



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4400—2015

国际卫生船队(船舶)创建规程

Codes for establishing international sanitary fleet(ship)

2015-12-04 发布

2016-07-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：中华人民共和国天津出入境检验检疫局、中华人民共和国辽宁出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：王奉新、刘鹏、张志强、刘云凯、陈卫军、刘洪文、姜义霖。

国际卫生船队(船舶)创建规程

1 范围

本标准规定了创建国际卫生船队(船舶)的步骤、内容和要求。
本标准适用于航运企业开展创建国际卫生船队(船舶)的活动。

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。

GB 3552 船舶污染物排放标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准
GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准
SN/T 1216 入出境船舶废弃物消毒规程
SN/T 1423 入出境船舶医学媒介生物控制标准
SN/T 1560 入出境船舶医学媒介生物监测规程
美国疾病与预防控制中心《船舶卫生方案操作手册(2011版)》
世界卫生组织《船舶卫生指南(第三版)》
世界卫生组织《船舶医疗指南(第三版)》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于文件。

3.1

国际卫生船舶 a international sanitary ship
达到本标准要求的国际航行船舶。

3.2

国际卫生船队 a international sanitary fleet
航运企业固定国际航线的所有船舶达到本标准的要求,该航线船队被授予“国际卫生船队”称号。

4 创建步骤

4.1 检验检疫机构成立领导机构

开展国际卫生船队(船舶)创建工作的沿海港口的直属检验检疫机构,应成立国际卫生船队(船舶)创建领导小组,组织领导本辖区口岸内国际卫生船队(船舶)的创建工作。

4.2 检验检疫机构成立技术小组

开展国际卫生船队(船舶)创建工作的直属检验检疫机构应成立由卫生检疫专家组成的技术小组,

负责国际卫生船队(船舶)创建工作的技术指导。

4.3 航运企业提出申请

航运企业就其某一条固定国际航线的所有船舶或某一艘国际航线船舶,向管理其停靠港口检验检疫业务的国家质检总局直属检验检疫机构提出创建国际卫生船队(船舶)的书面申请。

4.4 申请的受理和退回

4.4.1 受理申请后,直属检验检疫机构国际卫生船队创建领导小组应组织技术小组的卫生检疫专家,登轮或赴申请企业进行初步考察。

4.4.2 经考察认为申请企业的管理体系和申请船舶的卫生状况基本符合或经努力后可以达到本标准的要求的,应接受企业的申请。

4.4.3 经考察认为申请企业的管理体系和申请船舶的卫生状况与本标准的要求有较大出入,经努力也很难达到的,应向企业说明情况,退回其申请。

4.5 签署国际卫生船队(船舶)创建协议

受理企业申请的直属检验检疫机构应与申请企业签署国际卫生船队(船舶)创建协议,具体约定双方在创建工作中的责任和义务。

4.6 实施创建工作

申请企业和其所属的船舶应按照《国际卫生船队(船舶)创建内容要求和评审表》(见附录 A)的要求,逐项开展创建工作。检验检疫机构创建技术小组应提供技术指导,协助申请企业和船舶开展工作。

4.7 评审

4.7.1 航运企业认为其申请的船舶达到本标准的要求,可向当地检验检疫机构提出进行初步评审要求,其直属检验检疫机构组织专家对申请船舶按照附录 A 进行初步评审。

4.7.2 初步评审结果量化分在 90 分以上的,直属检验检疫机构可以向国家质检总局推荐,国家质检总局在全国范围内组织专家对其进行现场评审。

4.8 称号的授予

经国家质检总局专家组评审达标的申请船舶,由国家质检总局授予“国际卫生船舶”称号,当航运企业固定航线中的所有船舶都获得“国际卫生船舶”的称号后,由国家质检总局授予该船队“国际卫生船队”称号。

4.9 便利措施

获得“国际卫生船舶”称号的船队(船舶)在中国各港口享有出入境检疫便利措施,该便利措施由国家质检总局制定。

4.10 向世界卫生组织的推荐

4.10.1 国家质检总局可就我国开展的创建国际卫生船队(船舶)工作向世界卫生组织推荐,建议世界卫生组织给予在中国获得“国际卫生船舶”称号的国际航行船舶在世界范围内享有无疫通行的便利。

4.10.2 国家质检总局可请世界卫生组织组织专家来我国实地考察国际卫生船队(船舶)创建工作,并由世界卫生组织颁发匾牌。

4.11 定期审核

国家质检总局确定“国际卫生船队(船舶)”称号的有效期,定期进行审核。

5 创建内容和要求

5.1 创建主体

申请创建的航运企业及其船舶,是“国际卫生船队(船舶)”的创建主体,航运企业应成立创建工作领导机构,明确负责部门,制定创建规划和具体落实措施。

5.2 航运企业国际卫生船舶管理体系的建立

航运企业国际卫生船舶管理体系的建立包括以下内容:

- 申请创建的航运企业应建立并逐步完善国际卫生船舶管理体系,以指导参与创建船舶的具体创建工作;
- 航运企业国际卫生船舶管理体系的内容见附录 A,其中,人员健康和就医、传染病控制、食品、饮用水、压舱水和废弃物、媒介生物和环境卫生管理制度的制定应遵照附录 A 中的相应各部分的要求;
- 在该体系的建立和完善方面,检验检疫创建技术小组提供技术指导。

