

ICS 03.220.01
S 09

TB

中华人民共和国铁道行业标准

TB/T 3008—2002

铁路食品运输承运站场及车辆卫生标准

Hygienic Standard for Station and Vehicle of Transporting Food in Railway

2002-02-09 发布

2002-07-01 实施

中华人民共和国铁道部 发布

目 次

前 言	II
1 范 围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 食品运输承运站场的卫生标准	1
5 承运食品车辆的卫生标准	2
6 监测检验方法	3

前 言

为保证铁路食品运输过程符合《中华人民共和国食品卫生法》，特制定本标准。

本标准由铁道部劳动卫生研究所提出并归口。

本标准起草单位：沈阳铁路中心卫生防疫站、沈阳铁路局卫生处。

本标准主要起草人：陈宁、杨永杰、奚伟庆、赵安富、康毅、熊文斌、宫艺、于立阳、甄宏。

本标准由铁道部劳动卫生研究所负责解释。

本标准为首次制订。

铁路食品运输承运站场及车辆卫生标准

1 范 围

本标准规定了铁路食品承运站场及车辆的卫生标准。

本标准适用于全国铁路食品货物运输承运站场和货物运输车辆的设计及卫生部门对铁路食品运输卫生安全的监督监测。

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/T 17331—1998 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药检测方法

3 术语和定义

3.1

铁路食品承运站场 railway station of transporting food

设置在铁路车站承担办理运输食品货物的固定场所。

3.2

危险货物 dangerous freight

在铁路运输中,凡具有爆炸、易燃、毒害、腐蚀、放射性等特性,在运输、装卸和储存保管过程中,容易造成人身伤亡和财产毁损而需要特别防护的货物。

3.3

鲜活食品货物 fresh food freight

在铁路运输过程中需要采取制冷、加温、保温、通风、上水等特殊措施,以防止腐烂变质或病残死亡的货物。鲜活食品货物分为易腐食品货物和活动物两大类。

3.4

普通食品货物 ordinary food freight

除鲜活食品货物以外的其他食品类货物。

4 食品运输承运站场的卫生标准

4.1 卫生设施

4.1.1 站场内应分别设置与普通食品、鲜活食品等货物运输能力相适应的存放货物的站台、货位和仓库。站台、货位和仓库的地面全部硬化。

4.1.2 存放食品货物的露天场所应设有防尘、防雨、防晒、排水等设备;存放食品货物的仓库内应设有温度计。

4.1.3 站场内应配备固定的密闭或带盖的垃圾污物收集、处理等设施。

4.1.4 站场内应配备性能良好的洗刷、消毒、防鼠、防虫等卫生设施。

4.2 卫生要求

4.2.1 食品货物运输承运站场周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质以及其他扩散性污染源;不得有

昆虫大量滋生的潜在场所。

4.2.2 食品货物贮存场所应符合表 1 的要求。

表 1 食品货物贮存场所的卫生标准

项 目	标 准
感官指标	无异味、无污迹
温 度(℃) 冷藏 冷冻	0~10 -20~-10
垫离高度(cm)	15~20
离墙距离(cm)	≥30
货物垛间距(cm)	≥50
通 风 自然通风 机械通风	通风面积/地面面积>1/16 换气≥3次/h
地面清洗坡度	1/100~1/50
鼠 密 度	≤3%
蟑 螂 密 度	<10 只/点

4.2.3 食品货物必须单独分库、分区、分垛、分类存放。

5 承运食品车辆的卫生标准

5.1 卫生设施

5.1.1 食品货物运输车辆应具备通风、防尘、防雨、防鼠、防虫,并根据需要配备制冷、加温、保温、上水等设施。冷藏、保温等特殊车辆应设置温控装置,非机械冷藏车应设有温度计。

5.1.2 冷藏车应有良好的排水设备。

5.1.3 有乘务押运人员的食品货物运输车辆应配备垃圾存放设施。

5.2 卫生要求

5.2.1 食品货物运输车辆感官指标应达到无异味、无杂物、无霉斑。

5.2.2 应根据承运鲜活食品货物所要求的特殊条件,选择符合要求的运输车辆。

5.2.3 承运普通食品货物车辆的卫生标准见表 2。

表 2 承运普通食品货物及车辆卫生标准

项 目	标 准
货物感官指标	无变质、无异味
货物包装	包装完整无破损
货物码放	有通风间隙
木地板棚车垫离高度(cm)	≥1
铁地板棚车有毒有害物质残留量(mg/kg) 甲拌磷 残杀威	≤0.02 ≤0.20

