



# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1244—2017

代替 SN/T 1244—2016, SN/T 1258—2003,  
SN/T 1426—2010, SN/T 2644—2010, SN/T 3158—2012

---

## 入出境船舶卫生监督规程

Codes of sanitary supervision for entry-exit ships

2017-11-07 发布

2018-06-01 实施

---

中 华 人 民 共 和 国 发 布  
国家质量监督检验检疫总局

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SN/T 1244—2016《出入境船舶卫生监督规程》、SN/T 1258—2003《出入境船舶卫生监督评定标准》、SN/T 1426—2010《出入境船舶废弃物卫生监督规程》、SN/T 2644—2010《国际航行船舶上坞修船卫生监督规程》和 SN/T 3158—2012《出入境船舶卫生风险分级评估标准及管理规则》。

本标准与 SN/T 1244—2016、SN/T 1258—2003、SN/T 1426—2010、SN/T 2644—2010、SN/T 3158—2012 相比,主要技术变化如下:

- 增加了“要求”;
- 调整了“现场检查”的内容;
- 调整了“结果判定及处置”的内容;
- 删除了 SN/T 1244—2016 中的“附录 A(资料性附录)出入境船舶卫生监督记录表(示例)”“附录 B(资料性附录)出入境船舶卫生监督采样记录单(示例)”“附录 C(规范性附录)出入境船舶卫生监督评价指标”;
- 增加了“附录 A(规范性附录)出入境船舶卫生监督评定表”。

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:中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:于长友、薛晓宁、张晓梅、杨斌、张军伟、李庆凯、高勇、周君野、侯伟。

本标准代替了 SN/T 1244—2016、SN/T 1258—2003、SN/T 1426—2010、SN/T 2644—2010 和 SN/T 3158—2012。

SN/T 1244—2016 的历次版本发布情况为:

- SN/T 1244—2003。

SN/T 1426—2010 的历次版本发布情况为:

- SN/T 1426—2004。

# 出入境船舶卫生监督规程

## 1 范围

本标准规定了对出入境船舶卫生监督的要求、内容、方法、结果判定及处置。  
本标准适用于出入境船舶的卫生监督。

## 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。

WHO 国际船舶医疗指南

医疗废物管理条例(国务院令第 380 号)

## 3 要求

卫生监督应在国际航行船舶靠泊之后、离港之前进行,但对下列船舶应重点监督:

- 来自传染病流行区尚处在该病潜伏期的;
- 本航次曾发生有流行病学意义事件的;
- 入境检疫证签注有卫生管理事项的;
- 上个航次有被要求限期卫生整改要求的。

## 4 内容和方法

### 4.1 准备

卫生监督前应做好以下准备工作:

- 选派两名或两名以上卫生监督人员;
- 查阅船舶检疫档案和国际疫情信息,掌握入境检疫证签注的卫生管理事项;
- 了解船舶停泊位置、装卸货进度、预定离港时间;
- 准备监督单证和工具:出入境船舶卫生监督评定表、封识、工作服、个人防护用品、手电筒、镊子、塑料袋、采样器具、微小气候检测仪、摄像(照相)机、通讯工具、交通工具等。

### 4.2 询问

向船方询问以下信息:

- 造船时间、船舶类型、船舶结构和特殊构造;
- 本航次发航港、沿途寄港、载货种类及数量;
- 航行及在港期间船员患病和变动情况;
- 发现的病媒生物,及其分布范围和程度;
- 食品、饮用水供应地点、数量和储存;
- 压舱水装载地点、数量及在本口岸的排放情况;

——垃圾、污物、污水、粪便的产生、收集、存放和处理情况。

### 4.3 查阅资料

查阅资料包括：

- 船舶入境检疫证/船舶入境卫生检疫证；
- 船舶免于卫生控制措施证书/船舶卫生控制措施证书；
- 交通工具卫生证书；
- 健康证明书和预防接种证书；
- 食品、饮用水数量及来源；
- 压舱水装载和排放记录；
- 药品清单及医疗日志；
- 航海日志。

