

团 体 标 准

T/CCTAS XXXX—XXXX

国际邮轮食品 通则

International cruise food General

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025 年 8 月）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

中国交通运输协会 发 布

目 次

前 言 11

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 缩略语 2

5 总体要求 2

6 生产 2

7 采购 2

8 包装和标签 3

9 运输 3

10 船舷验收 4

11 船上储存 4

12 船上加工与制作 5

13 质量控制 5

14 食品安全管理 5

15 废弃物与环保 5

16 人员要求和管理 6

17 标志 6

18 追溯及召回 7

19 文件管理 7

附录 A（资料性） 常见高风险食材参考清单 8

附录 B（资料性） 常见致敏物质 9

附录 C（资料性） 邮轮餐饮服务单位食品安全管理自查表 10

附录 D 国际邮轮食品专用标志使用管理规范 18

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国交通运输协会邮轮游艇分会、北京农产品流通协会提出。

本文件由中国交通运输协会标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

国际邮轮食品 通则

1 范围

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。

本文件适用于国际邮轮食品的生产、采购、运输、储存和质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 4806 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 19142 出口商品包装通则
- GB/T 20014 良好农业规范（所有部分）
- 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/T 20551 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/T 37029 食品追溯信息记录要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

国际邮轮食品 international cruise food

在中华人民共和国港口靠港补给的国际邮轮上，供游客和船员食用或饮用的产品，分为生鲜农产品和加工食品两类。

3.2

生鲜食用农产品 fresh agricultural products

通过种植、养殖、采收、捕捞等生产，未经加工或经初级加工，供人食用的新鲜农产品。包括蔬菜（包含食用菌）、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等。

3.3

国际邮轮食品供应商 international cruise food supplier

指向国际邮轮提供食品的生产、加工、配送或销售的企业或个体工商户，须具备国家法律法规及本标准要求的相关资质和食品安全管理能力。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

CCP: 关键控制点 (Critical Control Point)

CIQ: 中国出入境检验检疫 (China Entry-Exit Inspection and Quarantine)

FEFO: 先到期先出 (First Expired First Out)

FIFO: 先进先出 (First In First Out)

GAP: 良好农业规范 (Good Agricultural Practice)

HACCP: 危害分析与关键控制点 (Hazard Analysis and Critical Control Point)

5 总体要求

- 5.1 国际邮轮食品符合安全、优质、营养、健康、可追溯的总体原则。
- 5.2 国际邮轮食品应符合中国和国际有关食品安全标准。
- 5.3 国际邮轮食品应符合我国出入境检验检疫要求，并取得中国出入境检验检疫标识即 CIQ 标志。
- 5.4 国际邮轮食品遵循营养健康原理，采用适宜的加工工艺和保鲜技术，保障食品的新鲜度、风味和感官品质，提供满足不同人群的多样膳食餐食方案。
- 5.5 国际邮轮食品经营过程应符合 GB 31621 的食品安全要求。
- 5.6 国际邮轮食品应符合 GB/T 37029、GB/T 28843 要求，建立食品追溯管理体系，规范物流信息采集、维护等工作，全程可溯源，需要低温流通的食品应符合 GB31605 的温度管理和记录要求。

6 生产

- 6.1 生鲜农产品的生产应符合 GB/T 20014 (所有部分) 要求。严格规范农业投入品的使用，禁止使用中国及国际相关法规明令禁用的农药、兽药、饲料添加剂及其他有害化学物质。
- 6.2 加工食品生产企业应符合 GB/T 27341、GB/T 19001 的要求，建立有效的国际邮轮食品生产管理体系，形成文件，加以实施和保持，并予以持续改进。
- 6.3 加工食品生产企业应符合 GB 14881、GB/T 20551、GB/T 25007 要求，所用原料符合 5.1 要求，加工用水应符合 GB 5749 要求，添加剂应符合 GB 2760 要求。
- 6.4 国际邮轮食品生产企业应：
 - a) 识别、评估、预防和控制产品对消费者健康有可能产生的特定危害，以确保产品的食用安全；
 - b) 监视、评价、防范在已放行产品中有可能产生的特定危害，以保障产品的食用安全；
 - c) 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好与危害预防、控制、防范过程有效性相关信息在企业内外的沟通工作。

