

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1291—2003

国际航行交通工具饮食、服务单位 卫生监督规程

Codes of sanitary supervision for the catering and service units for supplying
international vehicles

2003-08-18 发布

2004-02-01 实施

中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国北京出入境检验检疫局、中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：黄健华、吴金禄、王宏毅、苏小华、艾京。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

国际航行交通工具饮食、服务单位 卫生监督规程

1 范围

本标准规定了为国际交通工具提供饮食、服务单位的卫生监督要求、内容和方法、结果判断和处理及档案管理。

本标准适用于对国际交通工具提供饮食、服务单位实施卫生监督。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2759.1—1996 冷冻饮品卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 7916 化妆品卫生标准

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB 8957 糕点厂卫生规范

GB 9663 旅店业卫生标准

GB 9664 文化娱乐场所卫生标准

GB 9666 理发室、美容店卫生标准

GB 9667 游泳场所卫生标准

GB 9670 商场(店)、书店卫生标准

GB 9672 公共交通等候室卫生标准

GB 12693 乳品厂卫生规范

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 12695 饮料厂卫生规范

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 15979—1995 一次性使用卫生用品卫生标准

MH 7004.2—1995 航空食品卫生规范

GJ 64 饮食建筑设计规范

《食物中毒事故处理办法》卫生部

《车站、港口、机场卫生检查考核标准、项目和内容》全国爱国卫生运动委员会

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

饮食单位 catering unit

为国际航行交通工具提供食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备的食品生产和经营部门。

3.2

服务单位 service unit

为国际航行交通工具提供服务的宾馆、饭店、文化娱乐场所、公共等候室、商场(店)、书店、美容(美发)店、洗浴室的公共场所。

3.3

预防性卫生监督 preventive sanitary supervision

对饮食、服务单位在新建、改建、扩建过程中,在选址、建筑、设施、布局、环境、防护效果方面按照卫生法规和卫生标准所进行的卫生检查、卫生鉴定、卫生评价和采样检验。

3.4

经常性卫生监督 frequency sanitary supervision

对饮食单位在生产、加工、运输、贮存、销售的各个环节和服务单位在进行经营活动时,按照卫生法规和卫生标准所进行的日常卫生检查、卫生鉴定、卫生评价和采样检验。

4 要求

4.1 预防性卫生监督

饮食、服务单位在建设项目新建、改建、扩建时,在选址、建筑、设施、布局、环境方面应符合 GB 8950、GB 8957、GB 12693、GB 12694、GB 12695、GJ 64 标准中有关条款。

4.2 经常性卫生监督

4.2.1 饮食单位在生产、加工、运输、贮存、销售各个环节应符合国家卫生要求和国家有关食品卫生标准的规定。

4.2.2 服务单位在经营过程中应符合 GB 9663、GB 9664、GB 9666、GB 9670、GB 9672、GB 7916、GB 15979—1995的规定。

4.3 建筑材料

口岸区域内饮食、服务单位使用的建筑材料中有毒、有害及放射性物质含量应符合国家有关标准。

4.4 医学媒介生物控制

饮食、服务单位的媒介生物防治区应符合《车站、港口、机场卫生检查考核标准、项目和内容》的要求。

4.5 健康证

饮食、服务单位和饮用水的从业人员每年应进行健康检查,取得健康证明后可参加工作。

4.6 疾病控制

口岸地区的疾病控制应遵循预防为主原则,分类管理,登记完整,转报及时、准确。

5 内容和方法

5.1 预防性卫生监督

5.1.1 受理申报

5.1.1.1 在国境口岸内,为国际航行交通工具提供饮食、服务的单位在新、改、扩建时须向检验检疫机构提出建设项目卫生设计审查申请。

5.1.1.2 检验检疫机构根据饮食和服务单位在新、改、扩建时提交的以下各项进行审核:

- 建设项目卫生审查申请书;
- 工程总平面图、平面布局图和工程设计图;
- 卫生设施配备资料;

——生产车间的地面、墙壁的结构和构筑材质资料；

——供水水质和污水、污物排放资料。

根据资料内容、完整性,做出受理决定。

5.1.2 审核

5.1.2.1 受理后,对工程设计进行卫生学评价,提出技术评价报告,并进行现场勘察和完成设计卫生审查。对符合要求的,出具《建设项目设计卫生审查认可书》;对不符合要求的,出具《建设项目设计卫生审查意见书》。

