

ICS 11.020

C 05

# 团体标准

T/CPCACN 0007—2020

## 酒店行业有害生物防制服务指南

Service guide for pest control in hotel industry



2020-07-01 发布

2020-08-01 实施

中国卫生有害生物防制协会 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：中国卫生有害生物防制协会、北京市疾病预防控制中心、上海市疾病预防控制中心、马氏兄弟科技（北京）股份有限公司、奥肯生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张军平、佟颖、冷培恩、李旭、吕渊、梁兴、Dr. Ron Harrison。



# 酒店行业有害生物防制服务指南

## 1 范围

本标准规定了酒店有害生物防制的服务原则、内容、制定防制服务方案和签约服务合同、规程、评估、管理和安全要求。

本标准适用于酒店行业的有害生物防制。

## 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	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 27777	杀鼠剂安全使用准则	抗凝血类
GB/T 27779	卫生杀虫剂安全使用准则	拟除虫菊酯类
GB/T 31712	病媒生物综合管理技术规范	环境治理鼠类
GB/T 31714	病媒生物化学防治技术指南	空间喷雾
GB/T 31715	病媒生物化学防治技术指南	滞留喷洒
GB/T 31717	病媒生物综合管理技术规范	环境治理 蚊虫
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

## 3 术语和定义

### 3.1

**酒店** hotels

酒店是以建筑物为凭借,主要通过客房、餐饮、娱乐等设施及与之有关的多种服务项目,向客人提供服务的一种专门场所。

### 3.2

**靶标有害生物** target pests

根据双方约定，需采取措施进行防制的有害生物。

### 3.3

**常规服务 regular service**

按照双方约定，以月/次或年/次进行的服务。

### 3.4

**突发事件 emergency events**

突发的虫害问题或事件，需要服务商在规定的服务频次外所提供的应急服务。

## 4 防制服务原则

### 4.1 食品安全

使用的杀虫剂/杀鼠剂不应直接/间接暴露于食品表面。

### 4.2 人员安全

#### 4.2.1 防制人员

服务商应定期对员工进行安全培训；工作过程中做好防护，避免造成安全事故。

#### 4.2.2 酒店人员及顾客

服务商的服务流程应避免酒店人员及顾客直接或间接接触到杀虫剂和杀鼠剂。

### 4.3 环境安全

以环境治理为主，物理防制优先，限制性使用化学防制。通过定期和持续的检查、监测、评估分析与控制以消除虫害风险，以清除有害生物的孳生地、栖息环境和外部入侵的隐患。

## 5 防制服务内容

5.1 商业洽谈。

5.2 现场虫害风险评估。

5.3 制定防制服务方案。

5.4 签订合同。

5.5 制定防制服务计划。

5.6 提供常规服务。

5.7 处理突发事件。

5.8 提交服务报告。

5.9 防制效果评估及质量控制。

5.10 服务续约。

## 6 制定防制服务方案和签订服务合同

## 6.1 制定防制服务方案

### 6.1.1 明确服务要求

6.1.1.1 服务商应了解酒店有关有害生物防制的需求和管理及审核标准。

6.1.1.2 服务商应向酒店介绍有害生物防制服务理念和有害生物综合管理要求。

### 6.1.2 现场勘察和密度监测

6.1.2.1 服务商应与酒店约定服务现场勘察时间、标靶有害生物的密度测定时间，告知酒店方配合事项。

6.1.2.2 现场勘察包括但不限于：

- a) 酒店周边环境情况勘察。识别潜在的风险，包括绿植、相邻建筑、所在街区、市政管井的虫害风险情况调查；
- b) 建筑结构密闭性及防鼠和防飞虫设施的勘察。特别是收货平台、垃圾房、员工入口、开放式餐厅等；
- c) 对酒店运营管理和清洁状况的勘察。特别注意垃圾房管理、收货平台管理和清洁、机房管理、餐饮管理和酒店内部清洁的情况；
- d) 了解酒店以往的虫害状况；
- e) 了解酒店以往的杀虫剂与灭鼠剂使用情况；
- f) 评估需布放的监控设备的种类、位置、数量。

