

餐饮虫害控制与环境消杀巡检表

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
1	灭蝇灯配置	后厨、仓库、前厅每 30 m² 一盏，悬挂高度 1.5-2 米				
2	灭蝇灯状态	灯管无积尘，粘蝇板未满，灭蝇灯 24 小时开启				
3	灭蝇灯灯管更换	每年更换一次，记录				
4	粘鼠板/捕鼠器	靠墙放置，间距 5-8 米，检查记录				
5	挡鼠板	所有对外门口、仓库门口高度≥60cm，无缝隙				
6	封堵孔洞	墙洞、管道缝隙≤6mm，用防火泥封堵				
7	蟑螂防治	投放胶饵，定期检查，无蟑螂活体或卵鞘				
8	蚂蚁/飞虫	无可见				
9	排水沟防鼠网	网眼≤1cm，无破损				
10	排风扇/通风口	加装防虫网				
11	门窗闭合	自动闭合，缝隙≤6mm				
12	垃圾房	密闭，每日清洗，无蚊蝇				
13	室外垃圾区	远离出入口，垃圾桶加盖				
14	消杀公司	有资质，签订合同，每月至少 2 次作业				
15	消杀记录	每次作业有记录，使用的药物登记				
16	药物安全	食品级或低毒，不污染食品				
17	员工培训	发现虫害报告流程				
18	虫害隐患	每日自查，填写《虫害检查表》				

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
	检查					
19	鼠粪/蟑螂痕迹	无发现				
20	食物残渣清理	闭店后彻底清理，不留食物残渣				
21	仓库货物	离墙离地，不靠墙堆放				
22	下水道防虫	地漏有防虫芯，定期冲洗				
23	绿化带	靠近餐厅的绿化带定期修剪，无杂草				
24	鸟类防治	安装防鸟网或驱鸟器				
25	卫生死角	每周清理设备下方、柜子背后				
26	消杀台账	保存≥2年				
27	应急处理	发现大量虫害立即停业消杀				
28	第三方评估	每季度虫害风险评估				
29	消杀人员资质	持证上岗				
30	顾客投诉	无虫害相关投诉				