5.1.2.2 对从事航空配餐生产经营的企业,除符合 5.1.1.2 要求外,还应按照 MH 7004.2—1995 进行审核。

5.1.3 监督

5.1.3.1 检查建设项目周边环境状况,建设项目应选择交通方便,水源充足,无污染源、有害气体、烟尘、放射性物质和其他有危害食品安全的污染源的地方。

5.1.3.2 具有生产加工的饮食、服务单位内应适当绿化,主要道路要坚硬平坦,无积水,有良好的排水系统。

5.1.3.3 建筑材料应符合 4.3 要求。

5.1.3.4 生产食品的生产加工区与生活区及其他非食品生产区应分割开。饮食、服务单位生产区与行政办公区要相对间隔一段距离。工作环境区内,在微小气候、空气质量和微生物指标应符合 GB 9663、GB 9664、GB 9666、GB 9670、GB 9672 的要求。

5.1.3.5 饮食、服务单位防治区内不得有流行病学意义的媒介昆虫,符合 4.4 的要求。

5.1.4 竣工验收

5.1.4.1 饮食单位

5.1.4.1.1 检查地面应平整、不渗漏、无裂缝且平坦不易磨损,地面与墙的结合处应是圆弧形。

5.1.4.1.2 墙为浅色,耐用、光滑、不渗水,便于清洗。墙面上从上至下应全部砌上瓷砖,顶部为拱形,门、窗均应有防虫、防鼠设施。

5.1.4.1.3 检查操作台面间的距离,冷藏冷冻库的温度及建筑上给排水系统。

5.1.4.1.4 对生产、经营场所进行空气质量、微小气候检测。

5.1.4.1.5 实际测量餐、厨比例。

5.1.4.1.6 按照功能分区检查粗加工、开生、细加工,独立的冷荤间、洗涮间、消毒间。工作流程应遵循由粗到细原则。

5.1.4.1.7 制冷、冷却、消防用水应单独管道输送,并有醒目颜色区分,不得与生产用水交叉连接。符合 GB 12694 的规定。

5.1.4.1.8 检查废水、废气排放系统,检测排放情况。检查更衣室、卫生间、洗手消毒设施安放状况。

5.1.4.2 服务单位

5.1.4.2.1 检查地面应平整、不渗漏、无裂缝且平坦不易磨损。

5.1.4.2.2 墙为浅色,耐用、光滑、不渗水及便于清洗,采光充足。

5.1.4.2.3 对经营场所进行空气质量、微小气候检测。

5.1.4.2.4 检查更衣室、洗手消毒设施安放状况。

5.1.4.2.5 检查室内装饰材料使用情况。

5.1.5 验收

工程竣工后,根据建设单位提出的工程竣工卫生审查申请,对竣工工程进行卫生学评价,完成工程竣工卫生验收。对符合要求的出具《建设项目竣工卫生验收认可书》,对不符合要求的出具《建设项目竣工卫生验收意见书》。

5.1.6 卫生许可证

- 5.1.6.1 检验检疫机构审核国际航行交通工具饮食、服务单位提交的申请办理卫生许可证的资料：
- 法定代表人或生产经营负责人证明；
 - 生产、经营场地使用证明；
 - 生产经营场所平面图、生产工艺流程及卫生防护设施；
 - 产品原料、配方、产品包装及其材料、标签、产品样品及产品安全性、稳定性评价资料；
 - 产品卫生质量标准及产品卫生检验资料；
 - 生产、经营人员健康检查与卫生培训证明；
 - 卫生管理的组织和制度资料。

按照卫生规范、卫生标准进行审查,填写审查意见。

- 5.1.6.2 对审查或复审做出许可决定的,出具《卫生许可证》。

5.2 经常性卫生监督

5.2.1 饮食单位

5.2.1.1 卫生管理

- 5.2.1.1.1 饮食单位应取得有效的卫生许可证,有健全的卫生管理制度和有专/兼职的卫生管理人员。
- 5.2.1.1.2 对从业人员进行卫生知识培训和指导、考核;检查从业人员的健康证明和个人卫生状况。
- 5.2.1.1.3 加工场所内外应清洁卫生,无污染源。库房、生产加工间、食品用具贮存间有防止病媒生物和其他有害昆虫孳生的有效措施。
- 5.2.1.1.4 各种生产用设备能定期维护、清洗,保证生产的正常运转。

