

中华人民共和国卫生行业标准

WS/T 690—2020

病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

Procedures for vector control operating program—Catering services place

行业标准信息服务平台

2020 - 08 - 17 发布

2021 - 02 - 01 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准起草单位：山西省疾病预防控制中心、太原市疾病预防控制中心、北京市疾病预防控制中心、扬州大学、军事科学院军事医学研究院、上海市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：程璟侠、代培芳、刘竹萍、赵俊英、田晓东、曾晓芃、李静、钱坤、赵彤言、冷培恩。

行业标准信息平台

病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

1 范围

本标准规定了餐饮服务场所病媒生物的防制原则和操作规程。

本标准适用于餐饮服务场所主要病媒生物鼠类、蝇类、蜚蠊、蚊虫的防制。

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 23795 病媒生物密度监测方法 蜚蠊
- GB/T 23796 病媒生物密度监测方法 蝇类
- GB/T 23797 病媒生物密度监测方法 蚊虫
- GB/T 23798 病媒生物密度监测方法 鼠类
- GB/T 27770—2011 病媒生物密度控制水平 鼠类
- GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫
- GB/T 27772—2011 病媒生物密度控制水平 蝇类
- GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊
- GB/T 31714 病媒生物化学防治技术指南 空间喷雾
- GB/T 31718 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蝇类
- GB/T 31719 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蜚蠊
- GB/T 31721—2015 病媒生物控制术语与分类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务场所 catering services place

与食品加工制作、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。就餐区指供消费者就餐的区域。辅助区指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3.2

病媒生物 vector

能通过生物和(或)机械方式将病原生物从传染源或环境向人类传播的生物。