### 4.4 现场检查

#### 4.4.1 船员和旅客

4.4.1.1 向船方人员询问，了解船员和旅客的健康状况及发病情况，并与航海健康申报单中的书面信息对比。

4.4.1.2 检查船员健康证明。检查来自黄热病疫区人员的黄热病预防接种证书。

4.4.1.3 食品饮用水从业人员除应持有效健康证明外，还应掌握食品保存和食品制备的正确方法及卫生要求。

#### 4.4.2 厨房、餐厅、配餐间

4.4.2.1 应有完整的日常保洁维护计划或卫生管理制度，在可能导致食品感染或污染的关键部位应张贴清洁维护制度或规程。

4.4.2.2 内墙、地面应保持清洁，无积水或油渍（污），不形成卫生死角，不形成病媒生物藏匿和孳生的场所。

4.4.2.3 应有完好的防尘、防蝇、防鼠设施，无病媒生物及其活动的新旧迹象，无有害人类健康的化学物和其他危害等。

4.4.2.4 厨房内应有独立的专用食物处理区，要求与其他的公用活动区域或公用通道相隔离。

4.4.2.5 厨房的公共用具、家具、食品加工生产、处理及储存等用具保持清洁，公共餐具应经过消毒处理。

4.4.2.6 生熟食品应分开加工、存放，摆放有序，防止交叉污染。

4.4.2.7 餐厅内应有专用的洗手设施，厨房内应至少有1个方便、合理的厨房工作人员专用的洗手设施（包括清洁用品及干燥设施）。

4.4.2.8 厨房内应装有运转良好的抽气通风装置。

4.4.2.9 厨房内应有专用并加盖的垃圾桶/废弃物箱。

4.4.2.10 摆放在服务区及自助餐桌上的食品，应有适宜的展示罩或用其他有效的方法进行防护，应保持合理温度，备有公用用具，并按服务流程摆放。

#### 4.4.3 食品储藏室和仓库

4.4.3.1 所有食品应来源可靠，符合有关法律法规要求。食品应清洁、卫生、无变质或掺杂，符合相应的卫生要求并在保质期内。



4.4.3.2 应有独立的储存体系,不与有毒有害物(包括化学物品等)共同存放,不受有毒有害物质、有害烟雾等污染。

4.4.3.3 应保持干燥、清洁、无异味、无积水或污渍、灰尘等污染源。无卫生死角及病媒生物藏匿或孳生的场所,无病媒生物和其他污染源。

4.4.3.4 食品储存条件适宜(储存库温度合适、清洁整齐、储存架离地、分类存放等),必要时可查询储存记录。

#### 4.4.4 医疗设施

4.4.4.1 船舶指定医务人员应经过基本医疗急救方面的培训。

4.4.4.2 药品器械的配备符合世界卫生组织《国际船舶医疗指南》的要求,同时保留完整规范的药品消耗、补充记录。

4.4.4.3 船上应设置有检查和治疗用房或专有场所,与日常活动相隔离并保持无病媒生物和其他污染源的存在。

4.4.4.4 检查/治疗设施应保持洁净。

4.4.4.5 应具有规范的操作手册或应对公共卫生事件的程序;应保留有医学日志,记录完整。

#### 4.4.5 住舱区及甲板

4.4.5.1 无病媒生物及其新旧活动的迹象,无有害人类健康的化学物和其他危害。住舱区应保持整洁、通风,温湿度等指标符合有关标准。

4.4.5.2 船舶与码头连接的缆绳、舷梯应采取有效防鼠措施。

#### 4.4.6 不流动水

救生船罩或船底、排水孔、排水沟、空气处理装置、轮胎及其他船上废弃的容器不应存在积水(不流动水)。

#### 4.4.7 垃圾、固体和医疗废弃物、排泄物

4.4.7.1 应有垃圾、废弃物处理、移运制度或管理文件。

4.4.7.2 应配备有标志清楚、专门盛装垃圾、固体废弃物的带盖容器或专用场所。医疗废弃物的收集、贮存和处置应符合《医疗废物管理条例》。

4.4.7.3 应有船上生活垃圾、剩余食物、固体废弃物和医疗废弃物等的收集移运记录或证明。

4.4.7.4 船上生活垃圾、剩余食物、固体废弃物移运前应经无害化处理。

4.4.7.5 病人的排泄物应做消毒处理。

#### 4.4.8 货舱(货物)

货舱内无病媒生物和其他污染或感染等。

#### 4.4.9 饮用水

4.4.9.1 应为船方自制或从经许可的港口供水部门获取。

4.4.9.2 饮用水水舱的构成材料和水管、阀门和设备等输送系统应符合卫生要求,不应存在对所装饮用水有造成污染的可能。

4.4.9.3 水管、阀门和设备等输送系统应有明显的识别标志,并有防回流装置。

4.4.9.4 饮用水水舱不应与船身或其他非饮用水、液体等水舱或管道使用同一隔墙;应有便于清洁保养的检查罩和消除或杀灭微生物等除污操作系统。不应受到污物、病媒生物、其他污染或过热等的影响。