7 采购

7.1 供应商管理

7.1.1 采购国际邮轮食品应依据国家相关规定查验供货商的许可证、食品合格证等文件，并建立合格供应商档案。

7.1.2 应建立供应商评估与审核机制，定期对供应商的食品安全管理体系、产品质量、交付能力等进行评审。

7.2 采购流程

7.2.1 应优先采购经 GAP 认证和出口备案的生鲜农产品和加工食品生产企业，以及取得进口食品许可的企业产品。

7.2.2 采购附录 A、附录 B 所列高风险食材和致敏食品时，应建立食品安全风险管理制度，确保来源可溯、风险可控。

7.2.3 应建立从邮轮公司到生产主体的清晰采购责任链条和信息传递路径，各环节责任清晰，信息可追溯。

8 包装和标签

8.1 包装要求

8.1.1 国际邮轮食品的包装应符合出口商品包装基本要求，符合 GB/T 19142。

8.1.2 国际邮轮食品的包装材料应安全、卫生、环保，符合 GB 4806、GB 7718 和 GB/T 24616 的要求，不得使用泡沫等易污染或难降解材料，优先采用可回收材料。

8.1.3 国际邮轮食品包装的设计、生产、销售必须做到其所用的包装材料、包装容器和包装辅助物易于处理与利用，不应采用泡沫、木质材料包装。

8.1.4 包装应在保护产品并经受流通环境要求的条件下做到对资源的合理和综合利用，不应过度包装。

8.2 标签要求

冷链食品包装应具备保温、防潮、抗压等性能，并在外包装明确标识运输温度要求。包装标签应符合 GB 7718-2025 和 GB 28050-2025 要求，应清晰标注以下信息：

- a) 食品名称；
- b) 配料表；
- c) 净含量；
- d) 生产日期和保质期；
- e) 贮存条件；
- f) 生产企业名称及地址；
- g) 国际邮轮食品专用标志（见图1）；
- h) 过敏原信息（见附录B，如适用）。

9 运输

9.1 运输工具要求

9.1.1 国际邮轮食品运输应符合 GB 31605 和 GB/T 24616 要求。

9.1.2 运输工具应保持清洁卫生，定期消毒并记录，严禁与有毒有害物质混运。

9.1.3 装货前应对运输工具进行预冷，确保厢体温度符合食品运输要求。

9.2 运输过程管理

9.2.1 应建立与储存、运输相配套的信息化系统，实现温湿度监控与追溯。

9.2.2 需温控的食品应按其标签或标准要求分为常温、冷藏、冷冻三类进行运输，并实时连续监控温度。

9.2.3 建立运输温湿度监控记录，数据保存至食品保质期后 6 个月。

10 船舷验收

10.1 文件查验

供应商应提供完整的随货文件（核对原件或加盖公章的复印件），提供船舷自查表见附录 C.1，包括但不限于：

- a) 中国海关《入境货物检验检疫证明》（含 CIQ 标志）；
- b) 出口国官方出具的卫生证书、原产地证明；
- c) 冷链食品的温度监控记录（从生产至装船）；
- d) 国际邮轮食品专用标志授权使用证明；
- e) 采购合同、送货单（与订单一致）。

10.2 现场检验

10.2.1 感官检验：检查色泽、气味、形态（如冷冻食品无解冻复冻迹象，即食食品无腐败异味）；

10.2.2 温度验证：冷藏食品中心温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品中心温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ （符合GB 31605）；

10.2.3 抽样检测：对高风险食品（如生鲜水产、即食沙拉）按GB 31621抽样，检测微生物（菌落总数、大肠杆菌）、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）；

10.2.4 包装检查：无破损、渗漏，封签完整，标识清晰（与实物一致）。

10.3 验收结果处理

10.3.1 合格食品：签署《船舷验收确认单》，办理登船手续；

10.3.2 不合格食品：立即隔离存放，2小时内通知供应商，48小时内完成退运或销毁（记录销毁方式、见证人）。

11 船上储存

11.1 储存环境要求

11.1.1 国际邮轮食品的贮存场所应保持完好、环境整洁，与有毒、有害污染源有效分隔；

11.1.2 贮存设备、工具、容器等应保持卫生清洁，并采取有效措施防止鼠类昆虫等侵入；

11.1.3 生食与熟食等易交叉污染的国际邮轮食品应采取适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。

