

灭四害杀四害服务资质证书办理的条件

产品名称	灭四害杀四害服务资质证书办理的条件
公司名称	深圳联江企业咨询管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1111室
联系电话	18617055902 18617055902

产品详情

灭四害杀四害服务资质证书办理的条件

超市是集日用百货、粮油、水果、蔬菜、熟食、食品现场烹制加工销售和餐饮一体的综合性经营场所，

而有害生物的存在直接影响购物环境和食品安全，超市

杀虫灭鼠公司也应运而生；超市的建筑结构通常比较复杂，鼠类可以从电缆沟、排水沟、门下沿等进入

超市，同时卖场顶部的电线槽、排风管道和照明管线，

为鼠类提供了良好的活动通道；卖场的糕点、豆制品、卤制品、面点等食品加工操作间，食源丰富，缝

隙多，均为虫鼠害栖息、孳生创造了有利条件。

虫害危害

- 1、鼠类咬坏大量商品，给商超带来直接经济损失。
- 2、虫鼠害尸体或排泄物污染商品及周边环境，给人们的身体健康带来威胁的同时，也破坏了超市卖场品牌在客户心中的形象。
- 3、虫害污染产品，将直接影响客户消费欲望，造成直接经济损失，同时也对品牌形象造成了不可磨灭的打击。
- 4、鼠类咬噬电线，影响商场超市的用电需求，导致商场经营场所无法营业，造成商家巨大的损失；严重的甚至因鼠类咬坏电线短路，引发火灾的事件发生。
- 5、身边的虫鼠害携带危险微生物，可传播鼠疫、痢疾、登革热等疾病，引起公共安全事故。

解决方案

从虫害和环境以及社会经济条件的整体观念出发，坚持标本兼治、治本为主以及有效、简便和安全、环保的原则，根据防治虫害的不同，因地因时制宜，

采用环境防治、化学防治、物理防治等综合性防治措施，把虫害密度控制在国家先进卫生单位和超市客户方要求标准以内，以达到除害灭病和减少骚扰的目的。

防治目标

- 1、根据超市现场环境等特点，始终将虫鼠害控制在国标范围内，通过相互配合在短期内将鼠害密度降低到国家考核标准，并长期保持此防治成果。
- 2、通过调查、处理、监测及建议，免除防治区域内鼠虫害对超市的危害。
- 3、通过我方提供的虫害防治服务，为门店营造适宜的购物环境，提高环境质量。

各类有害生物防治程序

一、鼠类防治方案

服务重点区域：熟食区、蔬果区、生鲜区、食品区、收银区、机房、仓库、垃圾房

次重点区域：日用百货区、办公区

服务内容：

外围老鼠的控制和防御：

外围建筑周边区域环境进行巡查，对发现的鼠迹（如鼠洞），我们将采取封堵或在隐蔽角落处投放灭鼠诱饵等方法来处置鼠害风险。针对发现由外通向室内的

孔洞，提出建议由贵方进行封堵（小型孔洞我方可代为封堵）。对建筑物外围的重点部位进行投放灭鼠诱饵，一般投放在绿化带、鼠洞、窞井内、下水道内等

极其隐蔽的部位，并定期对诱饵进行常规检查及清理维护，对霉变和取食的诱饵进行更换或补投，并做记录。

建筑内部老鼠控制：

对超市内鼠类重点控制区，如熟食区、蔬果区、生鲜区、食品区等重点位置进行全面检查，这些区域食品多，易招引鼠类，同时又要确保食品安全，在方式方

法上选择以物理为主的防治。在货架、机器底部布放物理粘鼠板，在比较潮湿的操作区隐蔽部位可设置连续多抓捕鼠器或双开门鼠笼，以抓捕体型大的鼠种。

蟑螂防治方案

服务重点区域：熟食区、蔬果区、生鲜区、食品区、百货、收银、办公、仓库、洗手间、垃圾房

诱杀：针对以上区域内易孳生或可能孳生蟑螂的区域/部位，如：货架缝隙、操作台、配电箱、墙面缝隙、更衣柜、冰柜底部、卫生间、洗手池、操作台、消

防器械、储物柜、收银机等部位，进行蟑螂药物的预防和控制处理，投放颗粒剂或点放胶饵。

速杀：对垃圾房等局部蟑螂密度高的区域采用滞留喷洒进行速杀，迅速降低蟑螂密度。在降低密度后采用点放胶饵或投颗粒剂进行维护。

维护：在后期的常规服务中，我们主要使用长效、高效的诱饵进行实时监控，配合适当的滞留喷洒来达到对蟑螂的长期控制，并在每次常规服务中进行检查、维护、更新。

蚊类防制方案

服务重点区域：外围绿化环境、下水道、污水积水处、通往室内的出入口、室内景观花盆、垃圾房等。

孳生源控制：

对一些不能排除的积水，采用化学或生物的防制方法，杀灭其中的蚊幼。如对一些污水型水体（如下水道、污水沟等）使用灭蚊幼缓释块，每平方米水面1块，

窞井每口1块，悬挂于水面杀灭蚊幼。定期对公共区域内的景观花盆托盘内的积水进行检查，对发现有积水的外围环境进行检查并做有效处理。

成蚊防制：

建议在超市主要出入口设置风幕、软帘，有效阻挡飞虫侵入室内，在熟食区、生鲜区、进入超市的主要通道等重要部位设置物理灭虫设施，如粘捕式捕虫灯,将

侵入室内的少部分飞虫捕捉。在做好物理防治后，对于局部蚊类密度高的区域，如通道、洗手间及卖场局部区域，采用喷洒处理，作业时间与超市协商，以不

影响营业，并在做好食品加盖等保护措施后实施。