

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1242—2003

SN/T 1242—2003

入出境客运列车卫生监督规程

Rules of sanitary supervision for entry-exit passengers trains

中华人民共和国出入境检验检疫
行业标准
入出境客运列车卫生监督规程
SN/T 1242—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

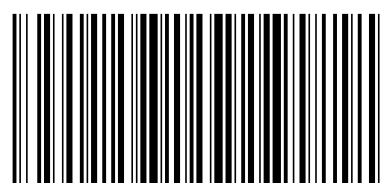
*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 9 千字
2003年10月第一版 2003年10月第一次印刷
印数 1—2 000

*

书号: 155066·2-15325 定价 6.00 元
网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SN/T 1242-2003

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

的卫生习惯,穿整洁的工作服,戴工作帽、口罩,勤洗手、勤洗澡、勤理发,不留长指甲,不涂指甲油,不戴戒指及其他饰物。

3.3 媒介生物控制

3.3.1 鼠患检查

重点检查食品贮藏室、厨房、餐厅,不应检出鼠。

3.3.2 虫患检查

重点检查厨房、餐厅、食品贮藏室、客车车厢、厕所,保持无病媒昆虫。

3.3.3 媒介生物防除器械

重点检查厨房、餐厅、食品贮藏室、客车车厢、厕所的防鼠器械,粘鼠板、鼠夹、鼠笼及防虫设施,纱窗、纱门等;并检查其配备数量和性能。

3.3.4 媒介生物防除药品

重点检查灭鼠药、杀虫剂和一些驱虫药物的配备数量和性能。

3.4 传染病控制

重点是对饮食服务人员和乘务人员基本卫生知识的培训以及对其近期健康状况的了解掌握;并且每人应持有有效的《健康证明书》和必要的《预防接种证书》。

4 程序

4.1 准备

掌握国内外疫情,查阅客运列车档案,监督记录表,卫生监督通知单,抽样检验单,采样箱,采样工具。

4.2 环境卫生

4.2.1 车厢卫生

- 检查微小气候、空气质量、噪声、照度的情况;
- 检查啮齿动物和病媒昆虫及孳生情况,地面整洁、无垃圾、无污垢、无痰迹;
- 检查车厢门窗及厢体内整洁无灰尘。

4.2.2 卧具卫生

- 检查整洁整齐,一客一换;
- 检查无虱、蚤等媒介昆虫孳生。

4.2.3 餐车和厨房卫生

- 检查整洁卫生,病媒昆虫及其孳生地;
- 检查食品储藏间卫生整洁、无异味、储藏温度。

4.2.4 盥洗室和厕所卫生

- 检查盥洗室和厕所整洁,臭味,地面积水情况;
- 检查清洗消毒坐便器情况;
- 检查倾倒污水、污物情况。

4.2.5 垃圾处理

检查垃圾袋装,垃圾箱加盖,底部泄漏,随意倾倒情况。

4.3 食品卫生

- 检查卫生许可证;
- 检查食品从业人员个人卫生;
- 检查餐饮具消毒情况;
- 检查食品销售储存情况。

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:中华人民共和国内蒙古出入境检验检疫局、中华人民共和国黑龙江出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:乔国强、孟传金、王跃全、战士明。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

入出境客运列车卫生监督规程

1 范围

本标准规定了对入出境客运列车实施卫生监督的要求、程序、结果判定、处置。
本标准适用于对入出境客运列车实施卫生监督。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

3 要求

3.1 环境卫生

3.1.1 旅客列车车厢

环境应整洁，物品摆放整齐，通风照明良好；供旅客使用的卧具应一客一换一消毒。

3.1.2 餐车和厨房间

环境卫生、整洁，易腐败食品要有冷藏设备。有排烟换气装置，配备防虫、防蝇、防蟑螂、防鼠的设施。

3.1.3 盥洗室和厕所

环境应整洁卫生，通风良好，卫生设施完整，无积水、无积粪、无明显臭味、无蚊、无蝇。

3.1.4 贮藏间和柜厨

卫生应整洁，物品摆放整齐，无异味，无鼠、无蟑螂、无蝇、无蚊，储藏间有防虫、防蝇、防蟑螂、防鼠的设施。

3.1.5 垃圾、污物

应实行袋装，垃圾箱加盖，不得随意倾倒，在站区送指定地点进行无害化处理。

3.2 食品和饮用水及从业人员卫生

3.2.1 食品

——应采购有食品合格证的食品，采购供应记录规范完整。分类存放，肉、禽、蛋、水产品、蔬菜储存应达到要求的温度，无超过保质期、腐烂变质、污染、虫害、异味食品。

——食品工艺流程布局合理，生熟加工、存放分离，防止交叉污染。加工炊具经常清洗消毒，保持清洁。

——餐饮具宜采用一次性可降解餐、茶、酒具；对非一次性餐、饮、酒具应按 GB 14934 的规定进行消毒。

3.2.2 饮用水

应符合 GB 5749，供水设施，储水箱、管网、茶炉等应定期清洗消毒，不应対水质造成污染。

3.2.3 食品饮用水从业人员

从业人员上岗前应进行食品卫生法规、卫生常识的培训，应持《健康证明书》上岗。工作中应有良好