

团 体 标 准

T/GZBZ XX—202X

单位食堂和集体用餐配送单位病媒生物 防制管理规范

Management standard for vector control in unit canteens and collective
meal delivery units

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广州市标准化协会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 防制管理原则与职责	2
4.1 防制管理原则	2
4.2 单位食堂和集体用餐配送单位职责	2
4.3 服务商职责	2
5 基本要求	2
5.1 建筑结构	2
5.2 管理制度	3
5.3 日常管理	3
6 鼠类防制	3
7 蜚蠊防制	4
8 蝇类防制	4
9 蚊虫防制	4
10 防制效果检查与评估	5
11 改进与提升	5
附录 A（资料性） 病媒生物防制相关设施设备示例	6
附录 B（规范性） 病媒生物防制工作检查表	14
参考文献	16

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。

本文件由广州市番禺区市场监督管理局提出。

本文件由广州市标准化协会归口。

本文件起草单位：广州市番禺区市场监督管理局、广州市标准化协会、广东青麦源餐饮管理服务有
限公司、润怡餐饮管理咨询有限公司、广东寅源餐饮服务有限公司、广州对味餐饮管理有限公司、广州
喜泰餐饮管理有限公司、广东优鲜食品供应链管理有限公司、广州毅服餐饮企业管理有限公司、广州市
优源餐饮管理有限公司、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

引 言

随着全球气候变暖，城市化进程加快，旅游和贸易增加，生态环境改变，病媒生物对人类生存环境的侵害越来越严重，通过鼠、蟑螂（蜚蠊）、蝇、蚊虫等传播的疾病不断增多。单位食堂和集体用餐配送单位作为病媒生物防制的重点场所，肩负着防制“四害”，保障用餐人员生命健康的重任。

近期，番禺区市场监督管理局在开展“互联网+明厨亮灶”巡查工作中，发现部分单位食堂和集体用餐配送单位存在对鼠、蟑螂（蜚蠊）、蝇、蚊等病媒生物防制工作落实不到位的情况。为进一步落实新修订的《食品经营许可审查通则》和省、市有关机关团体、企事业单位、学校（含托幼机构）等集中用餐单位食堂以及集体用餐配送单位防制病媒生物工作要求，切实做好单位食堂以及集体用餐配送单位的病媒生物防制工作，广州市番禺区市场监督管理局提出制定团体标准《单位食堂和集体用餐配送单位病媒生物防制管理规范》，以标准为抓手，确保番禺辖区内各机关团体、企事业单位、学校（含托幼机构）等集中用餐单位食堂以及集体用餐配送单位场所的食品安全和环境卫生，有效防止病媒生物侵入导致食品受污染，防控食品安全风险，实现病媒生物防制工作整体提升，保障用餐人员的健康和安全。

单位食堂和集体用餐配送单位病媒生物防制管理规范

1 范围

本文件规定了单位食堂和集体用餐配送单位病媒生物防制的术语和定义、防制管理原则与职责、基本要求、鼠类防制、蜚蠊防制、蝇类防制、蚊虫防制、防制效果检查与评估、改进与提升。

本文件适用于机关团体、企事业单位、学校（含托幼机构）等集中用餐单位食堂以及集体用餐配送单位的病媒生物防制管理。

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 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	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	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	病媒生物控制术语与分类	
DB44/T 1652.1	病媒生物预防控制规范	第1部分：鼠类防制
DB44/T 1652.2	病媒生物预防控制规范	第2部分：蚊虫防制
DB44/T 1652.3	病媒生物预防控制规范	第3部分：蝇类防制
DB44/T 1652.4	病媒生物预防控制规范	第4部分：蜚蠊防制

3 术语和定义

GB/T 31721 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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。

[来源：WS/T 690—2020，3.2]

3.2

服务商 service supplier

提供有害生物防制服务、具有合法运营资质、员工具备从业资质的专业单位。

3.3

算子 grating

一种安装在室内下水道或排水沟的不锈钢隔栅，用以拦截食物残渣、油脂和其他可能堵塞下水道的物质。

4 防制管理原则与职责

4.1 防制管理原则

应结合环境特点和行业要求，以食品、人员、环境安全为前提，采取“预防为主、全程监控、单位落实”的原则，优先选用物理防制，必要时限制性使用化学防制，有效控制病媒生物危害。

