SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 3737—2013

国境口岸供船食品卫生监督规程

Codes of sanitary supervision for food supplying for international navigation ships at frontier ports

2013-11-06 发布　　2014-06-01 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。

本标准主要起草人：刘云凯、谢庚发、姜鲁明、孟东平、张靖、赵元新、杨博。

国境口岸供船食品卫生监督规程

1 范围

本标准规定了国境口岸供船食品卫生监督的对象、内容、结果判定及处置。

本标准适用于国境口岸供船食品生产经营单位的卫生监督和食品供应的现场检验。

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 14938 食物中毒诊断标准及技术处理总则

中华人民共和国食品安全法

食物中毒事故处理办法(卫生部)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

供船食品 food supplying for international navigation ships

供国际航行船舶上船员或乘客食用或饮用的成品和原料。

4 对象

口岸供船食品生产经营单位和供船食品。

5 监督

5.1 准备

两名或两名以上卫生监督人员；监督证单和工具，包括口岸食品生产经营单位日常卫生监督分级管理评分表，现场卫生监督笔录、卫生监督意见书、限期卫生整改通知书、出入境口岸卫生监督采样凭证、采样箱、采样工具等。

5.2 现场监督

5.2.1 口岸供船食品生产经营单位监督

5.2.1.1 检查卫生许可证。供船食品生产经营单位应持有检验检疫机构签发的卫生许可证。

5.2.1.2 检查卫生许可内容的变更情况。

5.2.1.3 检查从业人员健康证明和卫生知识培训情况。从业人员应持有检验检疫机构签发的有效的健康证明和卫生知识培训合格证明。

5.2.1.4 检查供船食品生产经营单位食品安全规章制度的执行情况。

5.2.1.5 检查销售食品及原料单位的卫生档案、进出货台账、记录以及相关的采购货物合格证明、票据。

5.2.1.6 购买食品及原料单位的档案，包括食品生产经营单位的营业执照（复印件）、生产许可证（复印件）、卫生许可证（复印件）、供货合同或意向书。

5.2.1.7 检查从业人员个人卫生和卫生知识掌握情况。从业人员应保持个人清洁，工作时应穿着工作服、帽、鞋，不得将影响食品安全的物品带入工作现场。

5.2.1.8 检查经营场所及经营内容的变更情况、环境卫生、医学媒介生物滋生情况和防治措施，有害生物控制效果应符合国家环境卫生要求。

5.2.1.9 检查整理间防鼠、蚊、蝇设施和洗手消毒设施，保证有效使用。

5.2.1.10 食品储存库应保持清洁，定期消毒；有防霉、防鼠、防虫设施；食品的码放应与墙壁、地面保持一定的距离；库内不应存放有毒有害物品；同一库内不应存放相互污染或者串味的食品。

5.2.1.11 冷藏或冷冻储存库设施运转正常。冷藏库内的温度应保持0 ℃～4 ℃，冷冻库－18 ℃以下。

5.2.1.12 供应的散、杂食品应进行分类、包装，包装材料应符合卫生要求，并有单位标识。

5.2.1.13 供船食品运输工具应有单位标识，且保持清洁卫生，建立消毒档案，定期消毒；冷冻食品应当用清洁、无异味的冷藏车运送。

5.2.1.14 对食品供应单位的监督应填写《现场卫生监督笔录》；发现不符合卫生要求的，应同时填写《限期卫生整改通知书》。《现场卫生监督笔录》和《限期卫生整改通知书》经被监督单位陪同人员核实无误后，由卫生监督人员和被监督单位负责人或陪同人员共同签字。

5.2.2 供船食品现场监督

5.2.2.1 核实供货人员的资质。

5.2.2.2 核实《食品供应清单》申报的食品数量与种类。

5.2.2.3 检查相关食品合格证书。

5.2.2.4 检查散杂食品的感官性状，按照《食品安全法》第三十九条规定对预包装食品实施检查。

5.2.2.5 供船食品运输工具应符合卫生要求。

5.2.2.6 按照《关于在口岸食品卫生监督中开展快速检测的通知》的要求，定期开展供船食品快速检测，向被抽样单位和个人出具抽样凭证。

5.2.2.7 将快速检测不合格可疑样品送实验室检验。

5.2.2.8 对供船食品的现场卫生检查及快速检测，应填写《供船食品检验检疫记录表》，经被监督单位陪同人员核实无误后，由卫生监督人员和被监督单位负责人或陪同人员共同签字。

6 结果判断和处置

6.1 结果判定

口岸供船食品生产经营单位和供船食品经监督检验符合5.2要求的，判定为供船食品生产经营单位和供船食品卫生合格。

6.2 不合格的处置

6.2.1 供船食品不符合卫生要求的，实施封存、召回或者销毁。

6.2.2 运输工具不符合卫生要求的应进行整改。

6.2.3 从业人员未取得健康证明或未经卫生知识培训合格的，不得从事接触食品的工作。

6.2.4 供船食品生产经营单位卫生不符合要求的，限期整改，同时填写《限期卫生整改通知书》。

6.2.5 快速检测不合格的可疑食品，应暂停供应；实验室进一步检测为不合格的，立即退回或销毁。

6.2.6 已造成食物中毒事故或者有证据证明可能导致食物中毒事故的，应对该食品生产经营者按照GB 14938和《食物中毒事故处理办法》的规定，采取控制措施，报告相关信息。

6.2.7 对退回后经处置或更换食品再次供应的，应重新申报，并实施现场监督。

7 档案管理

对监督对象应建立完整的监督档案。监督档案应包括卫生许可证申请资料、从业人员健康证/卡和卫生知识培训证明、现场卫生监督笔录、卫生监督意见书、限期卫生整改通知书、出入境口岸卫生监督采样凭证及快速检测记录。