

国际邮轮食品 通则
(征求意见稿)
编制说明

标准起草组

2025年8月

目 录

1 任务来源、起草单位、协作单位、主要起草人	1
2 制定标准的必要性和意义	1
3 主要工作过程	1
4 制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系	3
5 主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述	4
6 重大意见分歧的处理依据和结果	5
7 采用国际标准和国外先进标准的，说明采标程度，以及与国内外同类标准水平的对比情况	6
8 贯彻标准的措施建议	6
9 其他应说明的事项	6

1 任务来源、起草单位、协作单位、主要起草人

1.1 任务来源

随着中国邮轮经济的迅速发展，已成为全球第二大客源国，国际邮轮公司对食品供应链的安全性和可追溯性提出了越来越高的要求。然而，目前国际邮轮中所提供的12500种食品中，只有不到2000种是通过中国采购的。这一现象的核心问题在于：缺乏针对邮轮特殊环境（如远洋航行、多国检疫等）的食品标准；中国食品生产标准与国际邮轮要求之间存在差距，造成了采购意愿较低；同时，全球尚未建立统一的邮轮食品全链条标准。

2018年，发改委等部门印发《关于促进我国邮轮经济发展的若干意见》，提出“扩大我国食品等物资供应国际邮轮的数量规模”。

2022年，工业和信息化部等五部委发布《关于加快邮轮游艇装备及产业发展的实施意见》，提出“法规标准体系更加健全，公共基础设施更加完善，形成良好的产业发展生态。”

2024年4月，国务院公布的《国际邮轮在中华人民共和国港口靠港补给的规定》及海关总署“十项支持邮轮船供发展措施”，鼓励供应国际邮轮运营所需的食品、日常生活用品、药品等物资，提供相关服务。这些为我国邮轮经济特别是船供领域高质量发展提供了有力政策保障。以食品为主的邮轮船供业务必将迎来一轮发展机遇，并带动生产、加工、物流等上游供应商的有力发展。

目前，国际邮轮公司对中国食品安全质量缺乏信心，对中国食品采购意愿较低，而国际邮轮公司需要更加安全、优质、可追溯的食品，以保障乘客的健康和安全，提升邮轮服务的品质和竞争力。

然而，国内外尚未有与国际邮轮食品相关的标准或规范。因此，2025年3月12日，中国交通运输协会邮轮游艇分会（CCYIA）、北京农产品流通协会、农业农村部农产品质量安全中心率先联合提出制定《国际邮轮食品 通则》，旨在填补国际空白，推动中国食品进入全球邮轮供应链。标准定位为全产业链生产体系型团体标准，覆盖种植/养殖、加工、包装、仓储、运输等环节。

1.2 起草单位、协作单位、主要起草人

按照团体标准制修订工作的规定和要求，为了更好地完成标准修订工作，成立了由科研和教学单位、生产、制造、安装、使用运营和关键部件生产企业、检测认证机构等组成的标准修订工作组。

（1）参加本团体标准研究及起草工作的单位：中国交通运输协会邮轮游艇分会、北京农产品流通协会、农业农村部农产品质量安全中心、华夏国际邮轮有限公司、上海海洋大学食品学院、中国农业科学院标准所、上海蓝梦国际邮轮股份有限公司、上海晓熏水产品有限公司等。

（2）主要参加标准起草人员：宋德星、朱泽闻、郭子华、郑炜航、陈亚中、谢晶、陈月亮、黄世梅、郝文革、刘兴业、张建、刘立、郝兵、肖瀚、方岩、李东方、丁兆阳、邓玉、李春天、冯博、郑骧宜、张龙新、徐静、刘连斌、崔月恒、杨雯茜、王文煜、闫金全、李凯、王钢。

2 制定标准的必要性和意义

国际邮轮作为集交通运输、休闲度假、文化体验于一体的“海上移动社区”，其食品功能已远超基础果腹需求，成为决定乘客旅行品质、健康安全及满意度的重要因素，也是行业高质量发展的关键抓手。因此，制定《国际邮轮食品 通则》，推动国际邮轮食品向“安全放心、绿色优质、营养均衡、美味健康”方向发展，对规范行业秩序、满足消费者需求具有至关重要的意义。

一是筑牢安全防线。国际邮轮空间封闭、人员高度密集、跨国旅行时间漫长，一旦发生食源性疾病或安全事件，极易演变为大规模的突发公共卫生事件。因此，必须按照“标准最严”构建从“田间”到“海上餐桌”的全程质量控制体系，通过建立覆盖生产、采购运输、包装运输、验收储存、加工制作、标志追溯各环节风险防控机制，实现对食品安全高风险因子的精准控制与高效处置，切实保障每一位乘员的生命健康，维护社会公共利益与航运安全。