5.3 创建项目和要求

国际卫生船舶的创建项目包括国际卫生船舶管理体系的建立、人员健康和就医、传染病控制、食品卫生、饮用水卫生、压舱水和废弃物管理、媒介生物监测与控制、环境卫生、诚信管理和创建工作报告等 10 方面内容。具体内容和要求见附录 A。其中,食品卫生项目的船舶食品安全责任制的建立参见附录 B。

SN/T 4400—2015

附录 A

(规范性附录)

国际卫生船队(船舶)创建内容要求和评审表

表 A.1 国际卫生船队(船舶)创建内容要求和评审表

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
1. 航运企业国际卫生船舶管理体系的建立(14分)	1.1 创建工作组	1.1.1 创建航运企业建立创建领导小组和工作组	检查相关文件	2					
		1.1.2 制定国际卫生船队创建的具体规划和落实措施,有创建工作的企业督导、船舶自查、问题反馈和整改的相关内容	检查相关文件	2					
	1.2 卫生管理制度	1.2.1 人员健康和就医管理制度	检查相关文件	1					
		1.2.2 传染病控制制度	检查相关文件	1					
		1.2.3 食品卫生管理制度	检查相关文件	1					
		1.2.4 饮用水卫生管理制度	检查相关文件	1					
		1.2.5 压舱水和废弃物管理制度	检查相关文件	1					
		1.2.6 媒介生物控制管理制度	检查相关文件	1					
		1.2.7 环境卫生管理制度	检查相关文件	1					
	1.3 岗位责任制	制定岗位责任制,各项卫生管理制度都有专人负责	了解岗位责任制的建立及落实情况	2					
	1.4 岗位责任制	有规范船舶诚信管理的相关规定	了解规定内容的完善和落实程度	1					
2. 人员健康和就医(20分)	2.1 船员和旅客健康管理	2.1.1 船舶设置了船医或经过培训的人员从事医务工作,该人员应接受基本医疗和急救方面的卫生知识培训,取得相关资格证书	检查船医或医务人员的资质证书或培训证书	1					
		2.1.2 船舶医务人员应当根据医疗设施的复杂程度备有操作手册	调阅操作手册	1					
		2.1.3 船舶上的船员健康状况良好	巡视船员的健康状况,查询船员的《健康证书》或其他健康证明材料(如果有)	1					

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
2. 人员健康和就医 (20 分)	2.1 船员和旅客健康管理	2.1.4 凡应进行预防接种的船员都进行了有效的预防接种(如来自黄热病疫区的人员持有效黄热病预防接种证书,经常出入霍乱疫区的船员应持有相应接种证书)	检查所有船员的《预防接种证书》和预防接种记录	1					
		2.1.5 对船员和旅客进行健康宣传,按检验检疫要求填写健康申明卡	查阅健康教育记录	1					
	2.2 医疗卫生档案	2.2.1 应建立和保存条理清楚、通达易读的医学日志,医学日志应保存一年。日志应记载:1)病人的首诊日期、姓名、年龄和性别;2)船员的职位或工作;3)舱房号码;4)发病日期/时间;5)疾病症状或体征;6)采样或采取的其他措施	检查医学日志。船上任何人员的治疗记录,包括使用所有药物的种类和数量,应载入医学日志	3					
		2.2.2 船上应保存药品和医疗用品名单并定期更新。对于名单中每个种类应包括失效日期、购买数量和使用后剩余数量	药品和医疗用品名单应完整规范	1					
		2.2.3 如实提供主管当局所要求的有关国际航行中船上卫生状况的任何信息	审查航海健康申报单,并通过询问船员进行核实	1					
		2.2.4 船方应妥善保存有关乘客、船员的个人医疗信息,防止泄露	检查和询问船医或医务人员对个人信息的保密措施	1					
	2.3 医疗药品和器械	2.3.1 应参照世界卫生组织《船舶医疗指南(第三版)》中第 32 章的推荐药械,配备足量的药品器械	现场勘察和核实药品与器械	2					
		2.3.2 所有药物必须保存良好,避免潮湿和极端温度。没有特殊标明时,应在室温(15℃~25℃)保存。需要 2℃~8℃保存的药品应配备冷藏设备。冷藏设备不得用于其他用途	检查船舶药品的保存条件	1					