5.2.1.2 监督

5.2.1.2.1 原材料采购和贮存

- 5.2.1.2.1.1 采购的原辅料应符合国家的有关食品的卫生标准或规定,标签符合 GB 7718 要求。
- 5.2.1.2.1.2 检查供应商提供或出具的同批号原辅料的卫生检验合格证、卫生证书或检验报告。
- 5.2.1.2.1.3 食品原材料库区内通风良好、清洁;食品隔墙离地,分类码放,先进先出。
- 5.2.1.2.1.4 食品原辅料的干货库房保证有良好的通风和照明,有防潮、防霉、防虫防鼠设施及温湿度控制和监测设施,洁净和干燥。
- 5.2.1.2.1.5 检查库房定期清洁、消毒记录。
- 5.2.1.2.1.6 原辅料的存贮符合卫生要求,不应随地堆放,应分类码放,检查入出库情况。
- 5.2.1.2.1.7 易腐败食品必须冷藏或冷冻。冷藏冷冻库必须定期清洁、消毒;保持整洁、卫生,检查温度记录。
- 5.2.1.2.1.8 生、熟食品、水果、蔬菜、肉禽、蛋、水产品等易腐败食品应分库存放情况,严禁食品生熟混放。

5.2.1.2.2 食品生产加工

- 5.2.1.2.2.1 粗加工区域与其他食品加工区域环境卫生状况良好,区域内清洁地面无积水,不同食品原材料应分池清洗。
- 5.2.1.2.2.2 冷荤间要达到“五专”,有缓冲间。配备洗涤消毒及空调设施,室内温度不高于 25℃。加工面点房应设空气消毒装置。
- 5.2.1.2.2.3 不同性状食品加工、制作、存放按照温度不同的要求进行,具体检查存放情况。
- 5.2.1.2.2.4 用于原料、半成品、成品的工具、容器、抹布及冷藏设施标志,分开使用,定位存放,保持清洁。
- 5.2.1.2.2.5 热加工中,块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位温度,应达到 70℃ 以上。

5.2.1.2.3 餐饮具

- 5.2.1.2.3.1 餐饮具使用前应清洗消毒,符合 GB 14934 卫生标准。在餐饮业的布局中应有餐饮具的

洗消间和消毒设施,使用国家批准使用的洗消剂。

5.2.1.2.3.2 消毒后的餐饮具应贮存餐饮具专用的保洁柜内备用,已消毒和未消毒的餐、饮具应分开码放,有明显标志。无论热力消毒还是化学消毒,餐饮具表面应符合卫生要求。