6.1.2.3 防制人员完成现场勘察后，填写酒店虫害风险评估表（参见附录A）。

### 6.1.3 编制防制服务方案

服务商应以酒店方的需求、现场勘察的情况、密度监测结果、风险评估报告等为基础，制定专门的防制服务方案。方案可参照GB/T 23795、GB/T 23796、GB/T 23797、GB/T 23798、GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773、GB/T 27777、GB/T 27779、GB/T 31712、GB/T 31714、GB/T 31715、GB/T 31717、GB/T 31718、GB/T31719进行编写。

## 6.2 签订防制服务合同

合同内容包括：公司全称、联系人、联系电话、服务频率、服务方法、服务条款、使用工具和材料的存放说明（如有）、批准化学品列表、紧急联系程序、服务记录保留程序，服务变更、使用化学品与耗材变更的书面通知要求等。

## 7 防制服务规程

### 7.1 服务准备

服务商施工人员在为酒店方提供防制服务前，应了解对其制定的防制方案；提前与酒店方的相关负责人联系；检查并配置所需的服装、防护、药品、器械。

### 7.2 服务前沟通

月初或月底发送下月服务施工计划，在得到酒店的书面确认后，安排好服务工作，并在服务前提前3天再次进行通信确认。

### 7.3 服务实施

### 7.3.1 防制服务要求

服务商应按照约定的时间到达现场,实施虫害防制服务。常规服务应符合GB/T 23795、GB/T 23796、GB/T 23797、GB/T 23798、GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773、GB/T 27777、GB/T 27779、GB/T 31712、GB/T 31714、GB/T 31715、GB/T 31717、GB/T 31718、GB/T 31719的要求。

