

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1244—2003

---

### 入出境船舶卫生监督规程

Codes of sanitary supervision for entry-exit ships

2003-05-28 发布

2003-12-01 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

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

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、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局、中华人民共和国宁波出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:于长友、邹全意、丁永健、于健、尤明传、朱伟光。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

# 入出境船舶卫生监督规程

## 1 范围

本标准规定了对入出境船舶卫生监督的要求、内容、方法、结果判定和处置。  
本标准适用于对停留在国境口岸的入出境船舶的卫生监督。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 9673 公共交通工具卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准
- GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准
- GB 15979 一次性使用卫生用品卫生标准
- GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准
- GB/T 17220 公共场所卫生监测技术规范

## 3 要求

3.1 船舶各项卫生检查结果应符合入出境船舶卫生监督评价指标(见附录 A)。

3.2 卫生监督一般在船舶办完入境检疫手续靠泊之后、离境之前进行，但对下列船舶应在靠泊后即登轮监督(夜间除外)：

- 来自检疫传染病疫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；
- 上个航次曾被要求限期卫生整改的。

3.3 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，应及时通知下个口岸的检验检疫机构。

## 4 卫生监督

### 4.1 准备

- 选派两名或两名以上的卫生监督员；
- 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：入出境船舶卫生监督记录表(参见附录 B)、封识、工作服、胶鞋、手套、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 内容与方法

#### 4.2.1 询问

- 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；
- 在港停留期间船员患病和变动情况；
- 发现的啮齿动物、病媒昆虫，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；
- 垃圾、污物、污水、粪便的产生、收集、存放和处理。

#### 4.2.2 查阅卫生证件和有关资料

- 入境检疫证；
- 除鼠/免于除鼠证书；
- 交通工具卫生证书；
- 健康证明书和预防接种证书；
- 食品、饮用水供应清单；
- 载货清单；
- 压舱水装载清单；
- 卫生管理制度；
- 航海日志、木匠日志。

#### 4.2.3 现场检查

##### 4.2.3.1 环境卫生

###### 4.2.3.1.1 客舱和公共场所

- 地面、墙壁、天花板、门窗、桌(台)面、卧具的清洁度；
- 卧具换洗与消毒记录；
- 按照 GB/T 17220 规定，定期做微小气候、空气质量、噪声、照度监测。