5.2.4 鲜活食品货物质量、承运中的温度标准见表3。

表3 鲜活食品货物的质量和承运温度标准

鲜活食品种类	食品质量	承运温度 ℃
冻结货物 冻肉、冻海鲜、冻畜禽、冰蛋 冻结水果、蔬菜、冷食类	色泽新鲜, 气味正常 色泽新鲜	-10 以下 -15 以下
冷却货物 夹冰鱼虾、贝类、冷却蛋、冷却水 果(香蕉、菠萝、荔枝除外)、蔬菜 冷却香蕉 冷却菠萝 冷却荔枝 冷却龙眼	色泽新鲜, 气味正常, 无腐烂变质, 蛋 壳无裂纹, 蔬菜水果无雨湿水渍 色泽青绿, 无黄熟破裂腐烂 色泽青绿, 无黄熟破裂腐烂 色泽新鲜, 无过熟破裂、变质腐烂、带虫 色泽新鲜, 无过熟破裂、变质腐烂、带虫	0~4 1~15 7~11 5~7 4~6
未冷却货物 鲜蛋 香蕉 菠萝 哈密瓜、白兰瓜, 各种甜瓜、香瓜 西瓜 柑桔 苹果 梨(洋梨、蜜梨除外) 蔬菜	表面清洁, 色泽新鲜, 无裂缝, 不长霉 色泽青绿, 无黄熟腐烂 色泽青绿, 无黄熟腐烂 色泽新鲜, 无过熟腐烂 色泽新鲜, 无过熟破裂腐烂 色泽新鲜, 无过熟腐烂 色泽新鲜, 无过熟腐烂 色泽新鲜, 无过熟腐烂 色泽新鲜, 无腐烂, 无雨湿水渍	机械冷藏车或加冰 5~12 机械冷藏车或加冰 11~15 机械冷藏车或加冰 11~15 机械冷藏车 3~6 或加冰 3~10 机械冷藏车 6~9 或加冰 5~10 机械冷藏车 3~6 或加冰 3~8 机械冷藏车 0~3 或加冰 0~8 机械冷藏车 2~5 或加冰 2~6 冷藏 0~10

5.2.5 承运过有毒有害物品的车辆, 不经洗刷合格不得承运食品; 经洗刷合格的车辆必须在明显处贴有“洗刷工艺合格证”。

5.2.6 用于装载食品货物的工具(包括集装箱)、包装及设备材料必须达到安全、无害, 保持清洁。

5.2.7 不同运输条件的食品货物不能用同一车辆运输; 不应将有毒有害物品与食品货物混装运输。

5.2.8 运输车辆中所用的防寒、保温、隔热、垫离等材料, 车内铺砌的冰砖及直接与食品接触的冰应达到清洁无污染。

6 监测检验方法

6.1 鼠蟑密度监测方法

6.1.1 鼠密度监测方法

采用粉迹法。在 20 cm × 20 cm 标准粉板(块)上均匀撒布一薄层滑石粉, 放于站场角落或鼠行通道处, 室内平均 15 m² 布放 2 块; 少于 7 m² 布放 1 块; 超过 80 m² 房间及站台上沿墙基每延长 10 m 布放 1 块。特、一、二等车站站场每次布粉不少于 100 块。晚间布放, 第二天早晨观察, 放置时间不少于 6 h。粉板如有鼠迹, 为阳性。鼠密度为阳性粉板(块)占总布粉板(块)的百分比。

6.1.2 蟑螂密度监测方法

采用药激法。使用 0.3% 氯菊酯酒精液、0.5% 溴氰菊酯水乳剂或市售含氯菊酯的气雾罐, 以线状喷洒在蟑螂栖存的缝隙中, 每一喷药部位为一点, 每次监测一般选择 20 个点, 喷药后 10 min 内记录爬出

或击倒的蟑螂数。蟑螂密度为平均每个监测点发现的蟑螂数。

6.2 有毒、有害物质残留量监测检验方法

6.2.1 有毒、有害物质残留量采样方法

在车厢或库房地面边角,收集残留物装入茶色广口瓶中送检。

6.2.2 有毒、有害物质残留量检验方法

依据 GB/T 17331 执行。