4.4.9.5 船舶供水时,船方应向港口供应部门索取水质检测报告,水质报告的各项指标应符合相关标准。使用检测盒定期检验船上水质并保存记录。

4.4.9.6 饮用水系统应当包括卤化/加氯系统或者充分消除或杀灭微生物和去除其他污染的手段。

#### 4.4.10 机舱

4.4.10.1 无病媒生物及痕迹。

4.4.10.2 发动机外壳或绝缘体无受到病媒生物侵扰的痕迹。

#### 4.4.11 压舱水

4.4.11.1 应具备完善的压舱水管理计划并妥善执行。

4.4.11.2 压舱水罐的关闭阀门应处于“关闭”位置。

4.4.11.3 向船上相关人员了解压舱水的排放管理情况,检查日常压舱水排放原始记录。未经批准不得擅自排放压舱水。

#### 4.5 采样

卫生监督中应根据需要采集以下样品送检:

- 反常死亡且死因不明的死鼠;
- 发现的病媒生物;
- 船员病因不明的吐泻物或其他污染物;
- 食品、饮用水;
- 已消毒的食(饮)具;
- 宿舱、客舱和公共场所、餐厅的空气。

#### 4.6 记录

船舶各项卫生检查结果填入《入出境船舶卫生监督评定表》(见附录 A)。

### 5 结果判定及处置

5.1 《入出境船舶卫生监督评定表》评定分值为 80 分以上的,对发现的问题提出整改建议,由船方自行整改。对开往国内其他港口但在本港尚有未完成卫生整改项目的船舶,应及时通知下一口岸的检验检疫机构。

5.2 《入出境船舶卫生监督评定表》评定分值为 80 分以下的,提出整改意见和要求,并督导船方进行整改,达到要求后予以放行。

5.3 对在船上发现传染病病人、病媒生物超过控制标准的、发现核生化污染证据的,实施相应的卫生处理后予以放行。

## 附录 A

(规范性附录)

## 入出境船舶卫生监督评定表

入出境船舶卫生监督评定表见表 A.1。

表 A.1 入出境船舶卫生监督评定表

Assessing table of sanitary supervision for entry-exit ships

检查项目 Items inspected	要求(每小项 2 分) Requirements(2 points per item)	得分 Score
1. 船员和旅客 Crew and passengers	1.1 船员、旅客健康状况良好,无传染病染疫人或染疫嫌疑人,无食物中毒事故。 All crew and passengers are in good health.No infected cases,suspects or food-borne diseases are reported.	
	1.2 船员应持有效健康证明,来自黄热病疫区的人员持有效黄热病预防接种证书。 All crew possess valid health certificates.Crew and passengers from yellow fever infected area possess valid yellow fever vaccination certificates.	
	1.3 厨房工作人员和服务人员具有良好的卫生习惯,了解、掌握食品保存和食品制备的正确方法及要求。 Cooks and serving staff display good personal hygiene and are knowledgeable about safe food holding and preparation methods.	
2. 厨房、餐厅和配餐间 Galley, messroom, pantry	2.1 有完整的日常保洁维护计划或卫生管理制度,在可能导致食品感染或污染的关键部位张贴清洁维护制度或规程。 There is a whole schedule for daily cleaning and maintenance or a sanitation management code in operation,which is posted up at crucial places where food contamination might occur	
	2.2 内墙、地面清洁,无积水或油渍(污)。 All inner walls and floors are clean and free from grease or still water.	
	2.3 有完好的防尘、防蝇、防鼠设施,无鼠患,虫患不超过控制标准。 There are well-developed facilities against dust,insects and rats.There is no evidence of rodent infestation,and insect infestation is under control.	
	2.4 有独立的专用食物处理区,要求与其他的公用活动区域或公用通道相隔离。 There are food-handling areas restricted for this purpose only and separated from other public areas or passages.	
	2.5 厨房的公共用具、家具、食品加工生产、处理及储存等用具保持清洁。 Culinary utensils,furniture,and facilities for food producing,processing,and storage are kept clean.	
	2.6 生熟食品应分开加工、存放,摆放有序,防止交叉污染。 Raw and cooked food are separately processed and stored,and placed in good order to prevent cross-contamination.	