11.2 储存操作要求

11.2.1 应遵循 FIFO、FEFO 的原则。

11.2.2 需要低温贮存的国际邮轮食品应配备符合冷链食品储存温湿度要求的设施设备，并配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应定期校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。

12 船上加工与制作

12.1 场所设施设备要求

12.1.1 国际邮轮食品生产企业加工场所应符合 GB 14881 卫生规范，分区管理（清洁区/非清洁区）。

12.1.2 船上食品加工处理区应设置在船舱内。加工场所与生活区严格分开，按原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的顺序予以布局，紧密衔接。

12.1.3 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物。建筑结构坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。

12.1.4 食品处理区需设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪、餐用具清洗消毒的场所，并设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所。

12.1.5 邮轮上食品加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色，安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩或防爆照明设施。

12.1.6 食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均需设有废弃物容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。

12.2 烹饪加工

12.2.1 加工前需认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不加工和使用。

12.2.2 切配好的半成品需避免受到污染，与原料分开存放，并需根据性质分类存放。在规定时间内使用或储存。

12.2.3 用于烹饪的调味料盛放器皿需保持清洁，标签标示标注内容清晰，定期清洗，使用后加盖，打开外包装后需冷藏的，需放在冷藏冰箱内存放，并标注使用期。

12.3 即食食品管理

12.3.1 鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、植物性冷食类食品等的加工制作，对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的，需设置相应的专用操作场所（温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，紫外线消毒 30 分钟/次）。

12.3.2 加工人员需穿戴专用工作服、口罩、手套，操作前进行手部消毒。

13 质量控制

13.1 应设立关键控制点检测：如金属异物检测、致病菌筛查（沙门氏菌等）。每批次产品留样，留样量满足复检需求，保存至保质期后 30 天。

13.2 定期对接触面做 ATP 生物荧光检测，对冷链设备进行温度分布验证。

13.3 应建立不合格品处理程序，包含返工、报废、召回等流程。

14 食品安全管理

14.1 管理体系要求

14.1.1 国际邮轮食品生产企业建立符合 GB/T 27341 的 HACCP 体系，覆盖采购至加工全流程。

14.1.2 对供应商实施年度飞行检查，审核内容包含 GAP 执行、冷链物流合规性。

14.2 应急防控要求

14.2.1 针对诺如病毒等邮轮高发食源性疾病，制定专项防控方案（如贝类食材超高压灭菌）。

14.2.2 每半年开展食品安全事故模拟演练，重点演练食物中毒、冷链断链等场景。

14.2.3 应建立公共卫生事件应急机制，包括疫情报告、隔离措施、食品召回等，确保公共卫生，邮轮餐饮服务单位食品安全管理自查表见附录 C.2。

15 废弃物与环保

15.1 包装废弃物的处理与利用应遵守 GB/T 16716 的相关规定。

15.2 包装设计、使用、回收和废弃物处理的全过程应符合环境保护的要求，对生态环境无害或无污染，做到科学、合理、经济、实效。

15.3 鼓励使用可重复利用餐具，减少一次性用品使用量。

15.4 垃圾处理

15.4.1 厨余垃圾应分类收集，交由港口环卫部门处理或船上配备符合 IMO 防污染要求厨余处理器；

15.4.2 可回收物包装废弃物集中存放，定期交回收企业；

15.4.3 不可回收物按港口规定处理；

15.4.4 一次性用品优先使用可降解材料，禁止随意丢弃入海。

16 人员要求和管理

16.1 应符合 GB 31621 的相关规定。应制定出相应的质量管理手册。

16.2 从事国际邮轮食品供应工作的人员，应接受储存、配送、交接及突发状况应急处理等相关知识和技能培训，具备相应的能力，并有明确的职责和权限报告操作过程中出现的食品安全问题。

16.3 应建立国际邮轮食品运输、储存、配送、交接等环节温湿度及操作要求制度。

16.4 应制定年度业务培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种岗前、在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案。