###### 4.2.3.1.2 宿舱

- 地面、墙壁、天花板、门窗、桌(台)面的清洁度；
- 按照 GB/T 17220 规定，定期做微小气候、空气质量、噪声、照度监测。

###### 4.2.3.1.3 厨房、餐厅和配餐间

- 地面、墙壁、天花板、工作台、水池、烤箱、冰箱、餐桌椅的清洁度；
- 按照 GB/T 17220 规定，定期做微小气候、空气质量、照度监测。

###### 4.2.3.1.4 盥洗室与厕所

- 地面、墙壁、天花板、台面、镜子、便器的清洁度；
- 积粪、积水、臭味；
- 卫生洗涤设备、用品的效能及数量。

###### 4.2.3.1.5 货舱与甲板

- 甲板、舱底、舱壁的清洁度；
- 积水中蚊蚋孳生；
- 食品与有毒有害物质混装。

###### 4.2.3.1.6 垃圾、污物存放场所

- 垃圾和污物装袋、入桶、加盖和渗漏、外溢情况；
- 日产日清及消毒记录。

#### 4.2.3.2 食品卫生

##### 4.2.3.2.1 食品、饮用水和公共场所服务人员

- 食品卫生法规知识掌握程度和健康状况；
- 个人不良卫生习惯：不穿戴工作衣、帽或穿戴不整；留长指甲，涂指甲油，戴首饰；对着食物打喷嚏

嚏、咳嗽、吐口水；在工作场所吸烟。

#### 4.2.3.2.2 食品供应与储存

- 食品采购及索证记录；
- 食品储存库整洁程度，肉、禽、蛋、水产品、蔬菜分类存放及储存温度；
- 食品的保质期、变质、污染、虫害和异味。

#### 4.2.3.2.3 食品加工

- 食品加工设备和工艺流程；
- 生、熟食品加工区、加工工具及其标志。

#### 4.2.3.2.4 食(饮)具消毒

- 消毒效果和消毒记录；
- 食(饮)具消毒设备及其功能；
- 已消毒食(饮)具的存放。

#### 4.2.3.2.5 饮用水

- 饮用水质量；
- 饮用水供应记录；
- 淡水舱及供水设备清洗消毒记录。

#### 4.2.3.3 媒介生物控制

##### 4.2.3.3.1 鼠患、虫患

- 检查食品储存库、厨房、餐厅、配餐间、客舱和公共场所、宿舱、货舱、桅舱、前尖舱、后尖舱、甲板、缆绳堆垛和救生艇，根据发现的活鼠、死鼠、鼠粪、鼠咬痕、鼠巢，判断鼠患侵害情况；
- 检查厨房、餐厅、配餐间、食品储存库、宿舱、客舱、存水容器和积水，根据发现病媒昆虫的成虫、幼虫、卵，判断虫患侵害情况。

##### 4.2.3.3.2 防鼠、防蚊蝇药械和设施

- 防鼠板的规格、数量及悬挂效能；
- 宿舱、客舱和公共场所、厨房、餐厅、配餐间的防蚊蝇设施；
- 除鼠、除虫药械的效能及数量。

##### 4.2.3.4 传染病控制

- 中国籍船员健康证书；
- 来自或前往黄热病疫区船员的黄热病接种证书；
- 专用或兼用传染病隔离病房；
- 急救、消毒药品和器械的效能及数量。

#### 4.2.4 采样

- 反常死亡且死因不明的死鼠；
- 船员病因不明的吐泻物；
- 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。

### 5 结果判定及处置

#### 5.1 对符合本标准评价指标的船舶：

- 实施不定期卫生监督；
- 推荐其申请办理《交通工具卫生证书》。

#### 5.2 对有一至三项一般指标不符合的船舶：

- 督促改进；
- 实施定期卫生监督。

5.3 对有四至五项一般指标或一项主要指标不符合的船舶：

- 限期整改；
- 增加卫生监督频率。

5.4 对有五项以上一般指标或二项及以上主要指标不符合的船舶：

- 针对不合格项目，立即限期整改或实施卫生处理；
- 列入重点监督对象，实行动态监管。

6 建档

填写入境船舶卫生监督记录表，整理分析监督资料，建立船舶卫生监督管理数据库档案。

**附录 A**  
(规范性附录)  
**入出境船舶卫生监督评价指标**

**A.1 卫生证件**

主要指标:

- 入境检疫证;
- 除鼠/免于除鼠证书;
- 交通工具卫生证书(仅限于实施电讯检疫的船舶)。

**A.2 环境卫生****A.2.1 宿舱、客舱与公共场所****A.2.1.1 主要指标**

- 微小气候检测二氧化碳指标应符合 GB 9673 规定;
- 客舱卧具应一客一换一消毒。

**A.2.1.2 一般指标**

- 微小气候检测温度、相对湿度、风速、一氧化碳、噪声、照度、新风量、可吸入颗粒及微生物应符合 GB 9673 规定;
- 舱内整齐干净,无垃圾、无污物、无痰迹、无灰尘。

**A.2.2 厨房、餐厅和配餐间****A.2.2.1 主要指标**

- 应配备符合 GB 14930.2 规定的洗消剂;
- 微小气候检测二氧化碳、微生物指标应符合 GB 16153 规定。

**A.2.2.2 一般指标**

- 微小气候检测温度、相对湿度、风速、一氧化碳、照度、新风量、可吸入颗粒应符合 GB 16153 规定;
- 清扫时应采用湿式作业,保持清洁、整齐;
- 有相应的消毒工作制度。

**A.2.3 盥洗室与厕所**

一般指标:

- 应每日清扫,消毒,保持无积水、无积粪、无臭味;
- 备有洗手的香皂、纸巾和相应的洗手设备。

**A.2.4 货舱与甲板**

- 主要指标:食品类货物不得与有毒有害物质混装;
- 一般指标:应干净整齐,无积水。

**A.2.5 垃圾、污物存放及处理****A.2.5.1 主要指标**

来自检疫传染病疫区的垃圾、污物,应在卫生监督员的监督下消毒、焚烧。

**A.2.5.2 一般指标**

- 应以垃圾袋盛装,再集中放入有盖污物桶内,不得有外渗、溢漏;
- 日产日清,保持存放场所清洁卫生,不得成为蝇类孳生栖息地。

### A.3 食品、饮用水卫生

#### A.3.1 食品、饮用水和公共场所服务人员

##### A.3.1.1 主要指标

- 应持上岗前卫生法规知识培训合格证明和有效的健康证书；
- 患有碍食品卫生疾病的，在治愈之前应调离工作岗位。

##### A.3.1.2 一般指标

工作期间应保持良好的个人卫生习惯。

#### A.3.2 食品卫生

##### A.3.2.1 主要指标

不得有《中华人民共和国食品卫生法》第七条所述食品。

##### A.3.2.2 一般指标

- 食品采购索证齐全；
- 储存库应整齐、干净，食品分类存放，离地离墙；
- 食品冷藏设备应运转正常，达到要求温度：冷冻食品 $-18^{\circ}\text{C}\sim-23^{\circ}\text{C}$ ，冰鲜鱼肉 $0^{\circ}\text{C}\sim3^{\circ}\text{C}$ ，牛奶和乳制品 $4^{\circ}\text{C}\sim7^{\circ}\text{C}$ ，水果和蔬菜 $7^{\circ}\text{C}\sim10^{\circ}\text{C}$ ；
- 食品加工设备布局和工艺流程应符合卫生要求，生、熟食品加工区和加工工具应严格分开并有明显标志。

#### A.3.3 饮用水卫生

##### A.3.3.1 主要指标

饮用水水质应符合 GB 5749 规定。

##### A.3.3.2 一般指标

- 淡水舱及供水设备应定期清洗消毒并有完整记录；
- 供水操作应符合卫生要求，防止二次污染。

#### A.3.4 食(饮)具消毒

##### A.3.4.1 主要指标：

- 食(饮)具消毒应符合 GB 14934 规定；
- 一次性使用卫生用品应符合 GB 15979 规定。

##### A.3.4.2 一般指标：已消毒的食(饮)具应放在保洁容器内。

### A.4 媒介生物控制

#### A.4.1 主要指标

- 直观检查或粉迹法不得发现鼠类、新鲜鼠粪、鼠迹；
- 来自黄热病疫区的，不得发现活的埃及伊蚊；
- 消毒剂、除虫剂不得有损于人体健康。

#### A.4.2 一般指标

- 存水容器和积水中蚊蚋阳性率不超过 3%；吸蚊器捕蚊 30 min，平均每人次不超过一只；
- 有蝇类房间不超过 1%，平均每阳性房间不超过三只，厨房、餐厅和配餐间不得有蝇；
- 用 0.3% 二氯苯醚菊酯喷洒蜚蠊易孳生场所，有成虫或若虫的房间不超过 3%，平均每阳性房间大蠊不超过五只，小蠊不超过 10 只；
- 防鼠、防蚊蝇药械和设施的效能和数量应符合要求。



**A.5 传染病控制**

**A.5.1 主要指标**

- 来自或前往黄热病疫区的船员均应持有有效黄热病接种证书；
- 中国籍船员应持有有效健康证书。

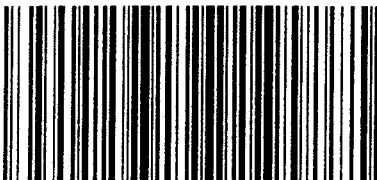
**A.5.2 一般指标**

- 应设立完善的专用或兼用传染病隔离病房；
- 急救、消毒药品和器械应齐全有效。

**附 录 B**  
**(资料性附录)**  
**入出境船舶卫生监督记录表示例**

**表 B.1**

船名(中/英)		国籍(中/英)		总/净吨位	
发航港		沿途寄港		目的港	
检疫证编号		检疫港/日期		停泊位置	
检疫证签注事项					
除鼠/免除证书		签发港		签发日期	
卫生证书编号		签发港		签发日期	
船员/旅客人数		健康状况			
检查结果：					
监督结论及处置：					
船长签字：			监督员签字：		
检查日期      年    月    日					



SN/T 1244-2003

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·2-15332

定价： 8.00 元