### 7.3.2 鼠类防制服务

#### 7.3.2.1 重点防制区域

依据鼠类生活习性,着重检查包括不局限于:建筑外墙、地下停车场、通道入口,收货平台、垃圾房、后厨、库房等。

#### 7.3.2.2 鼠饵站

鼠饵站应粘贴警示标和编号设置在酒店室外区域的隐蔽处。设定数量应根据风险评估的结果而定,建议安装间距15 m~30 m。

#### 7.3.2.3 杀鼠剂

杀鼠剂的选用符合GB/T 27777的要求。

#### 7.3.2.4 捕鼠设备

依据鼠害的风险等级和酒店仓库、后厨、机房、地下停车场的大小,设置粘鼠板或捕鼠夹、捕鼠笼等捕鼠设备。

#### 7.3.2.5 封堵材料

使用专业的防鼠材料、含辣椒素的密封胶或其他防鼠啃咬的专业材料封堵穿墙孔洞、穿天花孔洞、废弃管道等鼠类入侵的通道。

### 7.3.3 蜚蠊防制

#### 7.3.3.1 重点防制区域

依据蜚蠊生活习性,着重检查包括不局限于:收货平台、垃圾房、后厨、库房、市政管井、污水处理间等。

#### 7.3.3.2 粘蟑纸

应在蜚蠊危害的高风险区域设置长期的粘蟑纸监测点。除此之外也可用于短期蜚蠊监测。

#### 7.3.3.3 杀虫剂

杀虫剂的选用符合GB/T 27779的要求。

### 7.3.4 蝇类、蚊虫及其他飞虫防制服务要求

#### 7.3.4.1 重点防制区域

着重检查包括不局限于:收货平台、垃圾房、后厨、通道、客房的门窗等。

#### 7.3.4.2 昆虫诱捕灯

安装应避开强光源，高度为1.8 m~2.2 m。粘捕式昆虫诱捕灯可用于识别进入室内的飞虫的种类和监控入侵风险。电击式昆虫诱捕灯不应用于厨房及餐厅内部。

#### 7.3.4.3 杀虫剂

杀虫剂的选用应符合GB/T 27779、GB/T 31717、GB/T 31718的要求。

#### 7.4 服务记录单填写

服务记录单要求见附录B。

#### 7.5 服务后跟进

对防制服务中发现的风险点、问题点提出整改意见后，应与酒店方沟通。

#### 7.6 应急服务和投诉处理

服务商应设置质量投诉联系人及电话、服务与投诉热线电话等，在使客户在遇到问题的情况下，能及时联系到相关负责人，并安排跟进处理。

### 8 防制服务评估

#### 8.1 现场服务评估

按照合同内预定的频次进行现场检查和回访。如有发现问题应制定整改并实施相应的措施。

#### 8.2 服务满意度调查

应定期对酒店方进行电话回访。了解服务质量和酒店方对服务工作的满意度以及仍存在的问题。

### 9 防制服务管理

#### 9.1 防制服务计划

服务计划内容包括服务日期、服务时间、服务区域、服务内容、服务人员等。服务计划变更应提前和酒店方沟通，酒店方同意后方可变更。

#### 9.2 防制服务汇总和分析报告

应依据每次服务报告及虫害管理日志制作月报，以便分析。月报要求见附录C、虫害管理日志要求参见附录D。

#### 9.3 年度防制服务总结与回顾

每半年或一年完成防制服务后，应向酒店方提供年度防制服务总结与回顾，同时跟进以往整改建议的完成进度；制定下半年或下一年防制服务目标及防制工作重点。

#### 9.4 文档管理

文档管理要求见附录E。

#### 9.5 酒店方人员培训

应定期或不定期在酒店内举行虫害管理会议及培训，并邀请酒店各相关部门参加。

## 10 防制服务安全要求

### 10.1 防制人员防护

10.1.1 服务商应有完善的安全管理规定并定期开展防制人员安全培训，且防制服务供应商应为防制人员提供齐全的个人防护用品。

10.1.2 服务商应有专人指导防制人员正确使用个人防护用品，防护用品应维护保养和实时更新。

10.1.3 防制人员需先对服务场所进行现场安全评估，并根据服务场所情况和具体防制服务操作，做好个人安全防护。

10.1.4 防制人员登高作业时，应检查登高用具和防护设施的完好性，做好防护措施。

10.1.5 现场使用电源时，应与酒店方负责人进行沟通，酒店方同意后方可使用规定电源，使用后须将电源复位并与酒店方进行确认。

### 10.2 客户方安全

10.2.1 服务商应对防制人员进行食品安全操作规范要求培训，确保防制人员遵守现场安全操作规范。

10.2.2 在使用卫生杀虫剂及杀鼠剂前，应与酒店方沟通并确认。如需采用空间喷雾操作，需告知酒店方免责声明（参见附录 F），在保障食品和人员安全及配合工作完成的前提下方可实施，并在防制服务区域的人员进出口设置警示标识。

### 10.3 中毒与急救

10.3.1 防制服务供应商应有完善的突发事件应急处理程序，并对防制人员进行培训。

10.3.2 防制人员如被药物溅到皮肤或衣物时，应立即用肥皂和大量清水冲洗，并立即更换衣物。

10.3.3 防制服务过程中，服务人员如有任何身体不适，需立即停止工作并就医。

### 10.4 卫生杀虫剂和杀鼠剂安全使用要求

10.4.1 防制服务供应商应有完善的卫生杀虫剂和杀鼠剂管理制度，选择合格的药剂供应商并定期评估，不得使用国家禁止的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

10.4.2 防制人员在使用卫生杀虫剂前应告知酒店方沟通并征得允许。提示酒店方采取有效的防护措施，特别是对生鲜区域、操作间和生鲜储存区域，防止对食品或食品接触面以及包装材料等造成污染，确保人员安全和食品安全。

10.4.3 防制人员应经过专业培训，严格按照卫生杀虫剂和杀鼠剂使用说明规范操作，并妥善保管好卫生杀虫剂和杀鼠剂。

10.4.4 服务完成后，防制人员应告知酒店方做好清洁和消毒工作。所有卫生杀虫剂包装、空瓶、沾有卫生杀虫剂的物料和已更换的失效的杀鼠剂、鼠尸应带离服务场所并按规定处置。

