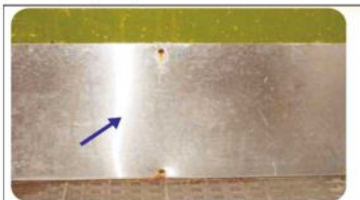


餐饮行业有害生物防制工作须知

一、根据《武汉市城镇除害工作管理规定》(武汉市人民政府令第167号)第二章第八条第七项的要求,各类商场、……、宾馆饭店、……、娱乐等公共场所的除害工作由经营或管理单位负责;第三章第十四条的要求,……,菜场、农贸市场、超市、肉店、粮店、饮食品店等单位,应当按照国家和省有关规定,配置和使用防范有害生物的设施、器械,严格控制有害生物孳生,及时消杀有害生物;第四章第二十五条第二项的要求,未配置和使用防范有害生物设施、器械,致使有害生物不能得到有效控制的,责令限期配置和使用;逾期不配置和使用的,处以200元以上1000元以下罚款。同时,《中华人民共和国食品安全法》对餐饮行业的有害生物防制也作了相应的法律规范要求。

二、餐饮行业如何防制有害生物

1 防(灭)鼠



操作间、食品库房等房门钉金属铁皮,高度不低于30厘米,与地面缝隙不大于6毫米



操作间排水沟用带孔的金属板严密封闭,最大缝隙不大于10毫米;沟面全封闭易出现缝隙或漏洞,出水口安装要可以拔插而严密的铁闸门



墙上的孔洞用硬物封闭(或堵塞)



室内可选用粘鼠板、鼠笼、鼠夹等器械进行灭鼠,沿墙放置

2 防(灭)蝇



餐厅、操作间等重点场所入口处安装塑料门帘、风幕机等进行防蝇,塑料门帘底部离地面不大于2厘米



餐厅、厨房、食品库房等房间安装灭蝇灯,灭蝇灯不得靠墙,距离墙面20厘米以上,并保持常亮状态



室内可选用灭蝇拍等工具进行灭蝇

3 防(灭)蟑



填补墙上缝隙,尤其是操作间水池下、灶台下的缝隙,减少蟑螂孳生



毒饵灭蟑,注意防潮



胶饵灭蟑,注意“点多、量少、分布均匀”

餐饮行业做好有害生物防制的关键是处理老鼠、苍蝇、蟑螂的孳生地,讲究卫生,垃圾做到日产日清;同时,要组织和发动员工做好周末大扫除活动。

三、温馨提示

如果您单位有老鼠、苍蝇或蟑螂等侵害,还可以请专业除害公司帮忙除害,相关信息可以从武汉市疾病预防控制中心或武汉有害生物防制协会网站上查找,同时也可关注“武汉虫害防制”微信号或咨询 12320公共卫生公益热线了解有关除害知识。

人人动手消灭四害 努力创造促进健康的良好环境