16.5 应建立有效的风险控制措施及应急预案。

17 标志

17.1 专用标志

17.1.1 国际邮轮食品应使用专用标志（以下简称“标志”），见下图 1：



图 1. 国际邮轮食品专用标志

标志为正方形，最小使用尺寸不得小于 40mm × 20mm。标志由图形和文字组成。图形部分为抽象化的浪花托举船型图案，象征“海上餐饮”；文字部分为上弧形的中文“国际邮轮食品”及下弧形的英文“International Cruise Food”。

17.1.2 标志颜色规范

a) 图形与文字颜色：上部蓝色色号：008BDD，下部蓝色色号：00479D。

b) 背景色：白色或透明底，标志四边可加黑色细线边框。

17.1.3 标志应通过协会授权后方可使用，建立标志使用台账。

17.2 使用要求

17.2.1 标志仅限通过本标准认证的供应商使用，需向中国交通运输协会申请授权。

17.2.2 标志使用应符合附录 D 要求。

18 追溯及召回

18.1 国际游轮食品应符合 GB 31621 的相关规定，可建立基于物联网追溯系统，记录食品全流程信息，包括但不限于生产批次、运输温度、船上储存位置等信息，消费者可通过扫码查询追溯信息。

18.2 召回程序

a) 发现食品存在安全隐患（如致病菌超标、标签错误）、监管部门要求召回。

b) 根据问题严重程度，确定召回层级。

一级：已供船且可能引发健康损害；

二级：未供船但存在风险；

c) 通过邮轮公司、供应商通知相关方，回收问题食品并记录召回数量、处理方式。

d) 召回完成后 7 日内向中国交通运输协会提交报告。

19 文件管理

19.1 国际邮轮食品供应链各环节应建立并保持文件化管理体系，包括但不限于：食品安全管理制度、操作规范、培训记录、检验报告、追溯记录、应急预案等。所有文件应符合 GB 31621 的相关规定，确保真实性、完整性和可追溯性。

19.2 文件保存期限应不少于国际邮轮食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

19.3 当国际邮轮食品供应环节发生或可能发生公共卫生事件时，应严格按照卫生健康、海关等主管部门的要求采取控制措施并执行相关文件管理程序。

附录 A
(资料性)
常见高风险食材参考清单

表 A.1. 常见高风险食材

序号	常见高风险食材
1	青皮红肉鱼（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）、荔枝螺、半壳青口（贻贝类）、青口贝（贻贝类）、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）、泥螺等。
2	野生蘑菇、苦杏仁、木薯、湿米粉、泡发木耳、银杏、四季豆、扁豆、发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯。
3	外购散装熟食肉制品。
4	国家公布的既是食品又是药品的中药名单以外的保健食材和药材。
5	食品安全监督部门认定易引发食物中毒的食品。

附录 B
(资料性)
常见致敏物质

表 B. 1. 常见致敏物质

序号	致敏物质
1	含麸质谷类（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、荞麦等）
2	贝类、甲壳类动物及制品（如蟹、龙虾或虾）
3	鱼类及鱼类制品（如鲈鱼、比目鱼或鳕鱼）
4	蛋类及蛋类制品（如蛋黄酱、蛋卷）
5	花生及花生制品（如花生酱、花生块、花生粉、混合坚果精炼的花生油及其衍生物氢化油等）
6	大豆及大豆制品、其他豆类（如豌豆、蚕豆等）
7	奶类及奶类制品（如乳糖、黄油、乳酪、酪蛋白、干酪、凝乳、乳清、麦乳精、奶油、含蛋白质的人造黄油、奶油巧克力、冰激凌、奶油冻、牛轧糖、布丁）
8	坚果及坚果制品（如巴西果仁、核桃、杏仁等）

附录 C
(资料性)