10.4.5 如发生杀鼠剂或杀虫剂中毒事件，应立即携带 MSDS 文件（化学品安全数据说明书）就医。不应私自使用标示的解毒剂进行非专业处理。

附 录 A  
(资料性附录)  
酒店行业虫害风险评估表

表A. 1给出了酒店行业虫害风险评估表。

表 A. 1 酒店行业虫害风险评估表

客户名称: Customer Name			
联系人: Customer Address		检查时气温: _____	
日期: Date		检查时天气: _____	
检查区域	检查内容	风险等级	备注
后厨区域	1.地漏防护网或防反水装置。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2. 冰箱压缩机及密封胶条是否出现蜚蠊活动痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	3.灭蝇灯是否正常工作。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	4. 墙体瓷砖裂缝或缝隙是否有蜚蠊。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	5.排水沟和地漏是否有完整的防鼠网。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	6.所有水池的下水管和下方管道连接处是否有破损或开放式结构。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	7. 地漏或设备下是否存在的积水和污垢；缝隙内的污物等。是否有蛾蠓或黑斑果蝇活动。如有则需查找孳生源。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	8.检查加工台的缝隙、案板、台面下方是否有蜚蠊。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	9.检查电磁炉、微波炉、咖啡机等用电设备的底部、内部等处是否有蜚蠊痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	

表 A.1 酒店行业虫害风险评估表（续）

检查区域	检查内容	风险等级	备注
就餐区域	1.检查各房间中是否出现蛾蠓或黑斑果蝇，如有则需查找孳生地。（地漏、设备下的积水和污垢，缝隙内的污物等）	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.检查加工台的缝隙、案板、台面下方是否有蜚蠊。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	3.检查电磁炉、微波炉、咖啡机等用电设备的底部、内部等处是否有蜚蠊痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
客房区域	1.地漏是否有防护网或防反水装置。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.打开浴缸检修口查看内部，下水口处是否密封。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	3.浴缸防水，检修口内是否受潮；洗手池的填充防水胶水是否开裂。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	4.冰箱压缩机及密封胶条是否出现蜚蠊活动痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	5.床头、床垫等处是否有臭虫痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	6.地毯边角。有机材质地毯需要掀开查看。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	7.窗户密闭性。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	8.绿植、花盆的接水盘内积水是否有孳生蛾蚋或孑孓。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
娱乐区域	1.打开浴缸检修口查看内部，下水口处是否密封。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.浴缸防水，检修口内是否受潮。洗手池的填充防水胶水是否开裂。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	3.床头、床垫等处是否有臭虫痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	4.地毯边角。有机材质地毯需要掀开查看。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	5.更衣柜内部、夹缝、后方是否有蟑迹	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
管井间	1.打开管井间，检查是否有美洲大蠊活动。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.检查管井间内是否有鼠迹、鼠粪、爪印、、啃咬痕迹等。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	

表 A.1 酒店行业虫害风险评估表（续）

检查区域	检查内容	风险等级	备注
管井间	3.排水沟和地漏是否有完整的防鼠网。所有水池下水管和下方管道连接处是否有破损或开放式结构。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
机房	1.管线及门框密封性，查看是否有鼠迹、蜚蠊痕迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.是否有鼠迹、鼠粪、爪印等情况，电脑房要打开地板检查下方线缆情况。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
污水处理间	1.污水处理间的蛾蚋密度。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.中水、污水处理间内是否有蚊活动。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
化粪池	化粪池内是否有美洲大蠊活动。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
公共区域	1.地毯边角。有机材质地毯需要掀开查看。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.绿植，花盆的接水盘内积水是否有孳生蛾蚋或子了。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
办公区域	1.天花是否有缺失，抽查办公桌位置是否有蟑迹。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.绿植、花盆的接水盘内积水是否有孳生蛾蚋或子了。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
外围区域	1.打开地井检查内部是否有美洲大蠊	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	
	2.外围绿色植物内是否有蝇类停栖、活动、孳生。	高 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 低 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>	