4.2 单位食堂和集体用餐配送单位职责

4.2.1 机关团体、企事业单位、学校（含托幼机构）等集中用餐单位食堂和集体用餐配送单位应对其食品加工经营场所病媒生物预防控制承担主体责任。

4.2.2 应建立健全病媒生物风险管理控制工作制度，配备经专业培训的病媒生物预防控制人员，自行或委托有资质的服务商开展病媒生物的预防控制，保障食品安全；需要委托服务商开展病媒生物防制的，应签订委托合同，明确双方的权利与义务。

4.3 服务商职责

服务商应依据委托合同，按照国家、本省和本市病媒生物防制相关标准和方法，科学、规范、安全地开展病媒生物监测、调查、管理、防制和指导，提供专业化的病媒生物防制服务。

5 基本要求

5.1 建筑结构

5.1.1 在建筑布局、建筑设计及材料选用上应减少病媒生物孳生条件，避免垃圾杂物堆积，防止产生卫生死角或孔洞、缝隙、室内外积水等病媒生物孳生、栖息条件。避免建设难以清洁、探查的隐蔽结构；应及时封堵地板、墙壁和天花板上出现的裂隙或孔洞。

5.1.2 应保持整体建筑结构完好、环境整洁，所有线槽、配电箱（柜）密闭，防止虫害进入破损部位孳生，侵入食品贮存、加工等场所引发食品安全风险。

5.1.3 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免病媒生物侵入和栖息。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方天花板的材料选用和结构应能避免灰尘散落和冷凝水垂直下落，并防止病媒生物孳生和霉菌繁殖。

5.1.4 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，应选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵、填充牢固，缝隙应 ≤ 0.6 cm。所有管道应及时清洁，不应有积尘。

5.1.5 硬化室外餐厨废弃物存放处地面，填平积水坑洼、封堵树洞等。

5.1.6 单位食堂和集体用餐配送单位周边不应存在开放式的化粪池、隔油池等。

5.2 管理制度

- 5.2.1 建立防控病媒生物污染食品制度，制定病媒生物防制工作方案。
- 5.2.2 建立健全从业人员病媒生物防制培训工作机制，将“防控病媒生物污染食品”常识纳入从业人员日常食品安全培训。
- 5.2.3 健全完善“进货查验”制度，在食品原料采购、贮存、分拣、清洗、切配、烹饪、备餐等操作加工环节进行检查把关，严防食物中混入鼠尸、鼠器官、鼠粪、蟑尸、蟑粪等。
- 5.2.4 建立服务商管理制度，明确服务商资质、服务内容、服务质量和服务商考核评价等要求。
- 5.2.5 完善“互联网+明厨亮灶”系统日常管理制度，按要求做好系统平台建设。

5.3 日常管理

- 5.3.1 单位食堂和集体用餐配送单位病媒生物的预防控制应符合 DB44/T 1652.1、DB44/T 1652.2、DB44/T 1652.3、DB44/T 1652.4 中的相关要求。
- 5.3.2 应将病媒生物防制工作列入“日管控、周排查、月调度”重要内容，定时检查食品加工经营场所。
- 5.3.3 应根据需要配备适宜的病媒生物防制设施设备，相关示例见附录 A。
- 5.3.4 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、潮湿区域是否存在病媒生物活动迹象。如发现病媒生物，应尽快将其灭杀。发现病媒生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。
- 5.3.5 应采取有效措施，避免食品或食品容器、工具、设备等受到病媒生物污染。若食品容器、工具、设备不慎受到污染，应进行彻底清洁，确保消除污染。
- 5.3.6 库房物品应隔墙离地 10 cm 以上存放，并定期移位清扫。原辅料应定期翻动，过夜食品应放入冰箱或密封储存。
- 5.3.7 食品处理区各类设备设施和物品应与地面、墙壁间保持距离。各类物品摆放整齐，定期进行移位清扫，维持清洁。
- 5.3.8 厨房洗碗区、洗菜区和烹饪区的下水道应设置孔径 <1 cm 的垃圾筛（不锈钢隔栅），盖板应有颜色标识，且上方不应放置物品。
- 5.3.9 垃圾桶应不渗不漏，加盖密闭，离墙放置，垃圾日产日清。
- 5.3.10 及时清理室内外环境垃圾、杂物及食品处理区如垃圾筛（不锈钢隔栅）、笊子等处的食物残渣。清除室内外废弃容器，闲置容器加盖或倒置。清除叶腋、花盆托盘积水、冰箱及空调冷凝水。
- 5.3.11 室内下水道不应有污水及垃圾积存或堵塞，下水道笊子反面不应有积垢。
- 5.3.12 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有病媒生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。纸皮箱不应进入加工间，不宜在仓库存放，防止将病媒生物带入餐饮和食堂场所。
- 5.3.13 化学药剂应有专门设施存放，确保食品安全和人身安全。实施化学防治时，应由专业技术人员或经专业培训的人员实施，并进行严格管理，充分保证人员安全。