表 A.1 (续)

检查项目 Items inspected	要求(每小项 2 分) Requirements(2 points per item)	得分 Score
2.厨房、餐厅和配餐间 Galley, messroom, pantry	2.7 厨房及餐厅内专用洗手设施及清洁用品。 There are dedicated hand-washing facilities and cleanser in the galley and mess room.	
	2.8 装有抽气通风装置,运转良好。 Exhaust ventilation equipment is adequately provided and works normally.	
	2.9 有专用的垃圾桶/废弃物箱。 There are dedicated garbage/waste bins.	
	2.10 摆放在服务区及自助餐桌上的食品,应有适宜的展示罩或用其他有效的方法进行防护,应保持合理温度,备有公用用具,并按服务流程摆放。 Food served at service area and cafeteria is protected from contamination with appropriate exhibiting covers or other effective methods, and hold at reasonable temperature. Public utensils are provided and placed according to service flow.	
3.食品储藏室和仓库 Provision stores	3.1 食品来源可靠,清洁、卫生、无杂质或掺杂,在保质期内,分类存放,离地上架。 All Food is obtained from reliable sources and is clean, without impurity or adulteration and within expiration dates. All food is stored by sort and kept on shell.	
	3.2 食品库清洁卫生,远离污染源,不与有毒有害物共同存放。 Storage systems are clean and kept away from pollution source. There are no poisonous or harmful substances inside.	
	3.3 无鼠患,虫患不超过控制标准。 There is no evidence of rodent infestation, and insect infestation is under control.	
	3.4 保热食物存放在至少达到 62.8 ℃ 的保温设备中。 Food to be held hot is placed in a hot-holding apparatus already at a temperature of at least 62.8 ℃ (145 ℉) and maintained at that temperature until required.	
	3.5 易腐败的食物、饮料存放在 4 ℃ 以下。 All perishable food or drink is kept at or below 4 ℃ (40 ℉).	
	3.6 水果和蔬菜保存在冷藏室。 Fruits and vegetables are stored in cool rooms.	
	3.7 鱼、肉类保存在 0 ℃ ~ 3 ℃ 左右。 Meat and fish are maintained at 0 ℃ to 3 ℃ (32 ℉ to 37 ℉).	
	3.8 奶类和奶制品保存在 4 ℃ 左右。 Milk and milk products are maintained at 4 ℃ (40 ℉).	
	3.9 冷冻食品保存在 -12 ℃ 以下。 Frozen foods are kept below -12 ℃ (10 ℉).	



表 A.1 (续)

检查项目 Items inspected	要求(每小项 2 分) Requirements(2 points per item)	得分 Score
4. 医疗设施 Medical facilities	4.1 医疗负责人接受基本医疗急救方面的卫生知识培训。 Crew members in charge of health onboard are medically trained and qualified.	
	4.2 配有足量有效的药品器械,保留完整规范的药品消耗、补充记录。 There are adequate valid medicine and medical devices, Records of medicine consumption and supplement are maintained and kept perfectly.	
	4.3 有与日常活动相隔离的检查/治疗专用场所,无鼠患、病媒生物和其他污染源。 There is a dedicated place for medical examination/treatment, which shall be isolated from regular areas and free from rodent, insects or other pollution sources.	
	4.4 检查/治疗设施应保持洁净、维护良好。 Facilities for medical examination/treatment are properly maintained.	
	4.5 具有规范的操作手册或应对公共卫生事件的程序;保留有医学日志,记录完整。 Medical operational manuals or procedures responding to public health emergencies are established, and medical log is perfectly maintained and kept.	
5. 住舱区及甲板 Cabins and decks	5.1 整洁、通风、温湿度适宜。 Tidy, cozy and well ventilated.	
	5.2 无鼠患,虫患不超过控制标准 There is no evidence of rodent infestation and insect infestation is under control.	
	5.3 靠泊期间,缆绳、舷梯有防鼠措施。 Effective rat-proofing facilities are used on the mooring ropes and gangway while the ship anchors at port.	
6. 不流动水 Standing water	6.1 救生船罩或船底、排水孔、排水沟、空气处理装置、轮胎及其他船上废弃的容器等不应存在积水(不流动水)。 No standing water is found in areas such as lifeboat covers, scuppers, awnings, bilges, air treatment plants, tyres and waste containers.	
	6.2 积水中没有病媒生物孳生。 No insect is found in standing water.	
7. 垃圾、固体和 医疗废弃物、排 泄物 Garbage, solid waste, medical waste and human excreta	7.1 有垃圾、废弃物处理、移运制度或管理文件。 A system of waste disposal and transportation is established and documented.	
	7.2 配备有标志清楚、专门盛装垃圾、固体和医疗废弃物的带盖容器或专用场所。 Covered containers or dedicated place shall be provided to hold garbage, solid and medical waste, and shall be legibly labeled.	
	7.3 有船上生活垃圾、剩余食物、固体废弃物和医疗废弃物的收集移运记录或证明。 Collection and transportation of garbage, food remainder, solid and medical waste shall be documented or certified.	
	7.4 船上生活垃圾、剩余食物、固体废弃物移运前应经无害化处理;生物医疗废弃物应经正确处理后再移运。 Garbage, food remainder, and solid waste shall undergo harmless treatment before discharge and transportation. Biological and medical waste shall be disposed correctly.	