SN/T 4400—2015

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
2. 人员健康和就医 (20 分)	2.3 医疗药品和器械	2.3.3	存储药物和设备的抽屉或医疗箱应足够大,摆放有序,容易辨识和可以立即使用。急救药品和器械应单独摆放在最方便拿取的位置	检查船舶药品的摆放情况	1				
		2.3.4	管制药物必须单独锁起,最好放在船长保险柜里面,没人时锁上房门。应登记管制药物的购买和使用情况,自登记之日起 2 年不得销毁记录	检查船舶对管制药品的管理	1				
		2.3.5	应定期检查药物确保没有到达或超过失效期。已经失效药物,应当替换并销毁,对失效医疗器械应及时更换	现场检查、核实	1				
		2.3.6	船上应设置有与日常活动相隔离的疾病检查和治疗用房,并保持无媒介和其他污染源的存在	现场勘察是否有医疗专用场所	1				
		2.3.7	在检查/治疗区域内应当备有饮用水,有足够的洗手设施。明亮,干净和保护个人隐私	现场勘察检查与治疗区域,重点检查饮水区、洗手区、卫生状况等是否符合要求	1				
		2.3.8	船舶医疗设备和仪器应处于可正常运转状态下,保持清洁,并应按照生产商的建议进行操作和维护	检查设备和仪器的操作和维护记录,核实仪器设备运转情况,必要时打开仪器进行模拟检测	1				
3. 传染病控制 (11 分)	3.1 组织机构		船舶有针对传染病应急处理的组织机构,职责分工明确	检查应对突发公共卫生事件的组织机构、职责分工、联系名单等有关文件	2				
	3.2 应急预案	3.2.1	船舶应针对船上易发的呼吸道和胃肠道传染病,制订船舶应急预案	检查应对预案的科学性、可操作性及有效性	1				
		3.2.2	船医或其他船方指定从事医务工作的人员,应了解常见呼吸道和胃肠道传染病的消毒方法	现场询问船医或其他指定人员的常见呼吸道和消化道传染病的消毒方法,包括病人房间消毒、公共场所消毒和废弃物消毒	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
3. 传染病控制 (11 分)	3.2 应急预案	3.2.3 船舶应配备常见呼吸道和胃肠道传染病的消毒药品和器械	检查消毒药械配备情况	1					
		3.2.4 当国际上某病大流行时,船舶应建立应急应对机制,防止船舶或船员受到感染	检查疫情应急应对机制	1					
		3.2.5 船舶在传染病疫区港口停留时,应采取应急防护措施	检查航海日志或其他资料的有关内容,向船员核实到达疫区时采取的措施	1					
	3.3 培训与演练	每年开展一次船舶突发卫生事件的培训和演习	检查其培训和演练的计划、内容、效果的记录(文字、图片或声像)	2					
	3.4 隔离观察室的预留	应在生活区的边缘或远离生活区的地方预留临时隔离观察室,配备个人防护用品、诊察设施及消毒药械。船上配有医务室的,医务室可作为隔离观察室	现场勘察和核实临时隔离观察室的设置和物品配备情况	1					
	3.5 事件处置	船上发生的传染病应按照预案要求,正确处置。对于船上发生和处置的传染病应保留处置记录	检查其处置记录	1					
4. 食品卫生 (47 分)	4.1 卫生监督档案	有一年以上食品卫生管理档案,档案资料真实、完整,应包括日常卫生检查、从业人员职业健康状况和禁忌调离等资料	食品卫生管理档案应规范和真实可靠	2					
	4.2 食品安全责任	4.2.1 船舶设立食品安全负责人,该负责人应经过培训,了解食源性疾病的预防知识,掌握该评审表有关船舶食品卫生的相关要求	考核食品安全负责人食品安全知识	1					
		4.2.2 船舶参照美国疾病与预防控制中心《船舶卫生方案操作手册(2011 版)》中“7.0 食品安全”,建立食品安全责任制度,具体要求见附录 B	船舶食品安全责任制度应涵盖所有与食品有关的操作	1					

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
4. 食品 卫生 (47 分)	4.3 食品 从业人员	4.3.1 船舶食品从业人员经过健康体检合格,没有任何传染性疾病的症状,如黄疸、腹泻、呕吐、发热、咳嗽、流涕、咽痛、受感染的明显皮肤损伤或疖或鼻、眼或耳分泌物	查阅记录疾病治疗情况的医学日志和采访船员,确定厨房人员是否出现以上任何一种症状	1					
		4.3.2 船舶食品从业人员被怀疑、诊断或暴露在食源性疾病的环 境下时,应禁止从事与食品加工、服务有关的工作,直到其症状消失后的 48 h。船舶应保存其食品从业人员患禁忌疾病或症状的人员调离食品岗位的记录	检查有食品禁忌疾病或症状人员的调离记录,询问有关船员	1					
		4.3.3 船舶食品从业人员应有良好的个人卫生习惯,工作时着装规范	查阅相关食品卫生安全知识培训资料,检查厨房人员着装是否整齐,是否存在不洗手、洗手不充分、或完成污染或可能的食品交叉污染的动作后不洗手,检查其他个人卫生习惯	1					
		4.3.4 船舶应保存其食品从业人员卫生知识培训的记录	检查食品从业人员卫生知识培训的记录,现场询问食品从业人员应掌握的基本卫生知识	1					
	4.4 食品 接收	4.4.1 所有采购的食品,能够提供来源安全卫生的证据。在中国采购时,所有食品应来自检验检疫部门认可的食品供应商;在国外采购时,食品采购应遵守所在国相应的法律、规章、法令的要求	检查食品供应单据和记录。评分时,在国内、国外采购的食品来源方面各占 1 分,发现在国内或国外食品采购方面有不符合相关要求的,各扣 1 分	2					

