责任分工、检查评估、控制要求等。

5.1.2 校园餐饮服务提供者应做到及时预防、及时发现、及时消杀，一经发现应及时查找并消除鼠害的来源途径，宜以日常巡查或定期排查的方式来推动鼠害防制工作常态化、长效化。

### 5.2 培训考核

5.2.1 校园餐饮服务提供者应加强鼠害防制知识宣传，增强有关人员的鼠害防控意识和技能。

5.2.2 鼠害防制专（兼）职人员应在入职前学习鼠害防制知识，提高鼠害防制的意识和能力，应在鼠害防制制度发布实施后5个工作日内完成鼠害防制知识培训，经考核合格后方可上岗。

## 6 场所要求

### 6.1 建筑结构

6.1.1 应使用金属丝网、石棉瓦、金属板材等建筑材料封闭校园餐饮服务场所，有效阻断鼠类侵入途径，如：下水道、门、窗、漏水槽、空洞、墙壁和屋顶缝隙、建筑夹层等；建筑材料应符合GB 31654-2021中3.3的要求。

6.1.2 餐饮服务场所地面应硬化、平整、无裂缝、无破损、无积水积垢，墙壁无孔隙、洞穴，外墙面宜贴瓷砖或水泥清光。

6.1.3 餐饮服务场所天花板应完整、无裂缝、无破损、无霉斑、无肉眼可见的有害生物隐匿，天花板与横梁或墙壁结合处应结合紧密无缝隙，天花板吊顶的电缆管道预留口平常应处于关闭状态。

6.1.4 餐饮服务场所应设有相对独立的食物处理区、就餐区和辅助区，每个区域的窗户应性能完好、闭合严密，窗户外部应安装钢丝网状的防鼠纱窗。

6.1.5 管线孔洞（水、电、气等）与外界或天花板连接处应封闭，不能完全封闭的孔洞，其缝隙不得超过6 mm，管、线穿越产生的孔洞，应选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞应填充牢固，无缝隙，线槽、配电箱（柜）应封闭良好。

## 6.2 设备设施

- 6.2.1 餐饮服务场所下水道管壁应完整，管间连接严密，下水道出水口处或市政下水道相通处应安装缝隙小于 10 mm 的竖（横）算子（金属栅栏）；使用水封式地漏的，地漏应加盖，废弃的下水道应填平。
- 6.2.2 清洗水池未使用时，应将水槽过滤网盖好；水池排水管与下水道连接处应使用有效材料封闭。
- 6.2.3 通风口、换气窗、排风扇外应安装网眼小于 6 mm 的金属网。
- 6.2.4 库房内应设置存放架，距地面至少 10 cm，距墙壁宜在 10 cm 以上。
- 6.2.5 食品处理区的窗户应闭合严密，无变形、无破损，漏缝处应用橡胶条封闭或用尼龙条缝实，窗户外部应安装钢丝网状的防鼠纱窗，纱窗密度不少于 16 目。
- 6.2.6 食品处理区入口处应设置挡鼠板，挡鼠板应由金属材料制作成，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。门缝隙不大于 6 mm，木门和门框的下端应使用金属包被，高 300 mm。

## 6.3 环境卫生

- 6.3.1 食堂与垃圾站的距离应大于 25 m。
- 6.3.2 每天应清理室内外环境垃圾、杂物及食品处理区的食物残渣；在教室用餐的，应在就餐后及时清理食物残渣。
- 6.3.3 餐厨废弃物应日产日清，垃圾桶不渗不漏，加盖密闭，离墙放置。
- 6.3.4 库房物品应定期移位清扫。
- 6.3.5 油污处理池应适时清理。
- 6.3.6 下水道应定期疏通清理。
- 6.3.7 定时开展食品处理区清洁卫生打扫和设施维护，消灭老鼠孳生环境，防鼠设施应能正常使用。

## 7 防制措施

### 7.1 技防措施

- 7.1.1 餐饮服务场所宜按照“互联网+明厨亮灶”要求建设互联网平台，运用“互联网+明厨亮灶”智慧抓拍系统，全天候自动监测老鼠活动，及时抓拍老鼠活动照片，推送预警。
- 7.1.2 食品安全员接到老鼠活动预警后应及时追踪查源，快速捕杀，及时处理其污染区域和食物，消除其活动影响。
- 7.1.3 在主副食库房、粗加工、烹饪等重点场所宜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。
- 7.1.4 餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂，应配有鼠夹、鼠笼、粘鼠板等灭鼠设备，并能正确使用，灭鼠方法见附录 A。
- 7.1.5 餐饮服务场所外应在春秋季节（农村地区可提前 1 个月）各进行 1 次常规性灭鼠，发现老鼠的应及时灭鼠。需要化学灭鼠时，学校应委托专业机构实施，专业机构宜使用缓效低毒灭鼠药物，不应使用国家禁用的急性剧毒鼠药。小学、幼儿园、托幼机构内开学期间不应采取化学灭鼠措施。