表 A.1 (续)

检查项目 Items inspected	要求(每小项 2 分) Requirements(2 points per item)	得分 Score
7.垃圾、固体和 医疗废弃物、排 泄物 Garbage, solid waste, medical waste and human excreta	7.5 病人的排泄物应做消毒处理。 Excreta of patients must be disinfected.	
8.货舱、货物 Holds cargo	8.1 无鼠患,虫患不超过控制标准。 There is no evidence of rodent infestation and insect infestation is under control.	
	8.2 无核、生、化污染及其他污染。 No evidence of nuclear, biological, or chemical hazards and other contamination.	
9.饮用水 Potable water	9.1 来源可靠,自制或从经许可的港口供水部门获取。 Potable water is self-made or obtained from approved water providers of port.	
	9.2 储水舱位置合理,不受污染或过热影响。 Potable water tanks are located in reasonable areas where they will not be affected by dirt, insects, rodents or other contamination or excessive heat.	
	9.3 储水舱有便于清洁保养的检查罩和独立排水系统。 Potable water tanks have an inspection cover for easy inspection and access for cleaning or maintenance, and are fitted with an independent drainage system.	
	9.4 专用管道配送系统,标识清楚,安装防回流设施。 All tanks, hoses, valves and equipment for handling potable water should be exclusively for this purpose and clearly labeled. "Backflow" prevention is installed.	
	9.5 配备卤化/加氯等消毒净化设施。定期实施水质检测,向供水的港口部门索取水质检测报告。 Potable water systems incorporate a halogenation/chlorination system or other means of disinfection and decontamination. Water quality is verified regularly, and water quality test reports from the port supply should be requested.	
	9.6 定期清洁保养。 Regular cleaning and maintenance is implemented.	
10.机舱 Engine room	10.1 无鼠患,虫患不超过控制标准。 There is no evidence of rodent infestation and insect infestation is under control.	
	10.2 发动机外壳或绝缘体不应受到鼠类等啮齿动物、病媒生物/宿主侵扰的痕迹。 Engine casings and insulation are free from rodents, insects and their host's infestation.	

表 A.1 (续)

检查项目 Items inspected	要求(每小项 2 分) Requirements(2 points per item)	得分 Score
11.压舱水 Ballast water	11.1 具备完善的压舱水管理计划并妥善执行。 A comprehensive ballast water management plan is established and satisfactorily complied with.	
	11.2 压舱水舱的关闭阀门应处于“关闭”位置。 Ballast tanks valves are set in“off”position.	
	11.3 不存在未经批准或未经风险评估擅自排放压舱水的情形。 No evidence of illegal discharge of ballast water without permission or risk assessment by quarantine authorities.	
合计 Total		
结果判定 Results	卫生监督人员 _____ 陪同检查人员 _____ 日期 _____ Inspectors _____ Accompanying personnel _____ Date _____	

中华人民共和国出入境检验检疫  
行 业 标 准  
出入境船舶卫生监督规程  
SN/T 1244—2017

\*

中国标准出版社出版  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
总编室:(010)68533533

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

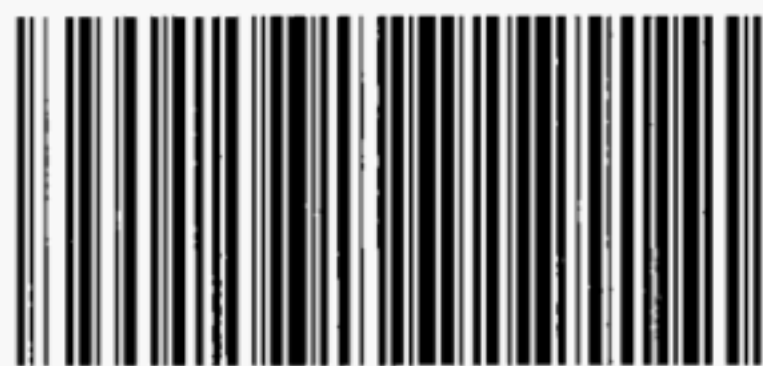
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 20 千字  
2018年8月第一版 2018年8月第一次印刷  
印数 1—500

\*

书号: 155066·2-44531 定价 18.00 元



SN/T 1244—2017