6 鼠类防制

- 6.1 墙体、门窗和储物器具应做好防鼠加固。强基附加水泥板或水泥层，外墙面应在距地面 60 cm 高处加一道光滑水泥条，门下缘可包钉 30 cm 高的铁皮。门、窗与门框、窗框之间的缝隙应 <0.6 cm。
- 6.2 与外界相通的门和食品库房门口应设置高度 ≥ 60 cm、厚度为 2.5 cm 的挡鼠板。挡鼠板应由不锈钢材质制作而成，宜安装在门框上，易拆卸，方便搬运物品。
- 6.3 一楼或地下室排风扇或通风口应有网眼 ≤ 0.6 cm 的不锈钢网罩，或使用自动闭合式排风扇。

6.4 厨房操作间下水道排水口或排水沟上口及检查口应设置算子，算子缝隙间距或孔径应 $<1\text{ cm}$ ，且无缺损。

6.5 室外环境宜使用抗凝血类杀鼠剂作毒饵。毒饵应置于毒饵站内，毒饵站沿墙基等隐蔽位置固定安装并设置警示标识和编号。定期检查毒饵并及时补充更换。室外下水管井等潮湿处宜悬挂蜡块毒饵。

6.6 室内应使用粘鼠板、鼠夹、鼠笼等捕鼠装置，布放的装置应做好位置标示，不应使用杀鼠剂。捕鼠装置布放在鼠道或有鼠活动的地点，如库房门口内外两侧、天花板、餐厨设备隐蔽处、传菜电梯处、设备管线处等，捕鼠装置内投放鼠类喜食的诱饵。应根据实际情况定期（随时）变更捕鼠装置位置并更换诱饵，及时清理捕获的鼠类并进行器械维护。

6.7 病媒生物预防控制人员接到鼠类活动预警后应及时组织寻找鼠迹，快速捕杀，处理其污染区域和食物，消除其活动影响。

7 蜚蠊防制

7.1 食品处理区操作台、橱柜、冰箱和冷柜、食品加工制作设备设施等部位布放粘蟑纸诱捕蜚蠊。粘蟑纸应避开粉尘，置于干燥隐蔽处。必要时，在前述部位的缝隙等不易接触食品及餐具处使用胶饵进行防制。

7.2 就餐区吧台、食品摆放台、饮水机摆放处、电器设备摆放处等蜚蠊活动部位布放粘蟑纸或使用胶饵进行防制。

7.3 辅助区更衣室、配电间、空调机房、电器设备、消防箱、寄存柜的缝隙、夹墙、孔洞、角落等部位使用粘蟑纸、胶饵或其他适宜方法进行防制。

7.4 施用胶饵应符合 GB/T 31719 中的胶饵法，应避免污染食品、食品接触面及包装材料。

7.5 粘蟑纸、胶饵投放后应定期检查，发现胶饵被取食应及时补充，及时处理蜚蠊尸体。

7.6 应安装水封地漏进行防制。

7.7 蜚蠊密度较高时，在确保食品和人员安全的前提下，依据 GB/T 31719 中的滞留喷洒法及其他适宜化学方法进行控制。

8 蝇类防制

8.1 食堂及食堂后厨、餐厅区域宜使用粘捕式灭蝇灯或粘蝇条等物理方法及时捕杀成蝇。灭蝇灯的安装位置和数量应根据场所布局、面积及灭蝇灯使用技术要求确定（宜 15 m^2 安装一盏或按照灭蝇灯使用说明）。