### 7.2 人防措施

- 7.2.1 应将鼠害防制工作纳入“日管控、周排查、月调度”重要内容，定时检查餐饮服务场所，发现鼠迹应及时采取灭鼠措施。
- 7.2.2 在食品加工过程中应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、鼠粪或其它被老鼠污染的痕迹，应立即停用，及时查源处理。

7.2.3 应每日查看餐饮服务场所监控视频，发现鼠类活动应及时杀灭，做好记录。

7.2.4 鼓励与具有相应能力水平的第三方签订鼠害防治协议，专业化开展鼠害隐患排查、鼠迹检查、鼠害防治等工作。

7.2.5 设置意见箱等反馈渠道，鼓励餐饮者等其他有关人员提出鼠害防治意见建议或反馈老鼠活动情况，校园餐饮服务提供者收到信息后应及时有效处理。

## 8 危害调查

### 8.1 调查主体

校园餐饮服务提供者。

### 8.2 调查频次

每年至少开展1次鼠情危害调查。

### 8.3 调查方法

8.3.1 餐饮服务场所鼠密度调查方法，按照 GB/T 23798 中鼠迹法的规定进行。

8.3.2 餐饮服务场所防鼠设施调查方法，按照 WS/T 690—2020 中表 A.1 的规定进行。

### 8.4 调查内容

8.4.1 孳生环境：调查餐饮服务场所各区域垃圾、杂物等环境的老鼠孳生状况。

8.4.2 防护设施：调查防鼠设施的建设和维护状况。

### 8.5 调查重点

8.5.1 外环境：餐厨废弃物存放处、杂物堆放处、绿化带、排水沟（井）等。

8.5.2 就餐区：餐厅入口、服务台、餐台、天花板、通风口、空调管道口等。

8.5.3 食品处理区：调查区域为专间（加工直接入口食品的专用操作间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等）、专用操作区（加工直接入口食品的专用加工制作区、备餐区等）、烹饪区、餐用具保洁区、食品库房、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区等；重点部位为食品加工制作设备设施、食品传递设施、通风口、门窗、排水沟、地漏等。

8.5.4 辅助区：办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、卫生间、非食品库房等的电梯井、设备间、管道井、天花板等。

### 8.6 调查指标

8.6.1 路径指数：检查餐饮场所外行走路径周围存在的鼠迹，如活鼠、鼠尸、鼠爪印、鼠粪、鼠咬痕、鼠洞、鼠道等，记录行走距离和鼠迹阳性处数，参照附录 B 计算。

8.6.2 鼠迹阳性率：检查餐饮服务场所内鼠迹，记录检查房间数、阳性房间数，参照附录 B 计算。

8.6.3 防鼠设施合格率：检查餐饮服务场所与室外相通的门、窗、下水道、排水沟、排风扇、通风口、管线孔洞等，记录检查房间数及防鼠设施合格房间数，参照附录 B 计算。

## 9 防制评价

### 9.1 评价要求

各项防控措施实施完成后,应根据杀鼠剂作用时间或需要,每年至少委托具有专业资质的机构开展1次鼠密度控制水平评价,评价报告应存档备查。

### 9.2 评价依据

9.2.1 根据鼠害防制前后的密度调查结果,计算密度下降率。见式(1):

$$P = \frac{D_b - D_a}{D_b} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- P —— 密度下降率;
- $D_b$  —— 防制前密度;
- $D_a$  —— 防制后密度。

9.2.2 依据 WS/T 690-2020 中附录 A 和本文件的有关要求或双方约定,对校园餐饮服务场所防鼠设施完整性和防制效果进行内部评估。

### 9.3 评价应用

校园餐饮服务场所负责人应根据评价情况,并结合鼠害实际分析研判防鼠成效,及时完善并常态化坚持。



**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×25 cm 的粘鼠板。

A.1.1.2 应每天查看粘鼠情况，将粘到的鼠及时集中处理。粘鼠板无粘性后要及时更换。

**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。

A.1.2.2 可选用新鲜的叉烧、花生、苹果等作诱饵。

A.1.2.3 每天检查 1 次铁板夹或捕鼠笼，捕获鼠后应及时将死鼠取出并集中作无害化处理。

**A.2 化学灭鼠**

**A.2.1 投饵原则**

A.2.1.1 投饵应坚持“三饱和”原则：

——毒饵量饱和：毒饵投放后，应常检查，依据消耗情况及时补充；

——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、楼层管道间等部位，保持常年有毒饵，并定期更换新毒饵。

**A.2.2 投饵灭鼠**

杀鼠剂的选择应符合GB/T 8321的规定，应选用取得农药登记的杀鼠剂。

**A.2.3 毒饵站要求**

毒饵站应沿墙边、隐蔽处布放，不应布放在局部低洼处。长度不小于30 cm，有警示标识，无鼠药外溢。

**A.2.4 灭鼠剂保存**

A.2.4.1 防止误用误食：不应在食品处理区及就餐场所保存化学灭鼠剂，应派专人，应用专用设施保存灭鼠剂。

A.2.4.2 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。应设单独固定的专库保存，不应与食品、饲料、洗涤剂混放，存放场所应具备防火、防盗、通风等条件；应妥善处理使用灭鼠剂后的废弃容器、包装和残饵、垃圾。