5.2.1.2.4 食品运输

5.2.1.2.4.1 运输车辆应专车专用,车辆应保持清洁,定期清洗、消毒。检查车辆使用记录。

5.2.1.2.4.2 运输需冷冻冷藏食品车辆应有冷冻冷藏设备,有温度记录仪。

5.2.1.2.5 营业区域

营业区域环境应整洁,符合卫生要求。

5.2.1.2.6 采样检验

5.2.1.2.6.1 不同的食品按照有关的标准和检验方法抽样检验,进行感官、理化、卫生指标的检验。

5.2.1.2.6.2 对需要冷冻、冷藏食品采样应用相应冷链设备。

5.2.1.2.6.3 所有样品应填写送检单证并及时送检。

5.2.1.2.6.4 各项检验记录应编号存档。

5.2.1.3 食物中毒

按照《食物中毒事故处理办法》规定办理。

5.2.2 服务单位

5.2.2.1 卫生管理

5.2.2.1.1 服务单位应有有效的卫生许可证,有健全的卫生管理制度和专/兼职的卫生管理人员。

5.2.2.1.2 对公共场所从业人员进行卫生知识培训并考核。

5.2.2.1.3 从业人员应有有效健康证明和穿戴符合卫生要求的工作衣、帽,个人卫生状况良好。

5.2.2.1.4 经营场所内外应清洁卫生,无污染源。有防止鼠、蟑螂、蚊、蝇及其他有害昆虫孳生的有效措施。

5.2.2.2 监督

5.2.2.2.1 宾馆、饭店

5.2.2.2.1.1 各类宾馆、饭店的店容、店貌和周围环境应整洁、美观。

5.2.2.2.1.2 检查各类宾馆、饭店的卧具、卫生设施、公用茶具,按照 GB 9663 的规定办理。

5.2.2.2.1.3 检查店内自备水源与二次供水水质及蓄水池容器内的涂料卫生情况,按照 GB 5479 规定办理。

5.2.2.2.1.4 旅店附设的理发店、娱乐场所、浴室等应执行相应的卫生标准。

5.2.2.2.2 文化娱乐场所

5.2.2.2.2.1 检查文化娱乐场所室内外环境,应符合卫生要求。

5.2.2.2.2.2 影剧院、音乐厅、录像厅、游艺厅、舞厅等场所内有禁止吸烟标志,并设专门吸烟室。

5.2.2.2.2.3 文化娱乐场所内微小气候,供顾客使用的饮(餐)具,按照 GB 9663 规定办理。

5.2.2.2.2.4 文化娱乐场所应有卫生和消毒设施。

5.2.2.2.2.5 一次性用品,应符合 GB 15979—1995 要求。

5.2.2.2.2.6 检测文化娱乐场所内使用的装饰材料,按照 GB 9667 规定办理。

5.2.2.2.3 公共等候室

5.2.2.2.3.1 检查等候室(含机场隔离区,下同)的内外环境,应符合卫生要求。

5.2.2.2.3.2 等候室的室内外卫生设施应完备、清洁。

5.2.2.2.3.3 等候室内公共饮水处,供水设施及饮水水质按照 GB 5749 规定办理。

5.2.2.2.3.4 等候室卫生间的数量和布局,通风排气系统、建筑材料及给排水系统应符合卫生要求。

5.2.2.2.4 商场(店)、书店

5.2.2.2.4.1 店内环境,应符合卫生要求。

- 5.2.2.2.4.2 新建、改建、扩建的商场(店)、书店营业厅检测自然采光系数。
- 5.2.2.2.4.3 检查商场(店)、书店营业厅机械通风设备。有空调装置的商场(店)、书店,检测新风量。
- 5.2.2.2.4.4 检查综合商场内出售食品、药品、化妆品等商品的柜台分设情况。出售农药、油漆、化学试剂等商品,应有单独售货室,并采取防护措施。
- 5.2.2.2.4.5 商场(店)、书店做其他公共场所使用时应执行相应的公共场所卫生标准。
- 5.2.2.2.5 理发店、美容店
 - 5.2.2.2.5.1 检查理发店、美容院(店)的环境,应整洁、明亮、舒适,符合卫生要求。
 - 5.2.2.2.5.2 理发店、美容院(店)必须设有消毒设施或消毒间。卫生指标必须符合 GB 9666 要求。
 - 5.2.2.2.5.3 美容工具、理发工具用后应消毒,分类贮藏。
 - 5.2.2.2.5.4 供顾客使用的化妆品应符合 GB 7916 规定。
 - 5.2.2.2.5.5 供患头癣等皮肤传染性疾病的顾客的理发工具应专用,并有明显标志,用后及时消毒,并单独存放。
- 5.2.2.2.6 洗浴室
 - 5.2.2.2.6.1 浴室更衣室、浴室、厕所和消毒等房间,应符合相关卫生要求。
 - 5.2.2.2.6.2 浴室通风良好,气窗面积不小于地面面积的 5%。
 - 5.2.2.2.6.3 检查洗浴室的消毒、补水情况。
 - 5.2.2.2.6.4 客用物品,按照 GB 9663 规定办理。修脚工具按照 GB 9666 中理发工具消毒要求办理。
- 5.2.2.3 卫生监测
 - 5.2.2.3.1 监测点
 - 5.2.2.3.1.1 空气质量的监测点应选择在公共场所人群经常活动,且停留时间较长的地点,但不能影响人群的正常活动。
 - 5.2.2.3.1.2 监测点应该考虑现场的平面布局和立体布局。高层建筑物的立体布点应有上、中、下三个检测平面,并分别在三个平面上布局。
 - 5.2.2.3.1.3 监测点应避开人流通风道和通风口,并距离墙壁 0.5 m~1 m 远,高度 0.8 m~1.2 m。
 - 5.2.2.3.1.4 确定监测点可用交叉布点,斜线布点或梅花布点的方法。
 - 5.2.2.3.2 监测点的设置