表C.1 船舷验收自查表

自查项目	编号	自查标准	自查内容	自查情况	整改措施及期限
1 主体 资质	1.1	应建立经法人登记的生产主体(农业企业、农民专业合作社、家庭农场等)。具备符合国家规定的各类资质证书(如加工许可证、动物防疫条件合格证、水域滩涂养殖证等)。	检查原件。		
	1.2	应具有稳定的生产基地,建立与生产相适应的部门或岗位,包含生产、质量管理、检验、销售等,明确各部门或岗位职责。	检查岗位人员设置文件及岗位职责。		
	1.3	近三年无质量安全事故和不良诚信记录	查验相关记录。		
2 生产 管理 人员	2.1	有经培训合格的内检员,负责生产过程和产品质量安全管理工作	检查培训记录表或相关证明。		
	2.2	从事农产品生产关键岗位的人员(如质检员、植保员/兽医/水生物病害防治员、仓库管理员等)和特殊岗位的人员(如施药人员、养殖场防疫员等)应进行专门培训,培训合格后方可上岗。并为特殊岗位人员提供完备、完好的防护用具(例如胶靴、防护服、胶手套、面罩等)。加工人员上岗前和每年度均须进行健康检查,持健康合格证上岗。	检查培训记录表或相关证明。		
	2.3	应根据生产需要配备必要的质量管理人员、技术人员和生产人员,并具有明确的岗位职责和资质要求。	检查岗位人员设置文件及岗位职责。		
3 管理 制度 及文 件	3.1	应建立或收集从产地到储运全过程的全程质量控制农产品生产质量安全控制技术规程和产品质量标准	现场检查实际操作情况。		
	3.2	应收集并保存现行有效的	现场检查实际操作		

		农产品质量安全相关法律法规及有关标准文件	情况。		
	3.3	涉及农户的农民专业合作社,应有与合作农户签署的含有产品质量安全管理措施的合作协议和农户名册(包括农户名单地址、种植或养殖规模)	现场检查实际操作情况。		
	3.4	应在种养殖区范围内合适位置明示国家禁用农兽药清单	现场检查实际操作情况。		
4 产地 环境	4.1	产地应选择在生态条件良好,远离污染源,并具有可持续生产能力的农业生产区域,应符合相关产品产地环境标准要求。	现场检查实际操作情况。		
	4.2	应建有分别存放投入品和产品的专用仓库。应根据生产需要,建立产品加工、分级、包装、贮存、检测等专用场所,并配备相应设备。设有废弃物存放区。有关区域应设置醒目的平面图、标志、标识等。	现场检查实际操作情况。		
5 农业 投入 品管 理	5.1	应从正规渠道购买符合国家相关法律法规、获得登记许可、证件有效齐全、产品质量合格的农业投入品(种子、肥料、饲料、农药、兽药、渔药、农膜、器械等)	现场检查实际操作情况。		
	5.2	建立购买台账,并保存购买凭据等证明材料。	现场检查实际操作情况。		
	5.3	应严格按照投入品标签使用投入品,肥料、饲料、农药、兽药、渔药的使用应在具有相关资质和能力的人员指导下开展。	现场检查实际操作情况。		
	5.4	设有农药、兽药、渔药配制专用区域,并有相应的安全设施设备。配制区域应远离水源、居所、畜牧栏等场所。	现场检查实际操作情况。		
	5.5	建立并保存投入品使用记录。	现场检查实际操作情况。		
6 产品 质量	6.1	产品质量符合食品安全国家标准和相关法律法规要求	现场检查实际操作情况。		
7	7.1	包装材料应安全优质、绿色	现场检查实际操作		

包装标识		环保。包装设施设备应适宜、专用、清洁、状态良好，防止包装过程中机械损伤和二次污染。	情况。		
	7.2	按照产品类型、分类分级、认证认可等情况选择适宜的标识。标识应规范、清晰、不褪色	现场检查实际操作情况。		
8 产品 贮运	8.1	储存设施设备应清洁、干燥、通风、无异味、无虫害和鼠害。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、发潮、有异味的物品混存。	现场检查实际操作情况。		
	8.2	运输工具应清洁、干燥、有防雨、防晒设备。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。	现场检查实际操作情况。		