二是引领绿色发展。采购符合良好农业规范（GAP）的绿色、优质农产品，不仅从源头降低食品安全风险，更通过“国际邮轮食品”形象向上游传递绿色消费理念。推动环保包装、废弃物分类管理与厨余垃圾合规处理，直接减少“白色污染”与海洋排放压力，塑造行业与自然和谐共生的绿色形象。

三是塑造优质品牌。国际邮轮乘客不仅满足于“吃饱”，更追求“吃好”、“吃出健康”、“吃出文化”。通过提供独具特色、营养健康的餐饮服务已成为区别于竞争对手、吸引高端客源的关键软实力。同时，标准的制定有利于指导供应商按照“国际邮轮食品”要求生产，提升美誉度和市场竞争力，为打造具有竞争力的国际邮轮食品供应链提供重要支撑。

四是优质农产品（食品）供给。“安全放心、绿色优质、营养均衡、美味健康”的国际邮轮食品，需从源头筑牢品质根基。优先选用通过良好农业规范（GAP）认证的食用农产品，实施从种植养殖到采收的全过程质量控制。加工食品原料应优选获得

绿色食品、有机认证或具有可验证质量标识的产品，确保原料的安全性和优良品质。

3 主要工作过程

3.1 起草组工作概述

标准修订起草工作主要经历了以下几个阶段。

第一阶段：筹备期

组建跨领域工作组，成员包括邮轮业专家、农产品专家、工业类食品专家、厨师协会代表、食品科研人员、法律人士等；全面收集国内外邮轮食品相关资料，分析、选择基础标准。

第二阶段：标准复审、修订讨论、预研、提交草案稿、申报立项审批阶段

成立邮轮编制委员会，邀请相关企业进入编委会，组成起草工作小组，开展定向调研，在初稿的基础上根据最新的法律法规分工撰写各部分各章节内容，如食材采购规范、加工卫生标准、食品添加剂使用限制等；定期内部研讨，整合内容形成征求意见稿。2025年6月16日在北京召开了线下工作组会议，对标准工作组讨论稿进行了认真讨论，确定了首先完成标准体系表的计划；组织专家完成大纲评审工作。

第三阶段：行业调研、讨论研究标准制订具体方案、成立工作组，编写工作组讨论稿阶段

向邮轮企业、食品供应商、消费者协会等广泛发放征求意见稿；组织线上线下研讨会、征求意见会，收集反馈意见。组织并完成中期评审会。

7月1日-4日，中国交通运输协会邮轮游艇分会、农业农村部农产品质量安全中心组织编写组实地调研了上海葡冠生态农业有限公司（供应邮轮水果的优质农产品生产基地）、上海爱餐机器人（集团）有限公司（邮轮餐饮加工企业代表）、上海晓烹水产品有限公司（邮轮食品综合供应商代表）、上海蓝梦国际邮轮股份有限公司（国内民营邮轮企业代表）以及华夏国际邮轮有限公司（国营邮轮企业代表）。与相关企业分别针对邮轮食品的生产、加工、销售和采购展开了深入的研讨。

7月8日，中国交通运输协会邮轮游艇分会、农业农村部农产品质量安全中心等起草单位召开专题会，总结调研情况，针对标准撰写内容进行分工及讨论，形成统一意见，继续推动标准撰写。

7月17日，中国交通运输协会邮轮游艇分会、农业农村部农产品质量安全中心等编写组成员召开专题会，针对标准撰写中遇到的定义等各类问题进行讨论，撰写初稿。

7月28日，中国交通运输协会标准化技术委员会在北京组织召开了《国际邮轮食品 通则》的大纲审查会议。与会专家听取了编写组汇报，经质询、讨论形成了意见及结论，同意编制大纲通过审查，编写组随后按照专家意见修改完善。

在广泛调研的基础上，组成5-6个起草工作小组，在初稿的基础上分工撰写各部分各章节内容，于8月12日完成《国际邮轮食品 通则》（草稿）的撰写。

8月19日，依据《中国交通运输协会团体标准管理办法》《中国交通运输协会团体标准制修订管理导则》有关要求，组织召开了《国际邮轮食品 通则》的征求意见稿草案审查会。

编制小组定期内部研讨，整合内容形成征求意见稿。

3.2 历次审查会专家审查意见及结论

（1）标准大纲审查会：会议审议了标准大纲，听取了汇报，审阅了相关资料，经质询、讨论，专家组一致同意本标准编制大纲通过，起草组提交的编制工作大纲资料齐全、内容完整、分工合理，符合《中国交通运输协会团体标准管理办法》的要求。同时，专家建议标准名称修改为《中国国际邮轮食品标准 通则》，同时进一步明确标准的适用范围，优化完善标准章节结构。意见已获得充分沟通落实。

