

# 餐飲業的害蟲控制

常見害蟲有野鼠、家鼠、蟑螂等，其攜帶的細菌和病毒可能會污染食物和接觸食物的物品表面。餐飲場所有害蟲出沒、食品受害蟲污染引起了大量的顧客投訴。

## 常見害蟲

可能出現在餐飲場所的害蟲包括：

- 鼠類（如野鼠和家鼠）
- 蟲類（如蟑螂、蒼蠅和螞蟻）
- 鳥類（例如鴿子）

## 害蟲藏在哪裡？

害蟲一般會被吸引到餐飲場所，作為庇護以及水和食物的來源。

害蟲夜間活躍，多藏在陰暗角落，包括：

- 電器、暖氣系統和炊具下方及背後
- 盥洗池和洗手台下方
- 盒子、包裝袋和食物容器的下方和內部
- 牆內裂縫
- 狹小縫隙
- 設備背後

廢棄或“封存”的設備當中。

## 法律要求

《食品標準規範》要求餐飲商家採取一切有效措施來：

- 防止害蟲進入餐飲場所
- 清除並防止害蟲在餐飲場所滋生。

可以防止害蟲侵擾的有效措施包括：

- 封死牆上和天花板上的所有孔洞、缺口和縫隙
- 安裝並維護窗戶和門扇的防蚊蠅窗紗
- 不用時關好門
- 門底安裝擋雨條。

可以清除並防止害蟲滋生的有效措施包括：

- 經常檢查有無害蟲蹤跡
- 保持餐飲場所和設備清潔衛生（最好制定一份清潔日程表）
- 用帶蓋的封閉容器盛裝食物
- 食物、設備和食物容器的存放位置要離開地面
- 保持廚房垃圾的堆放場所乾淨整潔
- 常倒垃圾，確保周邊區域（垃圾桶周圍）乾淨整潔
- 移走營業場所不用的設備和裝置
- 執行適當的害蟲控制計畫（可能需要有執照的害蟲防治人員提供服務）。

## 聘請持證的害蟲防止人員

法律沒有要求必須聘請有執照的害蟲防治人員，但這樣做可以表明您採取

了各種有效辦法來清除並防止害蟲滋生。即便如此，也要執行上述的做法，表明您營業達標合規。

有執照的害蟲防治人員應當向您提供以下內容：

- 一份說明哪些害蟲和區域需要處理以及處理次數的合同
- 每次處理工作的書面報告，包括害蟲活動和使用的化學品
- 一張標注藥餌投放位置的分佈圖
- 使用的化學品資料。

持證害蟲防治人員一般會書面向餐飲商家建議可採取的害蟲預防措施。餐飲商家必須採納此類建議。

若自行除蟲，一定要選用獲得批准、可以在餐飲場所使用化學品或藥餌，不可污染食物或接觸食物的表面。

## 檢查後又如何？

新州食品管理局或地方議會指派的監查員一旦發現需要整改的害蟲管理問題，將按情況執行相應的規範性措施。

欲瞭解規範性措施的更多資訊，請查看新州食品管理局的《合規管理與執法政策》（*Compliance and Enforcement Policy*）

[www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry\\_pdf/compliance\\_enforcement\\_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf)

## 更多資訊

本文僅為概述，不包含全部情況。餐飲商家需遵守《食品標準規範》（Food Standards Code）和《新州 2003 年食品法》（Food Act 2003）的規定。

- 歡迎瀏覽新州食品管理局網站  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- 如需幫助，請傳電郵至  
[food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- 或撥電熱線  
1300 552 406

新州食品管理局簡介：新州食品管理局作為政府主管部門，負責確保新南威爾士州內出售的食品安全無虞、貼標合規。通過提供有關食品生產、倉儲、轉運、銷售和加工的資訊，新州食品管理局攜手消費者、業界和其他政府機構，致力於將食物中毒的風險降到最低。

注：本文僅為概述，不包含全部情況。餐飲商家需遵守《食品標準規範》（Food Standards Code）和《新州 2003 年食品法》（Food Act 2003）的全部規定。



Food  
Authority