8.2 主进出通道应安装风幕机（风帘机）或纱门。风幕机出风口应覆盖出入口宽度，并保持常开状态，风向应往外 30° 吹；纱门应通风良好，纱网网眼密度为纵向 $\geq 16\text{孔}/5\text{ cm}$ ，横向 $\geq 16\text{孔}/5\text{ cm}$ ，应完好无破损。

8.3 宜在食堂的人流和物流通道内以及与外界相通的门内背光区域使用粘捕式灭蝇灯。灭蝇灯底部应距地面 $180\text{ cm}\sim 200\text{ cm}$ ，顶部应距天花板 $60\text{ cm}\sim 120\text{ cm}$ 。灭蝇灯应安装在光线微弱，无阳光直射、其他光源干扰及物品遮挡，不易被来往人员、货物碰撞的位置；不应安装在靠门窗处及多尘、高温、严寒或气流过强（如排风口或风幕机周围）的位置；使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不应悬挂在食品加工制作及贮存区域的上方。灭蝇灯应定期清理。

8.4 室内成蝇密度较高时，在确保食品和人员安全的前提下，依据 GB/T 31718 选用适宜方法进行控制；室外成蝇密度较高时，依据 GB/T 31718 中的滞留喷洒法和空间喷雾法对垃圾存放地等处定期进行处理。

9 蚊虫防制

- 9.1 外部下水道口应设置防蚊匝并及时清理堵塞物，及时更换破损防蚊匝板，不能安装防蚊匝的可安装防蚊网。
- 9.2 室外成蚊密度较高时，依据 GB/T 31714 进行空间喷雾处理。
- 9.3 与外界直接相通可开启的窗应闭合严密、无变形，并设置纱窗或纱网。纱窗或纱网网眼密度为纵向 ≥ 16 孔/5 cm，横向 ≥ 16 孔/5 cm，应完好无破损。
- 9.4 不能清除的水体应定期投放灭蚊幼剂。
- 9.5 室内场所宜使用蚊拍灭蚊，使用时避免污染食品、食品接触面及包装材料。

10 防制效果检查与评估

- 10.1 定期开展单位病媒生物防制工作检查，检查表按附录 B。
- 10.2 按照 GB/T 23795、GB/T 23796、GB/T 23797、GB/T 23798 的要求开展蜚蠊、蝇类、蚊虫和鼠类等病媒生物的密度检查。
- 10.3 对鼠类、蚊虫、蝇类和蜚蠊控制水平的评价应符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的要求。
- 10.4 单位食堂和集体用餐配送单位与服务商对控制效果评估存在争议的，可委托第三方专业机构进行评估。

11 改进与提升

- 11.1 应将“防控病媒生物污染食品”工作纳入食品安全风险管控清单，每日排查鼠类等病媒生物污染食品风险，定期检查病媒生物防制设施设备是否有效，发现损坏或无法正常工作时，及时更换和（或）维护。发现食品加工经营场所内存在鼠类或其活动迹象，应采取有效措施及时杀灭，并做好记录。
- 11.2 每周应对病媒生物污染食品风险进行重点排查，分析研判情况，研究解决日管控中发现的问题，如委托服务商的，还应及时对服务商提出的建议进行跟踪整改，有效落实病媒生物防制工作。
- 11.3 在月调度时，应对病媒生物污染食品风险排查情况进行重点调度，堵塞漏洞，提供相应的资源，配备设施，有效防控污染。如委托服务商的，应定期对病媒生物防制情况进行考核，如服务商不合格应及时更换。
- 11.4 发挥“互联网+明厨亮灶”可视化系统作用，运用AI智能抓拍等科技化手段，实时捕捉鼠类、蜚蠊、蝇类、蚊虫等病媒生物活动痕迹，一旦发现病媒生物进入食品处理区，应及时查找原因，堵塞漏洞，消除隐患，并运用智慧抓拍系统，全时段对病媒生物活动进行检测，抓拍病媒生物活动照片，及时推送预警。
- 11.5 应根据抽查服务商的作业操作情况、病媒生物的监测数据、顾客投诉数据、单位员工评价等，做好年度的汇总报告，并基于年度报告制定下一年的防制计划。报告内容包括但不限于：潜在病媒生物风险、病媒生物活动迹象、年度数据分析等。

