

团 体 标 准

《农产品加工基地有害生物绿色防控操作规程》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2022年01月

一、工作简况

1、任务来源

在这些年科学技术的发展以来，农产品加工基地有害生物防控领悟上也出现了许多新兴技术，尤其是绿色防控技术对农产品加工基地害虫的防治效果明显。由于我们国家在对一些防治害虫的绿色防控技术的规模进行扩大，促使绿色防控技术在实际问题的应用中，取得了显著性的进步与发展。绿色防控技术主要有推广技术应用、防治有害生物等几种方式增加农产品加工基地的生态环境卫生。绿色防护技术防治有害生物的方式是通过定量时间与空间对农产品加工基地进行物理、化学、生态环境等各个层次的有效治理。运用绿色防控技术综合体现了其自身多种防治方式的有效结合。绿色防控技术目的是为了有效防治害虫，使农产品加工基地绿色发展得到有效的提升，并且农产品加工基地的运营安全卫生也能得到有效保证，改善农产品加工基地的环境，综合多种多样先进的的防治技术，构建绿色环保的新型防控技术机制。

有害生物是指能通过生物、或机械方式或其他方式将病原生物从传染源以及环境向人类传播的生物。随着全球气候变暖，城市化进程的加快，旅游和贸易的快速发展，生态环境的不断改变，有害生物种类、密度和分布等发生了新的变化，不仅原有的有害生物性传染病范围扩大、发生频率和强度增加，而且一些新的有害生物性传染病不断出现。媒介生物性传染病具有传播快、易流行的特点，严重威胁人民的身体健康。

有害生物不仅可以直接通过叮咬和污染食物等，影响或危害人类的正常生活，更可以通过多种途径传播一系列的重要传染病。在我国法定报告的传染病中有许多属于有害生物性传染病，如鼠疫、流行性出血热、

钩端螺旋体病、疟疾、登革热、地方性斑疹伤寒、丝虫病等；而一些消化道传染病则通过有害生物的机械性传播在人群中扩散，如痢疾、伤寒等。

我国是有害生物防治生产大国，拥有相对完整的产业链布局，有害生物防治产业规模位居世界第一。有害生物防治行业的发展带动了有害生物防治行业的发展，我国有害生物防治行业已具有较大的规模，已经形成较为完整的产业链布局。中国有害生物防治产业链参与主体不断丰富，产业生态逐渐健壮。

在对农产品加工基地实行绿色防控技术的同时，我们要保证绿色防控技术与实验基地进行对接，将整个绿色防控技术与农产品生产环境相结合，使其互相适应，有效保障农产品加工基地的高效加工环境。除此之外，我们还应对绿色防控技术的推广模式进行改善，让更多的企业全面了解绿色防控技术的真正作用，实现绿色防控技术的普及性。最后，我们还应对绿色防控技术的每个环节进行逐一落实，着实解决绿色防控技术在各个环节出现的许多问题，构建绿色防控技术的相关机制体系，确保防控工作的有效实施，促进整个农产品加工基地的持续运行，增加自身收益。

目前农产品加工基地有害生物绿色防控具体工作中虽然规定了环境防控、物理防控、生物防控等措施，但是实际操作中仍以化学防控为主，化学防控是利用化学药剂（杀虫剂、灭蚊剂、杀螨剂、杀鼠剂等）来防治病虫和鼠类的危害，其优点是收效迅速，方法简便，急救性强，且不受地域性和季节性限制，化学防治在有害生物防控中占有重要地位，但长期使用性质稳定的化学农药，不仅会增强某些有害生物的抗药性，降低防控效果，并且会对空气、土壤和水域造成污染，破坏生态环境，进而

危及人、畜健康。

为加强农产品加工基地有害生物绿色防控，提高防控质量效果，经深圳市绿色产业促进会研究决定设定《农产品加工基地有害生物绿色防控操作规程》团体标准，明确有害生物绿色防控以“预防为主，综合防治”为原则，采用环境防控、物理防控、生物防控以及科学、合理、安全使用药品，达到预防控制有害生物的目的。有害生物绿色防控项目尚无国家标准、行业标准，《农产品加工基地有害生物绿色防控操作规程》团体标准的制定，填补了该领域的空白，为农产品加工基地有害生物绿色防控建设工作的开展和操作提供了依据，对绿色防控经济效益和社会效益具有巨大的推动作用；对规范市场秩序，打击违法违规防控亦有重大积极作用，该文件的实施，为国家标准、行业标准的制定积累实际经验和数据支持，有助于国家标准或行业标准尽快推进。

2、标准编制过程

为适应市场需求，满足企业的实际经营需要，进一步保证服务的质量与安全，依据《中华人民共和国标准化法》、《国务院关于深化标准化工作改革方案》等文件的要求，特组织有关技术人员成立标准起草工作组，工作组首先收集、整理了相关标准化资料、专业文献等，为本文件的编制提供参考，并通过企业调研，了解到企业实际生产情况，经工作组成分的分析、研讨、论证后编写完成了《农产品加工基地有害生物绿色防控操作规程》草案，随后，经研究讨论，形成征求意见稿，公开征求意见。

二、编制原则和主要内容

1、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

（1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

（2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

（3）适用性：结合企业管理实践和主要环境影响，提出对企业服务质量要求和经营规范。

2、主要内容及说明

本规程规定了以农业农村部绿色食品通用技术标准为导向、符合深圳市加工实际的规模化农产品绿色加工基地（含粮食和经济作物、畜禽和水产养殖产品等农副产品），界定了农产品加工基地有害生物绿色防控基地的总体管理操作规程的术语和定义、基地管理制度、基地环境治理、重点管理区域要求、有害生物绿色防控体系（包括虫害控制体系、鼠害及其防治和HACCP对害虫控制的要求）、运行与安全维护等操作规程。

本规程适用于团餐服务规范团餐供应单位，包括集体用餐配送形式供餐单位、现场制作售卖形式的食堂、中央厨房供餐单位和团餐食材绿色配送服务规范团餐供应单位等。也可作为单位内部自营食堂日常管理的参考依据。本文件参考了：

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

SB/T 10856 团餐管理服务规范

GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南

GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南

GB 50140 建筑灭火器配置设计规范

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

DB31/199 污水综合排放标准

DB31T 农产品绿色生产基地建设管理规范

T/CPCACN 0005—2019食品生产加工企业有害生物防制服务指南

SB/T 10856 团餐管理服务规范

T/TJCA001 - 2020 团餐服务管理规范

DB44_T 682-2009 广东省餐饮服务质量评定标准

SZDB/Z 256-2017 餐饮业食品安全管理规范

《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》（国食药监食（2011）67号）

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局[2018第12号]

《深圳市市场监督管理局餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理规定》2021年1月14日等文件制定。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

八、其他应予说明的事项

无。