A.2.4.3 严格使用：需要化学灭鼠时，学校应委托专业机构实施，学校不得自行施药灭鼠和管理贮存

鼠药。专业机构施药时应按照产品使用说明书的要求规范使用，做到按需用药、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。

A.2.4.4 严格监督：学校应派专人全程跟踪、监督所委托的专业机构实施化学灭鼠情况，发现不符合国家相关规定的一律叫停，并及时做好应急处置工作。

#### A.2.5 注意事项

A.2.5.1 厨房内、就餐区域和食品库房不应使用杀鼠剂，其他场所按照杀鼠剂的使用说明、相关的规范性文件、技术标准中的具体要求使用。

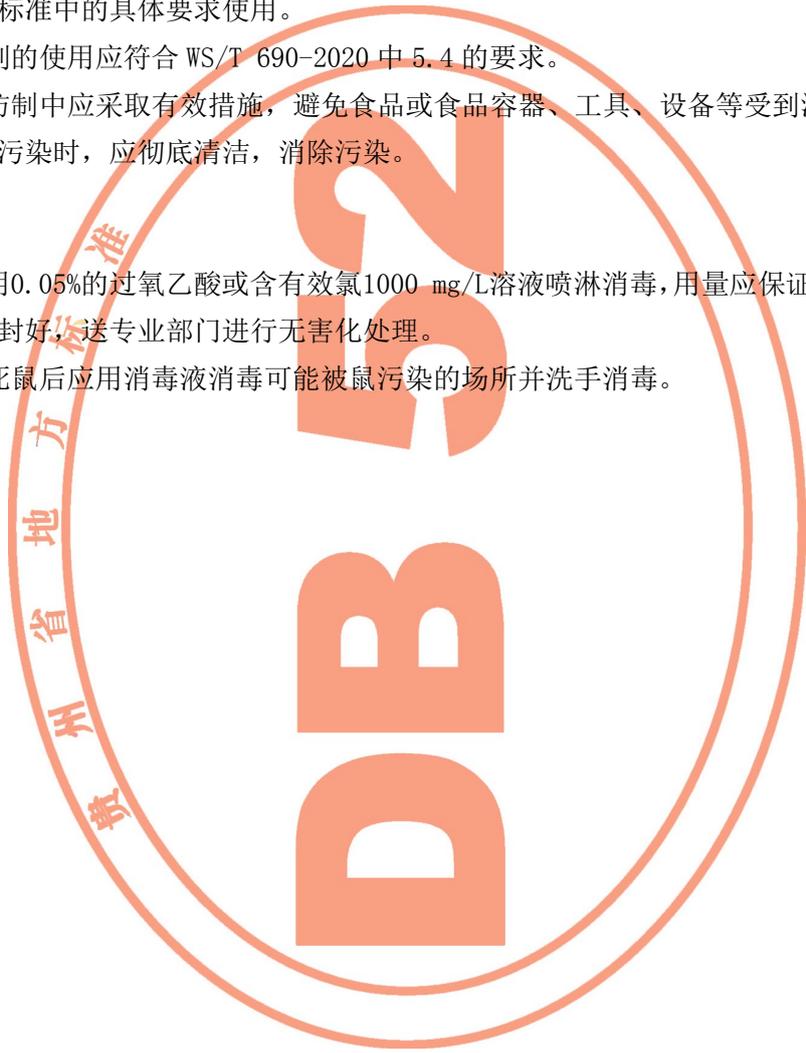
A.2.5.2 灭鼠剂的使用应符合 WS/T 690-2020 中 5.4 的要求。

A.2.5.3 鼠害防治中应采取有效措施，避免食品或食品容器、工具、设备等受到污染；食品容器、工具、设备不慎被污染时，应彻底清洁，消除污染。

#### 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，送专业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。



**附录 B**  
**(规范性)**  
**调查记录表**

B.1 鼠密度及防鼠设施调查记录表见表 B.1。

**表B.1 鼠密度及防鼠设施调查记录表**

单位：                      人员：                      电话：                      时间：    年    月    日

调查区域	鼠迹法 室外			鼠迹法 室内			防鼠设施		
	检查距离 km	鼠迹 数处	路径指 数处/km	检查房 间数	鼠迹阳性 房间数	鼠迹阳 性率 %	检查房 间数	合格房 间数	合格率 %
食品处理区	/	/	/						
就餐区	/	/	/						
辅助区									
外环境				/	/	/	/	/	/
合计									

注1：路径指数=鼠迹数÷检查距离；  
 注2：鼠迹阳性率=鼠迹阳性房间数÷检查房间数×100%；  
 注3：防鼠设施合格率=防鼠设施合格房间数÷检查房间数×100%；  
 注4：按15平方米折算为1个房间，折算后不足15平方米的按1个房间算；  
 注5：此表不作鼠害防制综合性的合格与否判断，仅作防鼠工作的排查摸底和改进之用。



