

ICS 11.020
C 05



中华人民共和国国家标准

GB/T 27776—2011

病媒生物综合管理技术规范 食品生产加工企业

Guidelines for integrated vector management—Food processing enterprise

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
病媒生物综合管理技术规范
食品生产加工企业
GB/T 27776—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2012年3月第一版 2012年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-44480 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准主要起草单位：北京市疾病预防控制中心、广东省疾病预防控制中心、北京市爱国卫生运动委员会办公室。

本标准主要起草人：马彦、林立丰、曾晓芑、刘泽军、张永慧、于传江。

病媒生物综合管理技术规范

食品生产加工企业

1 范围

本标准规定了食品生产加工企业病媒生物综合管理的程序和技术规范。
本标准适用于食品生产加工企业病媒生物综合管理,餐饮业可参照执行。

2 病媒生物综合管理组织体系

企业应将病媒生物综合管理纳入食品危害分析关键控制点和良好卫生操作规程管理,建立病媒生物综合管理组织体系,主要领导总负责,卫生管理部门和质量管理部门分工负责,各部门或班组有兼职的病媒生物监督检查人员,具体管理组织任务参见附录 A。

3 病媒生物综合管理程序

3.1 危害评估

首先应对企业病媒生物的危害状况或潜在侵害危险进行评估。评估方法包括检查和监测,检查主要是分析病媒生物侵害的种类、分布和危害情况;监测是通过诱捕器械定期分析病媒生物在空间和时间上的侵害强度。

3.2 制定计划

3.2.1 建筑设计与维护

根据病媒生物危害评估结果,制定病媒生物综合管理计划。企业在厂房的布局和建设的设计阶段,以及建筑材料的选用阶段,应制定预防病媒生物危害的计划;建设结束后,应制定生产加工场所建筑维护计划。

3.2.2 培训与监督

建立良好卫生操作规程培训及检查监督计划。

3.2.3 控制与评价

制定企业病媒生物监测、控制和监督方案。

3.3 组织实施

3.3.1 培训

根据病媒生物综合管理计划,组织各有关部门和人员对计划进行统一培训和学习,明确目标。并根据实际情况,进行分类指导和培训。

3.3.2 信息交流

病媒生物控制专业技术人员应及时与企业主管领导、卫生和质量管理人员及一线员工交流计划实施进度、存在问题,探讨解决方法等。

3.3.3 检查

企业主管、病媒生物控制专业技术人员根据工作计划对进度、质量进行检查和监督。

3.3.4 记录

记录计划执行的情况、监督检查结果、存在问题、解决方法和实施效果等。

3.4 效果评价

对病媒生物监测和计划的实施进行评估。

3.5 计划调整

根据评估结果中存在的问题,对计划进行必要的调整;对新情况、新问题进行研究,确定是否采用新技术或新方法。

4 病媒生物综合管理方法

4.1 预防病媒生物侵入

4.1.1 预防病媒生物侵入的设施建设

4.1.1.1 下列场所应建设防鼠设施:

- a) 与外环境或市政下水道相通的下水道口,可安装竖箅子(金属栏栅),箅子缝小于10 mm;若无竖箅子,可安装横箅子,箅子缝小于10 mm,且无缺损。地漏应加盖;
- b) 与外界相连的门,门缝隙应小于6 mm;木门和门框的底部应包铁皮,高300 mm;食品库房门口有挡鼠板,高0.6 m;
- c) 窗和通风口,1楼或地下室窗户玻璃应无破损,排风扇或通风口有金属网罩,网眼不得超过6 mm;
- d) 进入室内的给排水、电缆、煤气和空调等管线的墙洞及外墙管道应堵塞,没有堵死的孔洞,其缝隙不得超过6 mm。

4.1.1.2 下列场所应建设防蝇设施:

- a) 与外界相连的门,可安装风幕机或纱门或门帘等;
- b) 与外界相连的窗,可安装纱窗。

4.1.2 预防病媒生物携带侵入

对进入生产加工企业的货物及物品进行病媒生物查验,查验场所应与生产加工场所相对隔离,并应安装防鼠防蝇等设施。

4.2 预防病媒生物的孳生栖息

4.2.1 在符合食品安全要求的前提下,食品加工企业在建筑布局、建筑设计及材料选用上应避免病媒生物孳生环境的产生、减少灰尘、防止产生死角或孔洞等害虫聚集栖息场所。同时应避免建设难以清洁

的水平结构。地板、墙壁和天花板应避免出现裂隙和孔洞。

4.2.2 建立良好卫生操作规程,制定定期卫生清洁制度,保持环境清洁、减少垃圾或食物残渣淤积,及时清洁与维护生产机械。

4.2.3 原材料和产品应离墙、离地面存放。

4.2.4 垃圾日产日清,垃圾容器应采用抗鼠咬材料,且应具备有盖,可密闭。

4.3 病媒生物控制

食品加工生产企业的病媒生物控制应以预防措施和环境治理为主,控制措施应在确保安全的基础上,优先采用物理和生物等非化学防制措施。

食品加工场所采用化学防治时,应优先考虑药物安全性,避免食品受到污染,同时,所用药物和方法应符合国家法律法规的要求。

附录 A
 (资料性附录)
 病媒生物综合管理组织任务图

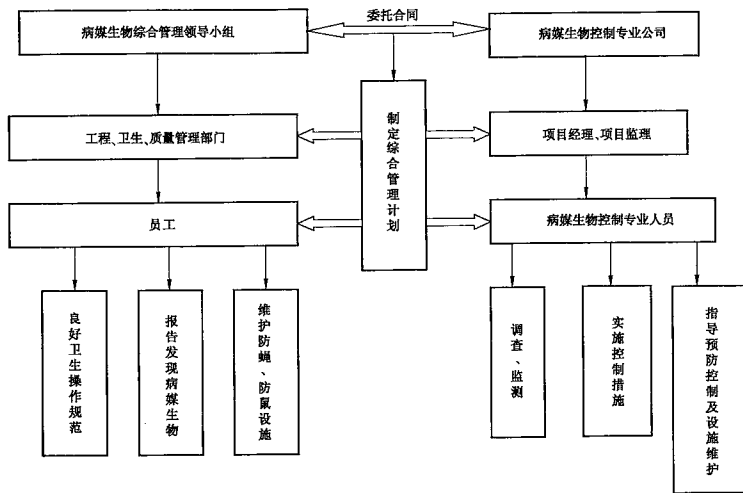


图 A. 1 病媒生物综合管理组织任务图