附录 A
(资料性)
病媒生物防制相关设施设备示例

病媒生物防制相关设施设备示例见表A.1。

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例


类型	内容	正确	错误
防鼠	门	 <p>安装防鼠板且板高≥ 60 cm</p>	 <p>与外界相通的门口未安装防鼠板</p>
		 <p>门缝隙< 0.6 cm</p>	 <p>门缝底部破损且缝隙> 0.6 cm</p>
		 <p>仓库门安装防鼠板且板高≥ 60 cm</p>	 <p>仓库门未安装防鼠板</p>

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

类型	内容	正确	错误
防鼠	窗	 <p>窗户玻璃完好无破损</p>	 <p>窗户玻璃破损</p>
	地面	 <p>地面完好</p>	 <p>地面破损</p>
	天花板、 墙壁		
		 <p>天花板、墙壁完好</p>	 <p>天花板、墙壁破损</p>

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

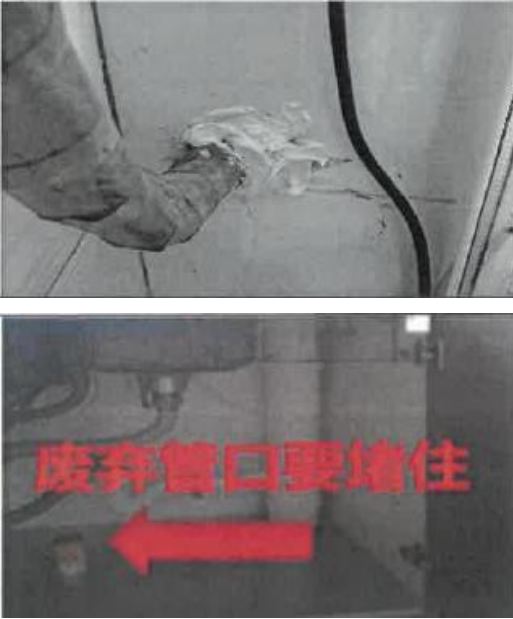
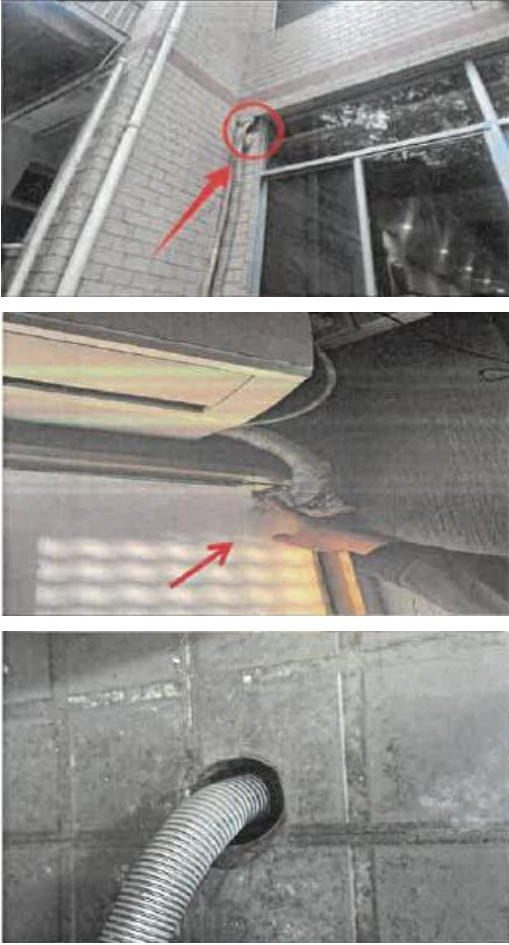


类型	内容	正确	错误
防鼠	管线和孔洞	 <p>废弃管口要堵住</p> <p>通向外环境的管线孔洞封堵严密，不留缝隙</p>	 <p>管线孔洞无封堵或缝隙 > 0.6 cm</p>
	排风扇/通风口	 <p>排风扇或通风口有不锈钢网罩，网眼孔径或边长 ≤ 0.6 cm，或使用自动闭合式排风扇</p>	 <p>排风扇未设孔径或边长 ≤ 0.6 cm 的不锈钢网罩</p>