（2）标准征求意见稿审查会：会议审查了标准征求意见稿草案，听取了汇报，审阅了相关资料，经质询、讨论，专家组一致同意标准征求意见稿草案，符合《中国交通运输协会团体标准管理办法》的规定，文本格式基本符合GB/T 1.1-2020的要求。同时专家建议标准名称修改为《国际邮轮食品 通则》，并按此全文调整优化，修改或完善部分技术要求，按规范格式调整文本。对此根据评审专家意见，对标准全文进行全部修改，意见已获得充分沟通落实。

4 制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

4.1 制定标准的原则和依据

本标准在格式上按照《GB/T 1.1-2020 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》和《GB/T 20001.3-2015 标准编写规则 第3部分：分类标准》的规定进行编写。编制时注重适用性、科学性与可操作性、全面性，以及符合国家政策与法律法规、国际化与本土化的协调、增强产业协同与协作。

（1）适用性。标准应充分考虑国际邮轮行业的特殊性，特别是在远洋航行、多国检疫、长时间储存等复杂环境下的食品供应需求。标准不仅要适用于中国市场，还应具备国际通行性，以确保中国食品能够满足全球邮轮公司对供应链安全、可追溯性和质量控制的严格要求。

（2）科学性与可操作性。标准编制应以科学的研究为基础，确保所提出的各项要求符合食品生产、加工、储存及运输的实际情况，并具有较强的可操作性。相关技术要求和操作流程应在确保食品安全、质量、可追溯性的前提下，能在中国的实际生产环境中顺利实施。

(3) 全面性。标准应覆盖食品产业链的各个环节，从种植、养殖、加工、包装、仓储到运输，确保每个环节都符合高标准要求。尤其要关注邮轮供应链的特殊环节，如防潮包装、应急食品包等特殊需求。

(4) 符合国家政策与法律法规。标准编制应严格遵循国家的相关法律法规，如《食品安全法》《进出口商品检验法》以及海关总署的邮轮船供政策等。同时，应符合国内外现行标准和规范，确保中国食品符合国际市场的准入条件。

(5) 国际化与本土化的协调。标准应在对接国际标准的基础上，结合中国的实际情况进行本土化优化，确保中国食品在全球邮轮行业中的竞争力。例如，标准应对标国际食品安全管理体系，如Global G.A.P.和ISO22000，并适当增设针对邮轮行业特有情境的条款，如海运防潮包装和应急食品包等。

(6) 增强产业协同与协作。本标准应促进中国邮轮食品供应链中各方的合作与协同，包括政府、企业、学术机构及其他行业组织。通过促进各方资源的整合与共享，共同推动中国邮轮食品行业的标准化、规范化发展。

4.2与现行法律、法规、标准的关系

本标准的编制依据为参考现行的法律、法规和强制性国家卫生标准，与《中华人民共和国食品安全法》、《GB/T 20014 良好农业规范》、《GB31681 食品经营过程卫生规范》、《GB31605 食品冷链物流卫生规范》、《GB 14881 食品企业通用卫生标准》等标准文件中的规定相一致。

(1) 国际标准。标准参考全球通行的食品安全管理体系，如Global GAP、ISO22000等，并根据国际邮轮行业特点，增加如海运防潮包装、应急食品包等特殊条款。

(2) 国内标准。标准是一个食品（包含初级农副产品）生产，加工，包装，仓储，运输，全产业链生产体系型标准，标准起草格式依据GB/T1.1-2020；生产企业必须是出口食品生产企业备案管理企业。

A.初级农副产品（种养殖）部分引用，GB/T20014.2-2013, GB/T20014.3-2013, GB/T20014.5-2013, GB/T20014.6-2013, GB/T20014.7-2013, GB/T20014.8-2013, GB/T20014.9-2013, GB/T20014.10-2013等国家标准。

B.食品生产加工采用HACCP，ISO22000-2005国家标准：GB/T15091-1994, GB/T27341-2009, GB/T25007-2010, GB/T20551-2022, GB/T20572-2019等标准。