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
4. 食品卫生 (47 分)	4.4 食品接收	4.4.2	船舶应建立自己的采购卫生标准,食品入库前应仔细检查,确保清洁、合乎卫生、无变质、无搀杂物(化学物或其他物质)、无媒介生物,符合相应的卫生要求并在保质期内。船舶应保存食品采购单据	检查 and 了解采购标准,了解标准的执行情况	1				
		4.5.1	船舶食品储存应符合以下方法防止污染:1)储存在清洁干燥的环境;2)不暴露于污迹、灰尘或其他污染物;3)至少离甲板 15 cm	现场检查	1				
	4.5 食品储存	4.5.2	所有食品储藏区应由表面光滑的不透水材料装饰,储藏室应密闭,便于清洁,无卫生死角及鼠类或医学媒介/宿主藏匿或孳生的场所,无鼠类、蚊、蝇、蟑螂等医学媒介生物和其他污染源	现场检查	2				
		4.5.3	食品储存不应出现交叉污染,包括生熟、荤素食品之间的污染,不同种类的生的动物产品也应分开存放	了解食品在储存过程中所采取的防污染措施	1				
		4.5.4	食品摆放整洁、离地上架、无超期、无变质、无污染	检查食品的摆放情况,检查摆放的食品有无超期、变质和污染	1				
		4.5.5	快速冷却已烹饪过的易腐烂变质的食品,符合相应冷却食品的时间和温度要求	有食品冷却设备,一般要求是:在 2 h 内,温度从 60 °C 降至 21 °C,或在 4 h 内,温度从 21 °C 降至 5 °C 以下	1				
		4.5.6	冷藏和冷冻食品符合相应温度要求,冷藏和冷冻室的温度控制有记录	一般要求是:冷藏室的温度应在 5 °C 以下,冷冻室温度应在 -12 °C 以下	1				
		4.5.7	化学物或有毒物品应在密闭的单独设施中保存,不应与食品一起存放	检查食品储藏室或仓库化学物或有毒物存放情况	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
4. 食品卫生 (47 分)	4.5 食品储存	4.5.8 所有食物应当远离可能由海水、压舱水、废水或燃料系统管道等因素引起的污染	检查食物与污染源隔离情况	1					
		4.5.9 按照上述食品储存的要求,定期检查整改食品储存情况,并做好记录	检查相应记录	1					
	4.6 食品加工	4.6.1 食品加工、贮存、就餐区域清洁卫生,其他区域的设计方式要能够避免食品污染	检查食品加工、贮存、就餐区域的卫生情况以及其他区域的设计方式	2					
		4.6.2 所有食品加工区应由表面光滑的不透水材料装饰,便于清洁,且不易成为老鼠或昆虫媒介/宿主的藏身处	检查食品加工区	1					
		4.6.3 食品加工区严格专用,不应有无关设备和人员,设置食品加工区专用厕所	现场检查	1					
		4.6.4 在食品加工和服务的所有时间都应有充足安全的冷/热水供应	现场检查	1					
		4.6.5 生的动物产品和水产品,烹饪时应加热到规定的温度,确保消除病原体 and 寄生虫危害	现场检查时可使用中心温度计	1					
		4.6.6 食品保存的温度和时间应符合相应要求	食品保存温度的一般要求是:60℃以上或5℃以下	1					
		4.6.7 生熟食品、荤素食品应分开加工、存放,摆放有序,防止交叉污染	现场检查	1					
		4.6.8 有足够多的储存设施,能够为食品提供安全的储存条件	检查食品加工区的食品储存设施	1					