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

类型	内容	正确	错误
		 <p data-bbox="379 992 868 1059">需经常冲洗的场所下水道口安装了网眼孔径<1 cm 的不锈钢隔栅</p>	 <p data-bbox="986 1014 1362 1037">不锈钢隔栅缝隙间距>1 cm，且破损</p>
防鼠	算子	 <p data-bbox="395 1955 858 2022">需经常冲洗的场所下水道口安装了网眼孔径<1 cm的横算子</p>	 <p data-bbox="1018 1955 1337 1977">算子缝隙间距>1 cm，且破损</p>

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

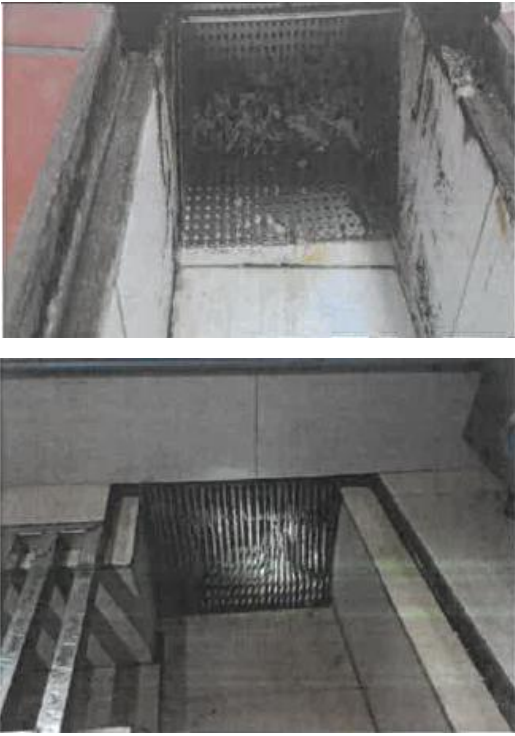

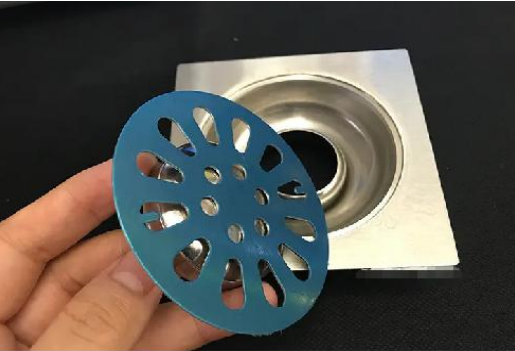
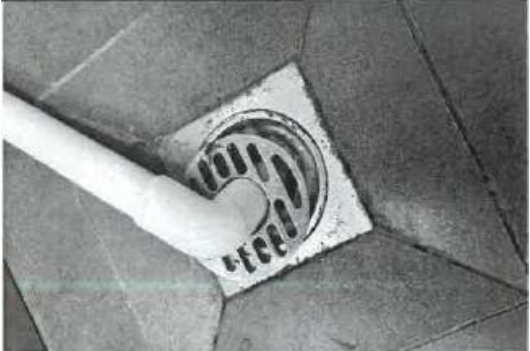
类型	内容	正确	错误
防鼠	算子	 <p data-bbox="331 1176 849 1236">排水沟口有竖算子，算子缝隙间距或孔径<1 cm，且无缺损</p>	 <p data-bbox="1023 943 1267 972">排水沟口无设置竖算子</p>
防蜚蠊	地漏	 <p data-bbox="485 1659 703 1688">水封地漏，且无破损</p>	 <p data-bbox="975 1659 1315 1688">未安装水封地漏，且盖子未盖好</p>

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

类型	内容	正确	错误
防蝇	风幕机 （风帘机）	 <p data-bbox="363 1032 868 1093">主进出通道安装了风幕机（风帘机），出风口覆盖出入口宽度，保持常开状态，风向往外30°吹</p>	 <p data-bbox="914 1205 1374 1234">主进出通道未安装风幕机（风帘机）或纱门</p>
	纱门	 <p data-bbox="432 1473 799 1503">主进出通道安装了纱门，通风良好</p>	