附 录 B  
(规范性附录)  
酒店行业服务记录单要求

- B.1 服务记录单的填写应字体清晰，不得出现无法辨认的字迹、数字、单位等。
- B.2 服务记录单中的每项内容应填写完整，不得出现有歧义的简写，对于当次服务不涉及的空白项，应使用斜线划掉。
- B.3 服务记录单中的服务日期应和服务月报及实际防制日期对应。
- B.4 服务记录单中应记录杀虫剂等化学品的使用记录和使用方法，使用方法应符合标签中的要求并符合国家法规和酒店管理规定。
- B.5 服务记录单应描述服务期间内酒店各区域的有害生物活动水平，并给出合理的纠正措施。通过现场检查确认纠正措施是否及时的采纳与有效的完成。



附 录 C  
(规范性附录)  
月报要求

- C.1 月报中应准确记录了当月的工作内容、服务日期、监控装置的检查记录和数据记录。
- C.2 月报中应说明当月虫害发生的趋势，对于发现的问题、异常数据情况、监测到的新虫害种类等应有相应的说明和处理措施。
- C.3 对于有害生物的风险和隐患，应分析原因并提出整改措施，在整改措施实施后应有跟进情况（包括上月提出的整改措施跟进）。





附录 E  
(规范性附录)  
酒店行业文档管理

- E.1 根据双方沟通和满足酒店方管理要求。提供酒店方文档资料或复印件，通过定期检查和实时更新确保文档资料的有效性并妥善保存两年。
- E.2 公司资质：营业执照、服务机构服务能力等级证书、保险证明。
- E.3 标靶有害生物综合管理合同。
- E.4 标靶有害生物防制服务方案。
- E.5 防制人员资质证明：有害生物防制员证书。
- E.6 化学药剂证明：药剂清单、MSDS（化学品安全数据说明书）、标签和农药登记证等。
- E.7 物理监测设施设备布放平面图。
- E.8 服务计划和服务总结。
- E.9 标靶有害生物防制作业单，设备设施检查记录表。
- E.10 服务勘察报告和分析报告。



附 录 F  
(资料性附录)  
免责声明

## 免责声明

本次针对进行的空间喷雾处理，应贵单位管理方许可后，由\_\_\_\_\_（后面简称我方）进行的操作。在处理前，我方已将空间喷雾处理可能产生的危害人员健康、器材污染风险等所有问题与贵单位负责人进行了详细说明。贵方负责人已完全知晓并理解空间喷雾处理可能产生的各种危害。

由于空间喷雾处理技术不适用于室内，我方管理制度不允许在室内使用空间喷雾处理技术，在贵方负责人同意的情况下，方为贵方进行空间喷雾处理。

在处理前，贵方应告知所有相关区域的人员，空间喷雾处理的操作时间、注意事项；关闭所有通风系统及烟感报警装置。在处理后的进行通风，确认室内空气洁净后人员方可入内。

特殊强调：空间喷雾处理污水井时，烟雾可能会通过污水井进入到室内，对呼吸道、皮肤等敏感人群造成影响。

在不知情的情况下吸入少量气体，会有咳嗽的现象。发现有不明烟雾请及时疏散酒店内人员。

若由于空间喷雾处理产生的任何人员伤亡，财产损失，食品污染，公共安全问题，我方不承担任何法律及连带责任。

对免责声明的最终解释、修改及更新均属于\_\_\_\_\_所有。

\_\_\_\_\_ 20 年 月 日

我方已阅读并知晓以上免责声明，对免责声明的内容完全同意，并同意为空间喷雾处理可能产生的任何人员伤亡，财产损失，食品污染，公共安全问题承担全部法律责任。

盖章

负责人签字：\_\_\_\_\_

时间：\_\_\_\_\_