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
4. 食品卫生 (47 分)	4.7 厨房	4.7.1 设施、设备和环境	4.7.1.1 厨房内应装有运转良好的通风和温度控制装置,厨房内应保持通风、干燥、照明充足。厨房和餐厅的微气候、空气质量和通风应符合 GB 16153	检测相应内容	1				
			4.7.1.2 应设置厨房工作人员的专用洗手站,并设置合理的清洁用品及干燥设施(如纸巾/吹干机、肥皂/洗手液等)	检查相应设施	1				
			4.7.1.3 有专用的垃圾桶,垃圾桶应装有紧密的盖子,在有垃圾存放时,盖子应处于关闭状态	检查垃圾桶	1				
			4.7.1.4 内墙、地面应保持清洁,无积水或油渍(污),不形成卫生死角,不形成鼠类等啮齿类动物或昆虫媒介/宿主藏匿和孳生的场所	现场检查	1				
			4.7.1.5 所有表面、设备和公共用具应适合于指定的用途,无吸附性、易于清洁、合理密封,防止昆虫或老鼠进入	现场检查	1				
			4.7.1.6 应有完好的防尘、防蝇、防鼠设施,无鼠类等啮齿类动物及其活动的新旧迹象、无其他媒介生物	现场检查	1				
			4.7.1.7 船舶厨房、餐厅、食品库房的入口应采取必要的防护措施,防止媒介生物的侵入	现场检查	1				
		4.7.2 维护和消毒	4.7.2.1 在有可能导致船上食品污染的关键部位张贴清洁和维护的书面规程	现场检查	1				
			4.7.2.2 厨房应有充足的洗刷消毒设施	检查厨房的洗刷消毒设施	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
4. 食品卫生 (47 分)	4.7 厨房	4.7.2 维护 清洁和消毒	4.7.2.3 接触食品的设备应有良好的维护,充分清洁,保持卫生,必要时要进行消毒	检查食品加工设备,要求设备清洁卫生,没有积攒的厨余(湿或干的油污、食物和处理食品后剩下的其他厨余)	1				
			4.7.2.4 厨房的公共用具、家具、食品加工、处理及储存等用具保持清洁,公共餐具应经过消毒处理	检查公共餐具的消毒设施和方法,检查食品加工区域的卫生清洁状况	1				
			4.7.2.5 采用热水消毒,应达到相应的温度和浸泡时间。如采用化学消毒剂消毒,应达到其有效浓度和处理时间。具体遵照 GB 14934	检查或询问煮沸、蒸汽或洗碗机消毒所要求的温度和时间,一般应煮沸 100 ℃ 10 min,洗碗机水温应达 85 ℃ 40 s。如用含氯制剂消毒,有效氯浓度应达 250 mg/L,作用 5 min。采用其他化学消毒时,参照各化学消毒剂说明书	1				
			4.7.2.6 用于消毒和维护的有毒有害物,应设置清洁用品储存库专门储存	检查船舶用于消毒和维护的有毒有害物的存放	1				
			4.7.2.7 应建立厨房清洁日志或记录	检查相应记录	1				
	4.8 餐厅		4.8.1 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	现场检查	1				
			4.8.2 自助餐桌或沙拉柜台摆好随吃随取的开封食品后,应当备有公用勺子和防范食品/饮料受到污染的配送食品方法	现场检查	1				
			4.8.3 摆在展示和服务区及自助餐桌上的热食应保温,冷食应保凉	检查保温和保凉设施配备和设施有效运转情况	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
5. 饮用水卫生 (26 分)	5.1 船舶 饮用水管 理制度		船舶设专人负责饮用水管理,建立船舶饮用水管理制度,船舶饮用水管理制度的建立参照世界卫生组织《船舶卫生指南(第三版)》中“2.饮用水”	检查船舶饮用水管理制度。船舶饮用水管理制度应包含:成立饮用水安全小组或并指定专人负责,描述船舶饮用水系统构造,准备船舶饮用水流程图,进行饮用水安全风险评估,制定风险控制措施,确定合格操作的限值和如何监控,确定日常和突发事件管理程序;建立支持性方案(如培训、卫生操作、标准操作程序等)	2				
	5.2 饮用 水的接收	5.2.1	在中国上水时,船舶应从检验检疫部门批准或认可的供水单位上水。在国外上水时,应遵守所在国相应的法律、规章、法令的要求。如果可行,应取得港口供水部门的水质检测报告或其复印件	检查船舶供水记录和供水部门的水质检测报告	2				
		5.2.2	对用船上蒸发器或反渗透系统自产饮用水的船舶,不得在港湾、受污染的区域和停靠时取水,并有完整的取水记录	检查船舶取水记录	1				
		5.2.3	从岸上或供水船向船舶送水的过程应符合卫生要求,防止发生污染	如有可能,现场检查船舶供水情况	1				
		5.2.4	从事饮用水的采集、运输、制备和管理的人员应进行卫生知识培训和健康体检,相关要求与食品从业人员相同	检查饮用水从业人员健康证书或体检报告,核实有无不适宜该工作的疾病或症状,了解其对健康卫生知识的掌握情况	1				
	5.3 饮用 水管道 系统	5.3.1	饮用水的储水舱、计量仪、水管、阀门、设备和配件均属专用,有明显的识别标志	检查是否有“只用于饮用水”的清楚标记,或在供水管道上使用颜色符号标记	1				
		5.3.2	饮用水出水口应有明显的“饮用水”标识。非饮用水的出水口应标识“不宜饮用”	检查相应标识	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
5. 饮用水卫生 (26 分)	5.3 饮用水管道系统	5.3.3	为防止外来物质的导入,饮用水储水舱的注水管道内要有滤膜。这些滤膜要依照生产商的产品介绍,定期进行反向冲洗或更换	检查饮用水储水舱的注水管道内滤膜,询问滤膜清洗措施	1				
		5.3.4	至少每年一次检查空储水舱。如果人员进入储水舱,须穿着清洁的防护服。检查内容包括储水舱是否受到污物、昆虫、鼠类、其他污染或过热等因素的影响。进入储水舱的人员防护要求参照世界卫生组织《船舶卫生指南(第三版)》2.饮用水	查阅相关检查记录,进入饮用水储水舱人员的要求主要包括:需穿着清洁的一次性工作、面罩、一次性橡胶手套、橡胶靴,这些用具要浅色、非常清洁和只能在饮用水储水舱中使用。橡胶靴和其他在储水舱中使用的工具需要在进入前消毒。患有急性胃肠道疾病(如腹泻)的人员不得进入饮用水储水舱	1				
		5.3.5	饮用水软管应有明显的“仅限饮用水”的标识,饮用水软管不得用于其他用途	检查饮用水软管的标识	1				
		5.3.6	饮用水软管应在使用前清洗,用后沥干,防止污染,必要时在消毒后使用	检查饮用水软管使用和消毒情况	1				
		5.3.7	饮用水软管应放置在专用储藏箱内,该储藏箱应被固定在甲板上方至少 460 mm 高的地方,保持清洁,并有明显标识	检查饮用水软管的放置情况	1				
		5.3.8	极少使用的水龙头和淋浴花洒须定期冲洗,每次冲洗几分钟以降低风险	检查水龙头和淋浴花洒的定期冲洗记录。与船舶饮用水配送系统相连的水龙头和淋浴花洒,在极少使用时,因水停滞,有微生物滋生的高风险。这会导致整个配送系统的污染	1				
		5.3.9	船舶的饮用水管道系统必须一直保持正压状态,减少回流的风险。当饮用水加压输送往非饮用水系统时,必须配备防回流阀或空气隙。并确保防回流阀或空气隙保持良好的状态	现场检查	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