C.仓储运输部份引用国家标准GB/T24616-2019, GB/T28843-2024, GB/T31605-2020, GB/T28640-2012, GB/T31080-2014, GB/T33129-2016, GB/T44917-2024等标准。

以上标准的引用，要依据邮轮食品的特定要求及应用环境做特定点细化条件。

5 主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述

5.1 主要条款说明

(1) 本文件规定了国际邮轮食品的总体要求，以及生产、采购、运输、包装标签、船舷验收、船上储存、船上加工与制作、质量控制、食品安全管理、废弃物与环保、人员和管理制度、标志、追溯及召回等基本要求。

(2) 考虑到用标单位使用标准的方便和降低成本，我们在引用标准时尽量引用最必须的标准。在标准引用方面只考虑以下标准：

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生标准

GB/T 16716 包装废弃物的处理与利用通则

GB/T 19001 质量管理体系要求

GB/T 20014 良好农业规范

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

GB/T20551 畜禽屠宰HACCP应用规范

GB/T 25007 速冻食品生产HACCP应用准则

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB 31605 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准食品经营过程卫生规范

GB 31681 食品经营过程卫生规范

GB/T 37029 食品追溯信息记录要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用标准

(3) 本文件按照全链条管控的逻辑，定义了国际游轮食品、生鲜食用农产品和国际游轮食品供应商3个概念，并依次设置生产、采购、包装和标签、运输、船舷验收、船上储存、船上加工与制作、质量控制、食品安全管理、废弃物与环保、人员要求和管理、标志、追溯及召回、文件管理14 关键条款。

- 生产环节要求生鲜农产品符合良好农业规范，加工食品企业建立 HACCP 体系；
- 采购环节强调供应商资质审核与高风险食材风险管控；
- 包装和标签明确材料环保性与强制标注信息，规定专用标志尺寸与颜色；
- 运输环节规范工具清洁与冷链温湿度监控；

- 船舷验收设定感官、温度、抽样检测指标；
- 船上储存与加工注重分区管理、温度控制及人员操作规范；
- 质量控制包含关键控制点检测与留样要求；
- 食品安全管理要求建立应急机制与定期演练；
- 废弃物处理遵循环保原则；
- 人员管理强调培训与健康要求；
- 追溯及召回明确信息记录与分级处理流程；
- 文件管理规定档案保存期限与范围。

此外，标准配套4个附录，附录A列出青皮红肉鱼、发芽马铃薯等常见高风险食材，附录B明确含麸质谷类、贝类等致敏物质，附录C提供船舷验收与邮轮餐饮服务单位食品安全管理自查表，附录D规范国际邮轮食品专用标志申请、授权、使用与监督流程，形成“条款+附录”的完整管理体系，为国际邮轮食品安全提供全面技术支撑。

5.2 预期经济效益

制定《国际邮轮食品 通则》，有利于国内外邮轮公司、政府监管机构全面掌握邮轮食材采购源头、加工过程卫生要求、储存与运输条件等关键环节。有利于引导食品生产、加工、贸易、物流等企业树立“邮轮安全食品是生产出来的，不是检测出来的”的理念。有利于提升中国食品在国内外邮轮市场的认可度和竞争力，对推动邮轮食品行业的健康持久发展，意义重大。通过标准可引导生产、贸易企业丰富食品种类，满足乘客多元化的饮食需求，提升乘客满意度。确保品质稳定。统一的标准有助于保证邮轮在不同航次、不同区域运营时，食品的品质、口味和份量保持稳定，提升邮轮整体服务品质。

6 重大意见分歧的处理依据和结果

无

7 采用国际标准和国外先进标准的，说明采标程度，以及与国内外同类标准水平的对比情况

无

8 贯彻标准的措施建议

本标准发布实施后，有利于引导食品生产、加工、贸易、物流等企业树立“邮轮安全食品是生产出来的，不是检测出来的”的理念。有利于提升中国食品在国内外邮轮市场的认可度和竞争力，对推动邮轮食品行业的健康持久发展，也将填补中国乃至

全球邮轮食品标准的空白，实施后有利于国内外邮轮公司、政府监管机构全面掌握邮轮食材采购源头、加工过程卫生要求、储存与运输条件等关键环节，提升中国食品在国际市场特别是邮轮市场的认可度和竞争力。

本标准计划在第十八届中国邮轮产业发展大会上正式发布，促进该团体标准在与邮轮经济全产业链相关的企业中广泛应用，在广泛采标应用的基础上，根据需要，再进一步地发展为行业标准或国家标准。

9 其他应说明的事项

无