表C.2 邮轮餐饮服务单位食品安全管理自查表

自查项目	编号	自查标准	自查内容	自查情况	整改措施及期限
1 资质管理	1.1	营业执照、食品经营许可证等符合船旗国要求，且在有效期内。	检查原件。		
2 机构管理	2.1	建立食品安全管理组织机构，明确关键岗位人员。	检查相关组织架构设置文件。		
	2.2	餐饮服务岗位人员及职责清晰明确。至少包括：食品安全管理员、采购查验、仓库、专问、消毒保洁、面点间、粗加工间、食品贮存等岗位人员及职责。	检查岗位人员设置文件及岗位职责。		
	2.3	建立健全的食品安全管理制度。主要制度包括但不限于：1.食品安全自查与报告制度；2.食品安全管理人员制度；3.从业人员健康管理和培训管理制度；4.场所及设施设备清洗消毒和维护制度；5.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证和进货查验制度；6.食品加工经营风险控制制度；7.食品贮存管理制度；8.餐厨废弃物处置及餐厅卫生管理制	建立食品安全管理制度，并可执行。		

		度；9.投诉受理制度；10.食品留样制度；11.专间及专用操作区管理制度；12.食品安全危机应对机制。			
3 人员 管理	3.1	配备符合要求的中、高级食品安全管理员。	按邮轮服务层次设置符合等级要求的专、兼职中、高级食品安全管理员。		
	3.2	从事接触直接入口食品工作（清洁工作区内的加工制作，包括切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）持有效健康证明。	现场检查从业人员的持证情况。		
	3.3	落实员工晨检制度，接触直接入口食品工作的从业人员无有碍食品安全疾病。	查验员工晨检记录。		
	3.4	员工保持良好个人卫生：1.穿戴清洁工作衣、帽，工作帽能将头发全部遮盖住；2.不能披散头发、留长指甲、涂指甲油，佩戴的饰物不能外露；3.专间及从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前除上述要求外，需戴口罩；4.员工操作或使用卫生间、用餐、吸烟、饮水等可能会污染手部的活动后重新洗净手部；5.接触直接入口食品的操作人员操作前，需洗手并消毒；6.不能在食品加工区内吸烟、饮食或其他可能污染食品的行为；7.专间内从业人员离开专间时，需脱去专间专用工作服。	检查记录表及现场实际操作情况。		
	3.5	食品安全管理员每年参加继续教育培训。	检查培训记录表或相关证明。		
4 场所 设施 设备	4.1	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物。	现场检查有无圈养宰杀痕迹。		
	4.2	建筑结构坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。	检查三防设施设置情况。		
	4.3	墙壁、天花板、门窗等设施无霉变、污渍、脱落，地面无大量积水及残渣。	现场检查经营场所卫生情况。		

4.4	食品处理区需设置在船舱内。加工场所与生活区严格分开，按原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的顺序予以布局，紧密衔接。	现场检查实际操作情况。		
4.5	食品处理区需设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪、餐用具清洗消毒的场所，并设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所。	现场检查实际操作情况。		
4.6	鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、植物性冷食类食品等的加工制作，对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的，调制可直接食用的调味料，需设置相应的专用操作场所。	现场检查实际操作情况。		
4.7	清洁工具和消毒用品的存放需设置独立存放隔间，不污染食品及其加工制作过程。	现场检查实际操作情况。		
4.8	食品处理区内设置足够数量的洗手消毒设施。	现场检查实际操作情况。		
4.9	接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）、制作鲜饮料、食用冰及清洗不削皮的水果等用水，须经过水净化设施处理或使用直接饮用水。	现场检查水净化设施的运行维护及管理情况，有滤芯更换记录。		
4.10	食品处理区保持良好通风，烹饪场所采用机械排风。	现场检查设施的运行维护及管理情况。		
4.11	邮轮上食品加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色，安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩或防燥照明设施。	现场检查设施的运行维护及管理情况。		
4.12	定期进行除虫灭害工作。	检查与有资质的消杀公司签订的消杀合约、消杀记录，并保存完整。		
4.13	杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放有固定的场所（或柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保	检查杀鼠剂及其他有毒有害物品存放的场所符合要求，使用要有详细		