5. 饮用水卫生 (26 分)	5.4 清洁与消毒	5.4.1	在下述情况下,饮用水储水舱和饮用水配送系统的所有组件都应清洁、消毒和用饮用水冲洗:1)使用前;2)修理后;3)受到污染后	检查饮用水储水舱和饮用水配送系统的清洁、消毒情况,必要时查看相应记录	1				
		5.4.2	有关船舶饮用水的检查、维护、清洁、消毒和冲洗的记录应该至少保存 12 个月,以便于检查	检查相应记录	1				
		5.4.3	饮用水的消毒应符合有关要求,如果使用加氯消毒,在整个配送系统中,游离氯残留量应在规定标准之内。饮用水的消毒要求参照世界卫生组织《船舶卫生指南(第三版)》中“2. 饮用水”	了解是否按要求进行饮用水消毒处理,检查游离氯残留量记录。在配送系统中,游离氯残留量应在 0.2 mg/L~5.0 mg/L 之间	1				
		5.4.4	如船舶未安装卤素分析仪,船舶应配备手动余氯监测和 pH 值检测箱。在消毒前检测 pH 值,消毒中检测游离氯和总氯值。每周监测饮用水游离氯残留量,并保留监测记录	检查船舶饮用水游离氯残留检测记录和 pH 值监测记录。pH 值高于 8.0 会大大削弱氯的消毒效果	1				
		5.4.5	船舶应配备饮用水大肠杆菌快速检测设备,每月在船舶不同部位采样,进行饮用水大肠杆菌的快速检测,并保留检测记录。结果判定遵照 GB 5749	检查船方饮用水大肠杆菌检测记录,饮用水中总大肠菌群、耐热大肠菌群和大肠埃希氏菌不得检出	1				
		5.4.6	如果船舶饮用水使用紫外线灯消毒,需根据紫外线设备的生产商产品介绍定期维护,包括清洗和更换灯泡	检查饮用水使用紫外线灯消毒情况	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
5. 饮用水卫生 (26 分)	5.4 清洁与消毒		5.4.7 船舶饮用水水质应符合 GB 5749。在 4 个不同的部位采集水样送检。(至少含如下两个部位:一个是配送系统最远端的部位,比如驾驶台,另一个是饮用水储水舱部位)	微生物指标中有一项不合格的,该项目不得分;其他常规指标(毒理指标、感官性状和一般化学指标、饮用水中消毒剂常规指标)各占 1 分,每种指标中有一项超过限值或不符合要求的,该指标不得分	3				
			5.4.8 每年进行一次船舶饮用水军团杆菌检测,检测阳性时应采取以下措施,直至转阴为止:1)确保饮用水供水管道和储水舱中的消毒剂游离氯浓度保持在 0.2 mg/L 以上。2)如采用紫外线消毒,检查紫外线消毒装置的消毒效果。3)在可行的情况下,采取措施使管道中的饮用水水温保持在适宜军团杆菌繁殖的温度范围(25℃~50℃)以外	采集饮用水检测军团杆菌,结果阳性时,该项目不得分	1				
6. 压舱水和废弃物管理 (18 分)	6.1 压舱水管理		6.1.1 有记录详尽且内容属实的压舱水压载和排放记录	检查压舱水压载和排放记录	1				
			6.1.2 不应存在未经主管当局批准擅自排放压舱水的情形	如有可能,了解相关情况	1				
			6.1.3 压舱水罐应当有设置“关闭”位置的阀门,不应该出现事故性排放的风险	检查压舱水罐关闭阀	1				
			6.1.4 从安全环境装载压舱水,保证压舱水的卫生安全	检查压舱水装载记录	1				
	6.2 废弃物管理		6.2.1 安排专门的人员负责废弃物管理工作,工作人员防护用品配备齐全	了解是否有废弃物管理专门人员,工作人员是否配备了防护服(工作服)、鞋、帽、耐酸碱手套、胶鞋等防护用品	1				
			6.2.2 有记录详尽且内容属实的船上生活垃圾、丢弃食物和医疗废弃物等的收集移运记录	现场检查收集、移运记录或证明	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
6. 压舱水和废弃物管理 (18分)	6.2 废弃物管理	6.2.3	固体废物应放在标志清楚的带盖容器内,有废弃物存放时,容器盖应关闭。容器内套不漏水不破损的垃圾袋,清理时应封闭袋口	现场检查废弃物收集容器	1				
		6.2.4	备有运行正常的食物垃圾粉碎机器	现场检查	1				
		6.2.5	备有有效的消毒剂 and 杀虫剂,必要时对固体废物实施消毒和杀虫处理,消除传播疾病危险,杜绝蚊、蝇等媒介生物孳生。船舶废弃物的消毒方法参照 SN/T 1216	检查消毒剂和杀虫剂的配备情况,船舶废弃物不应有蚊蝇等媒介生物孳生	1				
		6.2.6	船舶靠泊期间垃圾做到日产日清,船上生活垃圾、丢弃食物等固体废物移运前应经消毒处理	检查垃圾清理和消毒情况	1				
		6.2.7	医疗废弃物应存放在有清晰标志的专门容器内。医疗废弃物应做到随时消毒	检查医疗废弃物的存放和消毒情况	1				
		6.2.8	废弃物移运交由港口有废弃物处理资质的单位处理,医疗废弃物应交有相应资质的接受单位处理	检查移运交接单据	1				
		6.2.9	废弃物移运时无漏水、破包、落水现象	现场检查	1				
		6.2.10	船舶甲板的垃圾桶或垃圾袋旁不应有积渍、污垢	现场检查	1				
	6.3 排污管理	6.3.1	排污系统应当安全、防渗漏,并与其他系统隔离,以防止交叉污染	现场检查	1				
		6.3.2	污水处理设备应定期检查,排污水罐应当有足够的容量,无溢出的危险	现场检查,查看污水处理设备的定期检查记录	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
6. 压舱水和废弃物管理 (18 分)	6.3 排污管理	6.3.3	在中国境内,船舶垃圾、生活污水和油污水的排放应符合 GB 3552。在公海或国外排放时,应遵守关于废弃物排放的国际或地方性法规	现场检查相应排放记录	1				
		6.3.4	船舶污水应进行无害化处理后排放,污水处理和排放应有相应记录	现场检查污水处理和排放记录	1				
7. 医学媒介生物控制 (20 分)	7.1 监测与控制档案	7.1.1	企业或本船舶制定的船舶医学媒介控制措施得到有效执行,有船舶媒介生物检查和控制的相关记录	检查船舶医学媒介控制措施的执行情况,检查相应记录	2				
		7.1.2	专人负责船舶医学媒介生物控制工作,该人员掌握必要的医学媒介生物控制的相关知识	了解其有无专人负责医学媒介生物控制工作,该人员掌握相关知识情况	1				
	7.2 控制措施	7.2.1	船舶环境整洁卫生,无医学媒介生物孳生条件。甲板和其他地方不应存水	检查船舶有无媒介生物孳生条件。检查救生船罩、船底、排水孔、帆布蓬、排水沟、空气处理装置等地方和物品等部位的是否存水	2				
		7.2.2	靠泊期间,与码头连接的缆绳、舷梯应全部采取有效防鼠措施。船舶防鼠绳上的防鼠板或其他防鼠装置有效使用,靠泊夜间应当用强光照射扶梯	检查上述措施落实情况	2				
		7.2.3	对于少量医学媒介生物,船舶负责医学媒介生物控制的人员能够及时自行杀灭处理	了解相关人员对船上发现的媒介生物的杀灭措施	1				
		7.2.4	对于发现数量较多的医学媒介生物,及时向检验检疫机关或相关部门申请控制和杀灭	了解相关情况	1				
	7.3 药械配备和储存	7.3.1	配备足够的医学媒介生物控制药物和器械,以及防蚊、防蝇、防鼠装置	检查媒介生物防控药械和装置	1				