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

类型	内容	正确	错误
防蝇	灭蝇灯	 <p data-bbox="443 748 730 779">电击式灭蝇灯悬挂在通道口</p>	
		 <p data-bbox="331 1137 842 1205">粘捕式灭蝇灯非悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方</p>	 <p data-bbox="874 1124 1388 1191">电击式灭蝇灯悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方</p>
防蚊虫	纱窗和纱网	  <p data-bbox="328 1908 845 1953">对外相通的窗安装了防虫纱窗/纱网，且完好无破损</p>	 <p data-bbox="938 1747 1324 1778">对外相通的窗未安装防虫纱窗/纱网</p>

表 A.1 病媒生物防制相关设施设备示例（续）

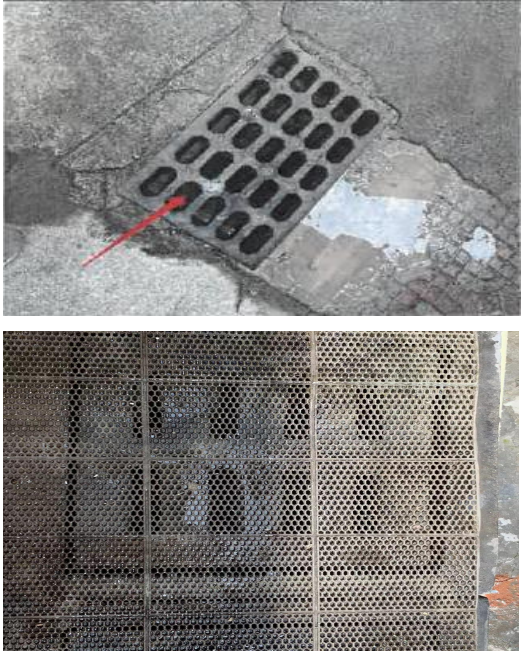

类型	内容	正确	错误
防蚊 虫	防蚊 匣	 <p data-bbox="443 1077 810 1106">外部沉沙井设置了防蚊匣或防蚊网</p>	 <p data-bbox="916 913 1425 981">外部下水道口无设置防蚊匣或防蚊网，且未及时清理堵塞物</p>

表 B.1 病媒生物防制工作检查表（续）

序号	项目	检查内容	检查结果	整改措施	整改结果
16	过程	病媒生物防制应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则；化学药剂应有专门设施存放，确保食品安全和人身安全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
17	控制	“互联网+明厨亮灶”系统是否运行正常，无发现鼠害活动轨迹，发现鼠害活动应采取有效措施防制	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

参 考 文 献

- [1] GB/T 31717—2015 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 蚊虫
 - [2] GB/T 39503—2020 病媒生物综合管理技术规范 学校
 - [3] WS/T 690—2020 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所
 - [4] DB42/T 2147—2023 湖北省餐饮服务鼠害防制指南
 - [5] T/CCFAGS 005—2018 连锁餐饮有害生物风险管理实施指南
 - [6] T/HBESA 005—2024 湖北省学校食堂鼠害防制操作指南
 - [7] 中华人民共和国主席令第81号 中华人民共和国食品安全法（2021修正）
 - [8] 中华人民共和国国务院令第721号 中华人民共和国食品安全法实施条例（2019修订）
 - [9] 教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号 学校食品安全与营养健康管理规定
 - [10] 国家市场监督管理总局公告2018年第12号 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018修订）
 - [11] 国家市场监督管理总局2024年第12号 市场监管总局关于公布《食品经营许可证审查通则》的公告
 - [12] 广州市食品药品安全与高质量发展委员会办公室 广州市爱国卫生运动委员会办公室关于建立集中用餐单位食堂“三防四查灭四害”工作机制的通知
 - [13] 番市监（2024）54号 番禺区市场监管局 番禺区教育局关于推进番禺区学校食堂和托幼机构食堂病媒生物防制整体提升工作的通知
 - [14] 闽食安办（2024）10号 福建省食品安全委员会办公室关于印发福建省集中用餐单位食堂防控有害生物污染食品工作指引的通知
 - [15] 沪卫健康（2024）6号 上海市卫生健康委员会、上海市市场监督管理局关于印发《上海市学校病媒生物预防控制工作指南》的通知
-