		管。	记录。		
	4.14	食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均需设有废弃物容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。	查验与有资质的单位签订的餐厨废弃物处理合同。		
5 索证 索票	5.1	采购的食品需进行验收并记录，验收内容包括：相关票证、随货文件，食品品质、感官、温度等对食品安全有影响的项目。	检查查验相关票证完整性。		
	5.2	对采购的食品填写进货台账或能提供与台账相同作用的相关记录。	检查台账及记录的完整性。		
6 粗加工	6.1	加工前需认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不加工和使用。	现场检查待加工的食品原料使用情况。		
	6.2	食品加工工具、容器、冰箱等需按照原料、半成品分开使用，并有明显标识。	现场检查实际操作情况。		
	6.3	切配好的半成品需避免受到污染，与原料分开存放，并需根据性质分类存放。在规定时间内使用或储存。	现场检查实际操作情况。		
7 烹饪 加工	7.1	设有半成品、配料、成品操作台或盛放架，做到标志明显、分开使用。	现场检查实际操作情况。		
	7.2	食品及盛放食品的容器不能直接放置于地面，防止食品受到污染。	现场检查实际操作情况。		
	7.3	用于烹饪的调味料盛放器皿需保持清洁，标签标示标注内容清晰，定期清洗，使用后加盖，打开外包装后需冷藏的，需放在冷藏冰箱内存放，并标注使用期。	现场检查实际操作情况。		
8 专间 管理	8.1	制作冷食类（凉菜类）、生食类食品、裱花蛋糕等需分开设立专间。	现场检查专间设施实际设置情况和设施完好情况。		
	8.2	专间内需设空气消毒设施、安装水净化设施的水池、工具消毒设施、专用冷藏设施。	现场检查专间设施实际设置情况和设施完好情况。		
	8.3	未经清洗处理的食物原料不进入专间。专间专用，不能存放其他无关的杂物。	现场检查实际操作情况。		

	8.4	专间内使用专用的设备、工具、容器，用前需消毒，用后洗净并保持清洁。	现场检查实际操作情况。		
9 清洗消毒	9.1	保洁设施需有明显标识，其结构密闭并易于清洁。餐用具保洁设施定期清洗，保持洁净。	现场检查设施情况和实际操作情况		
	9.2	餐用具清洗消毒水池需专用，与食品原料清洗水池分开，不混用。分设餐垃圾区、清洗区、消毒区和保洁区。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
	9.3	已消毒和未消毒的餐用具分开存放，保洁柜内不存放其他物品。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
10 食品留样	10.1	邮轮提供的食品，每餐次需留样，存放于专用冷藏设施并在 0℃-8℃ 的条件下冷藏存放 48 小时以上，留样专用冷藏设施需上锁，并专人负责。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
	10.2	食品留样需按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，留样的容器上需有餐次、食品名称、留样时间（年月日时分）、留样人员等信息，每个品种留样量不少于 125g；留样记录详细记录留样食品名称、留样量、留样时间（年月日时分）、留样人员等信息。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
11 食品储存	11.1	食品和非食品（食品容器、包装材料、工具等物品除外）需分开设置。食品贮存场所保持通风、防潮、清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇等，不存放有毒、有害物品及个人生活用品。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
	11.2	食品需分类、分架存放，离墙、离地。食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出的原则及时清理销毁变质和过期的食品及食品添加剂。散装食品须标示品名、采购日期、使用期限等信息。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
	11.3	冷藏、冷冻柜（库）器有明显区分标识，并有正确指示	现场检查设施情况和实际操作情况。		

		库内温度的温度计。冷藏、冷冻的温度符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）需定期除霜、清洁、校验温度（指示）计。			
	11.4	冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不将食品堆积、挤压存放。	现场检查设施情况和实际操作情况。		
	11.5	建立食品采购管理台账，内容包括：供货商信息和产品采购信息。使用信息化手段，建立食品可追溯系统。	检查台账建立情况和记录完整性。		
12 档案管理	12.1	按本标准要求，建立完善的食品安全档案资料。	检查各类记录建立情况和记录完整性。		
13 信息公示	13.1	邮轮在显著位置或相关网络（APP）页面设置“食品安全信息公示栏”，公示以下信息：食品安全组织架构、从业人员健康证、大宗食品原料采购信息、食品添加剂使用信息、食品安全监管信息、企业食品安全自查信息、监督投诉电话等。	现场检查公示信息完整性情况。		
14 投诉管理	14.1	邮轮餐饮服务单位需建立投诉受理制度，对消费者提出的投诉，立即核实，妥善处理，并且留有记录。	现场检查投诉记录。		