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
7. 医学媒介生物控制 (20 分)	7.3 药械配备和储存	7.3.2 餐厅、厨房、食品储藏间等食源相关场所正确使用相关隔离防护装置和药品	现场检查	1					
		7.3.3 杀虫剂、灭鼠剂和施药器械应放在有“有毒”标志的颜色鲜艳的容器中,远离食品加工、储存和供应区域	检查杀虫剂、灭鼠剂和施药器械的存放容器。应远离食品饮料储存、加工、准备和供应场所,不得靠近餐具、餐布和食品加工器具	1					
	7.4 控制效果	船舶鼠、蚊、蝇、蟑螂等医学媒介生物效果应达到 SN/T 1423 的要求	按照 SN/T 1560 给出的方法进行船舶媒介生物密度监测,每种媒介生物的控制效果占两分	8					
8. 环境卫生 (9 分)	8.1 盥洗室与厕所	8.1.1 清洁、无臭、通风良好	现场检查	1					
		8.1.2 卫生设施齐全,设置合理的清洁用品及干燥设施(如纸巾/吹干机、肥皂/洗手液等)	现场检查	1					
	8.2 住舱区及甲板	8.2.1 船舶应保持住舱区整洁、通风、温湿度适宜、灯光明亮。符合有关船员住宿、饮食和娱乐的国际劳工组织公约中涉及船员住宿的现有规定	现场检查	1					
		8.2.2 住舱区及甲板应无鼠类等啮齿类动物或蚊、蝇、蟑螂等媒介昆虫的活动迹象,无有害人类健康的化学物和其他危害因素	现场检查	1					
	8.3 货舱与机舱	8.3.1 所有货舱,特别是运载消费品的货舱应防止水、昆虫、鼠类和任何其他污染或感染因素进入	现场检查	1					
		8.3.2 货舱内整洁、防潮,无食品与有害有毒物品混装	现场检查	1					