进行空气监测时应按照公共场所不同性质、规模的大小、人群经常停留场所分别设置数量不等的监测点。
 - 5.2.2.3.3 采样
 - 5.2.2.3.3.1 准确记录采样现场的微小气候,采样流量和采样时间。
 - 5.2.2.3.3.2 公共卫生用品的采样应选择在人群使用该物品时接触频率较高的部位。
 - 5.2.2.3.3.3 对公共卫生用品进行监测时,数量以不超过各类物品投入使用总数的 5% 计算。对各类卫生用品、用具投入使用总数不超过 10 件的单位,各类物品的采样数量在一件以上。
 - 5.2.2.3.4 监测频率和样品
 - 5.2.2.3.4.1 发证监测和复证监测:空气监测应该监测一天,每日上午、下午和晚上各采样一次,或者在营业前,营业中和营业结束前各采样一次,每次采样应采平行样品。
 - 5.2.2.3.4.2 经常性卫生监测:空气监测只进行一次监测或者在营业高峰时间内监测一次,每次采样应采平行样品。
 - 5.2.2.3.4.3 开展公共场所卫生学评价时,应连续监测三天,每次监测应采集平行样品。
 - 5.2.2.3.4.4 茶(餐)具、毛巾、枕巾、床单、被罩、拖鞋、浴盆、各种美容美发用具等采样和检验,按照国家检验标准执行。
 - 5.2.2.3.5 样品送检
 - 5.2.2.3.5.1 采样前或采样后应立即贴上标签,每件样品应标记清楚,内容包括:名称、来源、数量、采

样地点、采样人和采样年、月、日。

5.2.2.3.5.2 样品(特别是微生物样品)应尽快送实验室。为防止在运输过程中损坏或污染,存放样品的器具应密封好,小心运送。

5.2.2.3.5.3 送检时,应认真填写送样单。

5.2.2.3.6 航空垃圾和废弃物

监督国际交通工具上卸下的垃圾、污物、粪便、污水状况,指导无害化处理。

5.3 生活饮用水的监测

5.3.1 检查国境口岸内生活饮用水的卫生状况,并进行经常性进行卫生监测。生活饮用水应符合 GB 5749 卫生标准。

5.3.2 国际交通工具的饮用水应取自市政的供水管道。供水点必须专用,有明显的标志,在 30 m 内不应有任何污染源。

5.3.3 取水软管应有一个具有自动封闭、防止回流阀门的连接器。此供水也应具备供水车采水的功能。

5.3.4 供水车辆在投入使用前必须进行消毒处理。水车的水箱应用光滑、坚固、耐腐蚀、无毒的材料制成。水箱的设计要能保证完全排水后不致留有沉淀,所有的角都应是圆角。水车应经常清洗和消毒。

5.3.5 为交通工具提供水源的供水点、水车及交通工具上用水应定期进行采样检验。

5.3.6 等候室应提供洁净的饮用水,供水器应有明显的标志,应由市政管道供水,供水处应保证良好的卫生条件。喷饮器等设施应符合卫生学上要求。

5.3.7 冰应当在由总管道供应水的机器中制作,并符合 GB 2759.1—1996 卫生要求,对冰的采样次数与水的采样次数相同并应符合同一洁净标准。

6 结果判断和处理

6.1 对饮食单位在生产、加工、运输、贮存、销售过程的监督中,符合国家卫生标准和卫生要求的,出具《卫生监督意见书》;不符合卫生要求的出具《卫生监督意见书》,提出整改意见。

6.2 对服务单位在经营活动的监督中,符合国家卫生标准和卫生要求的,出具《卫生监督意见书》;不符合卫生要求的出具《卫生监督意见书》,提出整改意见。

6.3 对饮食、服务单位和生活饮用水的从业人员定期健康检查中,符合要求的,发放《健康证》;不符合要求的,出具《职业禁忌人员调离决定书》。

7 档案管理

7.1 对所有为国际交通工具提供饮食服务的单位均要建立档案。内容包含:基础资料、预防性卫生监督、经常性卫生监督资料、年终评定资料。

7.2 档案专人管理,专室专用。

7.3 档案中经常性卫生监督资料、检验原始记录保存三年,备查。

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
国际航行交通工具饮食、服务单位
卫生监督规程

SN/T 1291—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 16 千字

2003 年 12 月第一版 2003 年 12 月第一次印刷

印数 1—2 000

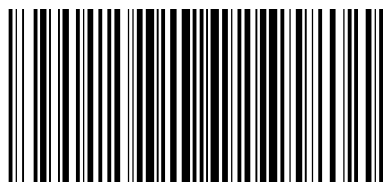
*

书号: 155066·2-15428 定价 8.00 元

网址 www.bzcsb.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SN/T 1291—2003