附录 D
国际邮轮食品专用标志使用管理规范

D.1 总则
本附录规定了“国际邮轮食品”专用标志的申请、授权、使用和监督管理流程，确保标志的正确使用，维护其公信力。

D.2 流程
标志使用管理流程包括申请、评审、授权、使用及监督等环节，具体见图 D.1：

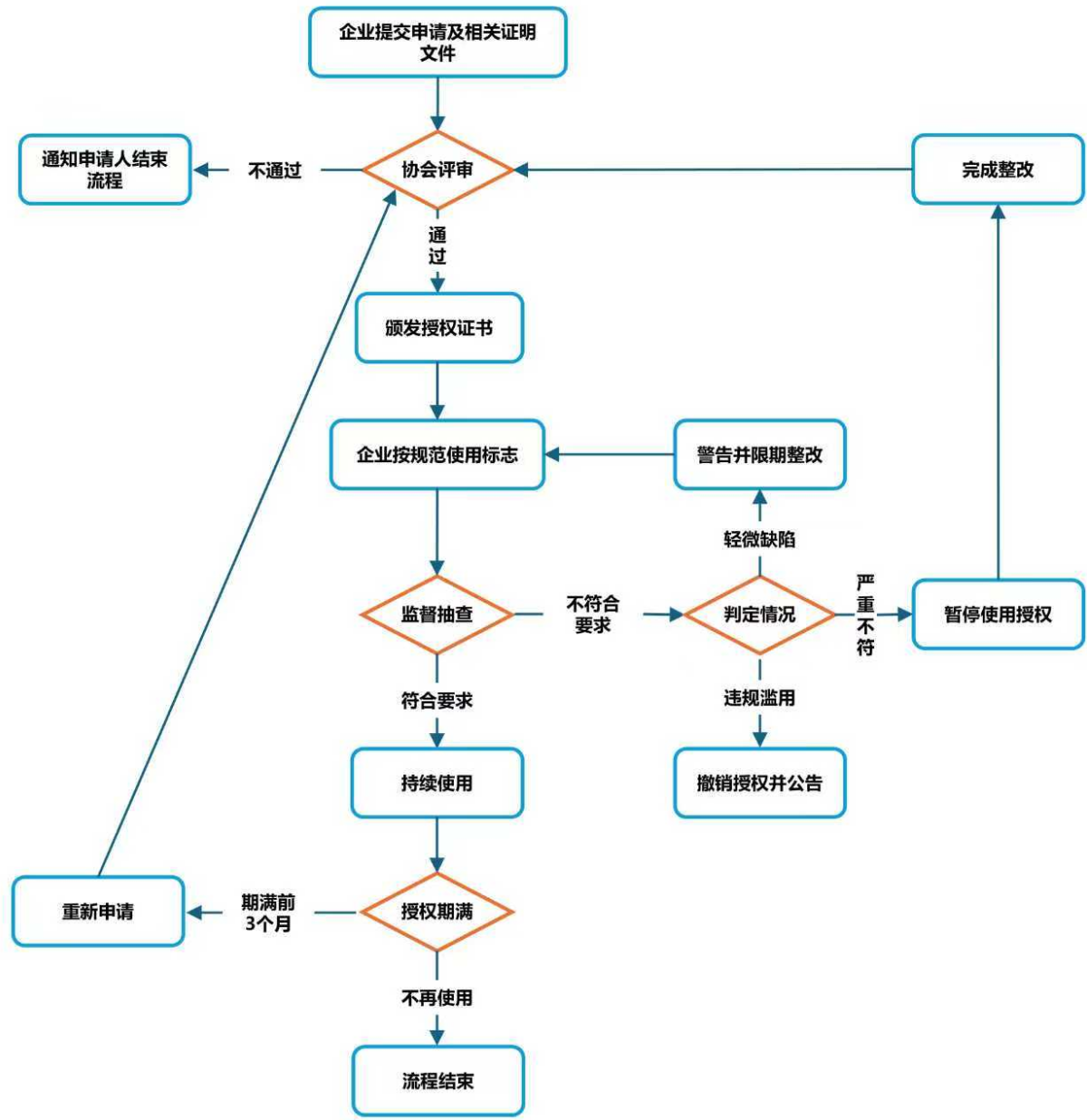


图 D.1. 标志使用管理流程图