表 A.1 (续)

类别	项目	小项	内容和要求	评审内容	分值	评审结果			评分
						合格	观察	不合格	
8. 环境卫生 (9 分)	8.3 货舱 与机舱	8.3.3 进行卫生检查时应腾空货舱或做到不妨碍检查的实施		现场检查	1				
		8.3.4 机舱内,比如发动机外壳或绝缘体等部位不应有鼠类等啮齿动物、昆虫侵扰的痕迹		现场检查	1				
	8.4 空调系统	船舶对供暖、通风和空调系统定期进行检查和维护,保存检查和维护记录		现场检查	1				
9. 诚信管理 (5 分)	9.1 瞒报、误报、错报和证书造假情况	一年来,船舶办理入出境卫生检疫手续提供的相关单据、证书和信息均未发现瞒报、误报、错报和造假的情况		向船舶代理和有关部门核实情况。发现一次上述情况,该项不得分	3				
	9.2 工作记录真实可靠情况	一年来,船舶卫生控制相关工作记录记录真实可靠,未发现与事实不符的情况		向船舶代理和有关部门核实情况	2				
10. 创建工作 报告 (6 分)	10.1 督导和自查	有创建工作的企业督导、船舶自查、问题反馈整改的相关记录		检查和核实相应记录	2				
	10.2 技术资料	保存各项技术资料,包括自查表格、检验检疫评估反馈表、整改措施和结果等		各项技术资料齐全、真实	2				
	10.3 工作报告和技术报告	申请最终评估前,应有完整的工作报告和技术报告		工作报告和技术报告内容翔实,有数据图表,符合要求	2				

填表说明

1. 本表列明了创建国际卫生船队(船舶)的内容和要求,同时,可为创建国标卫生船队(船舶)评审专家组对申请船队(船舶)现场考核评审时使用,是结论评定的原始依据。

2. 表中“评审结果”填写:在相应的空格中打“√”。对于结论为“观察”及“不合格”者,则应另附“情况说明”中对具体情况加以描述。

3. 评审内容中的工作缺失(未开展)为“不合格”;开展不完善为“观察”;工作规范到位、完善为“合格”。

4. 计分方法:本表评审总分 176 分,每项评定合格得分值的全分,观察得全分的一半,不合格得 0 分

(分值 2 分以上的小项,在“评审内容”栏给出评分规则的,按规则评分)。对于由于船舶的性质造成的合理缺项(如有的船舶无船舶饮用水紫外线消毒设备,而采用的其他消毒方式,5.4.6 为合理缺项),在评分时应将该项分数去除,不予评分。将所有项目(除去合理缺项)的分值相加为应得分;将所有评定项目的评分分数相加为实得分;实得分除以应得分再乘 100 为标化分。

5. 对评审结果的建议是:标化分在 90 分以上(含 90 分)为合格。标化分在 90 分以下或标化分虽在 90 分以上但有一个以上小项(比如食品项)的标化分在 80 分以下的为不合格。

附 录 B
(资料性附录)
船舶食品安全责任制度

B.1 船舶应指定食品安全负责人,该负责人应经过培训,了解食源性疾病的预防知识,掌握该规程有关船舶食品卫生的相关要求。该负责人对船舶的食品安全负责。

B.2 船舶食品安全负责人应组织船舶食品从业人员,开展食品安全知识培训,并保留相应培训记录。

B.3 船舶食品安全负责人应通过培训、检查、监测等方法,确保船舶食品从业人员达到以下要求:

- a) 食品从业人员应阻止与食品加工的无关人员进入食品加工、储存、餐具洗涤区域,如果是短时间的参观,应采取防止污染食品的措施;
 - b) 有计划的监测食品从业人员的洗手情况,保证食品从业人员有效地洗手。在下列情况下应洗手:开始处理食品时,上完厕所后,处理完生食或可能会污染其他食品的材料后;
 - c) 通过对食品从业人员接受食品时的常规监测和周期性评估,来保证食品从业人员在接受食品时,仔细检查接收到的食物,以确保供船食品来源可靠、在适当温度下传送、没有受到污染、外观正常;
 - d) 通过使用中心温度监测仪,监测食品从业人员对食品烹饪温度的控制,确保食品从业人员正确烹饪高风险食物,比如蛋类、生肉类、水产品类,确保烹饪温度;
 - e) 常规监测食品从业人员对食品冷却温度的控制,确保食品从业人员掌握快速冷却不会在 4 h 内使用的高风险食物的方法;
 - f) 对食品储存进行常规监测,确保食品从业人员掌握高风险食品冷冻、冷藏的安全温度;
 - g) 对高温消毒,应常规监测水的温度 and 在水中的处理时间;对化学消毒,应常规监测化学药剂的浓度、pH 值、温度和处理时间。确保食品从业人员掌握餐具消毒的高温消毒和化学消毒方法;
 - h) 通过使用工具来分配食品,防止即食食品通过裸手的交叉污染;
 - i) 食品从业人员应明了哪些症状和疾病是食品从业的禁忌,掌握食品从业的着装要求和个人卫生要求;
 - j) 食品从业人员应识别船舶上的有毒有害物质,确保其被安全地储存、分配和使用。
-