

黑龙江省市场监督管理局
黑 龙 江 省 教 育 厅
黑龙江省卫生健康委员会
黑 龙 江 省 民 政 厅
黑龙江省机关事务管理局
中国铁路哈尔滨局集团有限公司

文件

黑市监联〔2024〕4号

黑龙江省市场监督管理局等六部门
关于印发《黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害
防治工作指南》的通知

各市（地）市场监管局、教育局、卫生健康委、民政局、机关事务管理局、中国铁路哈尔滨局集团有限公司：

现将《黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南》印发给你

们，请参考指南开展相关工作。



黑龙江省市场监督管理局



黑龙江省教育厅



黑龙江省卫生健康委员会



黑龙江省人民政府



黑龙江省机关事务管理局



中国铁路哈尔滨局集团有限公司

2024年2月8日

黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南

第一章 总则

第一条 为了有效预防和减少鼠（虫）等有害生物对餐饮服务食品安全的危害，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等制定本指南。

第二条 本指南适用于黑龙江省行政区域内各类餐饮服务提供者的鼠（虫）害防治工作指导。

第三条 鼠（虫）等有害生物防治应遵循“预防为主、风险管理、综合防制”总体原则。结合有害生物习性、餐饮服务经营场所环境特点和食品安全要求，重点加强环境治理，物理防制优先，化学防制有条件使用，聘请第三方消杀机构专业防制等多措并举的措施，有效控制鼠（虫）危害。

第二章 组织管理

第四条 餐饮服务提供者应将有害生物防制知识纳入食品安全管理人员、从业人员的食品安全培训，掌握防治要求，提高对有害生物防治的重视程度和防范能力。

第五条 餐饮服务提供者宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立有害生物防治制度。

第六条 餐饮服务提供者应配备适宜的防鼠（虫）设施，确保

建筑结构能够有效防止鼠（虫）等有害生物侵入，定期开展经营场所内外环境消杀并记录消杀情况。

第七条 鼓励学校（幼儿园）、集体用餐配送单位、中央厨房、大型餐饮单位等配备专人负责有害生物防治工作，聘请具有相应能力水平的第三方消杀机构开展有害生物防治。

第八条 鼓励餐饮服务提供者运用“互联网+明厨亮灶”智慧监测、抓拍系统，对鼠（虫）等活动进行监测，抓拍鼠（虫）等有害生物活动照片，及时推送预警。

第三章 防治基本要求

第一节 建筑结构要求

第九条 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免鼠（虫）等有害生物侵入和栖息。

第十条 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

第十一条 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损，与外界直接相通的门能自动关闭；人员、货物进出通道应设有防鼠板，高度不低于 0.6m，门的缝隙应小于 6mm；与外界直接相通的通

风口、换气窗外，应加装不小于 16mm 防鼠（虫）筛网。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

第十二条 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm；使用水封式地漏。

第二节 原料采购贮存要求

第十三条 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

第十四条 库房应设有通风、防潮及防止鼠（虫）等有害生物侵入的装置。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。库房门口有挡鼠板，高度不低于 0.6m。

第十五条 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在鼠（虫）等有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

第三节 场所环境卫生要求

第十六条 定期清洁食品处理区设施、设备及环境，保持地面、墙壁和门窗、天花板卫生状况良好，无鼠（虫）等有害生物活动迹象。

第十七条 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍，防止鼠（虫）等有害生物入侵。

第十八条 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢，防止有害生物孳生。

第十九条 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。废弃物存放容器应配有盖子，防止鼠（虫）等有害生物侵入、孳生，不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

第二十条 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

第四节 鼠（虫）防治设施要求

第二十一条 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

第二十二条 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

第二十三条 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂；餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

第二十四条 防治过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

第五节 卫生杀虫剂和杀鼠剂使用管理要求

第二十五条 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

第二十六条 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

第二十七条 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责并记录使用情况。

第四章 监督检查及应急处置

第二十八条 市场监管部门应落实监管责任，将鼠（虫）等有害生物防治作为日常监督检查的重点内容，教育、卫生健康、民政、机关事务管理部门、中国铁路哈尔滨局集团有限公司等应发挥行业主管部门作用，配合市场监管部门督促学校、养老院、医院、机关单位食堂等落实有害生物防治工作主体责任。将鼠（虫）等有害生物防治纳入“日管控、周排查、月调度”，进行重点风险管控。

第二十九条 发生疑似鼠（虫）等有害生物引起的食品安全事故，各相关部门应严格按照《黑龙江省食品安全事故应急预案》要求，积极高效组织应对，最大限度减少食品安全事故的危害，保障公众健康与生命安全。

第三十条 发生疑似鼠（虫）等有害生物引起的食品安全舆情，各相关部门应加强信息共享和联动协作，依法做好舆情监测和投诉举报受理工作，加强沟通交流和舆情引导，依法做好善后处置，避免造成严重负面影响。