



中华人民共和国国家标准

GB 31663—2025

食品安全国家标准

铁路旅客列车餐饮服务卫生规范

2025-09-02 发布

2026-09-02 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

铁路旅客列车餐饮服务卫生规范

1 范围

本标准规定了铁路旅客列车餐饮服务过程中食品采购、验收、储存、配送、餐车加工及供应服务等环节的场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于铁路旅客列车餐饮服务。

2 术语和定义

GB 31654 中的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 餐车

在铁路旅客列车运营中,为旅客提供餐饮服务的列车车厢。

2.2 铁路旅客列车预制餐食

在指定的生产加工场所,采用热链工艺或冷链工艺集中生产加工、配送给铁路旅客列车的预先制作的餐食,包括热藏包装餐食、冷藏包装餐食和冷冻包装餐食。

2.3 铁路旅客列车网络订餐食品

旅客通过铁路互联网平台预订,由铁路配送单位配送并派发至旅客列车上用餐旅客的餐食。

2.4 餐食中转库

铁路旅客列车预制餐食及铁路旅客列车网络订餐食品运输至车站,在配送上车之前临时存放食品的库房。

3 场所及布局

3.1 一般要求

应符合 GB 31654 的相关规定,并应根据铁路旅客列车特点,采取适当措施,控制食品安全风险。

3.2 餐车及布局

3.2.1 提供餐饮服务的列车应设置餐车,餐饮服务能力应满足加工、供应需求。

3.2.2 餐车宜设置在旅客列车编组中部,便于向两侧车厢送餐,满足餐食配送时限要求。

3.2.3 餐车应整体设计制造。食品处理区应根据食品储存、加工、供应流程合理布局,相应设置食品储存区、加工烹饪区、成品区、餐用具清洗消毒及保洁区等,并有明显标识,避免交叉污染。

3.3 餐食中转库及布局

3.3.1 宜设置在铁路车站范围内,周围环境整洁,应远离垃圾、污水处理场所等污染源。

3.3.2 建筑结构应保持完好,根据食品储存、供应流程合理布局。应设置独立区域或者设施存放清洁用工器具,其位置应不会污染食品。

4 设施与设备

4.1 一般要求

应符合 GB 31654 的相关规定,并应根据铁路旅客列车特点,采取适当措施,控制食品安全风险。

4.2 餐车的设施设备

4.2.1 应具有供水、排水、供电、排气等设施,且性能良好。

4.2.2 应配备洗手、清洗、消毒、冷藏、冷冻、加热、热藏、储存以及加工制作等设施设备。冷藏、冷冻设施设备配置应与供应的食品原料、半成品和成品的数量及其储存条件相适应。

4.2.3 餐车的食品容器、工具和热藏、冷藏、冷冻、橱柜等设施设备应有明显的区分标识。各类设施设备、橱柜、工器具等应分类、定位存放,防止交叉污染。

4.2.4 应配备餐用具专用储存保洁柜。

4.2.5 餐车食品加热设备应性能良好,使用安全。

4.2.6 餐车地面排水口、顶部排气口及车厢壁缝隙等处应有相应设施,防止鼠类等有害生物侵入。

4.3 餐食中转库的设施设备

4.3.1 根据餐食储存、配送要求,配备储存、配送、热藏、冷藏、冷冻、清洁消毒等设施设备,满足食品安全要求。

4.3.2 应有通风、排气装置,保持干燥,必要时配有遮光设施。

4.3.3 应配备与中转箱(包)相适应的物品存放货架。

4.3.4 应配备满足从业人员手部和食品用具、工具等清洁消毒要求的相关设施。

4.3.5 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施,防止有害生物侵入。

4.4 运输配送的设施设备

4.4.1 应配备配送食品的专用工具(箱、包、车)。

4.4.2 运输工具的箱体应密闭,配送箱(包)材质应符合食品安全的要求,并利于清洗消毒。

4.5 设施设备的温控要求

有温度要求的储存、运输、配送设施设备应配有可显示内部温度的测温装置,测温装置应定期校验。

5 采购与验收

5.1 采购

5.1.1 一般要求

5.1.1.1 应符合 GB 31654 的相关规定。

5.1.1.2 餐车用原料、半成品、成品的采购应建立统一采购、统一进货制度。应依据国家食品安全有关规定查验相关证明文件,并建立供应商档案。

5.1.1.3 对铁路旅客列车预制餐食及铁路旅客列车网络订餐食品供应商建立评定制度,应采购合格供应商提供的食品。

5.1.1.4 采购的即食鲜切果蔬应采用冷藏方式运输、储存。

5.1.2 餐车用原料、半成品的采购

5.1.2.1 餐车用原料、半成品应符合食品安全标准相关要求。

5.1.2.2 餐车应采购选用经预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、包装后的蔬菜。

5.1.2.3 半成品外包装上应标注食品名称、加工时间、保存条件、保质期、制作单位等信息。

5.1.3 铁路旅客列车预制餐食的采购

5.1.3.1 应选择具有合法资质的供应商,对其生产加工能力、管理体系等进行评价,并对餐食生产加工原辅料质量控制、生产加工环境、生产加工设施设备、生产加工过程、贮存条件、食品留样、运输配送能力等进行现场核实,经综合评定确定铁路旅客列车预制餐食的合格供应商。

5.1.3.2 采购的铁路旅客列车预制餐食的生产加工应符合相关标准及有关规定,并满足以下条件:

- a) 具备自动化包装生产线;
- b) 生产加工冷藏、冷冻餐食的,应具有食品速冷设备,技术参数应能满足冷却速率和生产加工数量的需要;
- c) 具有温度控制和温度监测功能的成品冷库;
- d) 铁路旅客列车预制餐食包装材料应符合食品安全国家标准的规定。需经微波等方式加热的包装材料,其材质应适用于相应的加热方式,其加热过程不应影响食品安全;
- e) 铁路旅客列车预制餐食应标注餐食名称、生产加工日期、保存条件、保质期/食用时限和生产经营企业相关信息等。需要加热后食用的预制餐食,应标注加热方法和要求;
- f) 热藏、冷藏的铁路旅客列车预制餐食生产加工日期应标注到时和分。

5.1.4 铁路旅客列车网络订餐食品的采购

5.1.4.1 应选择具有合法资质的供应商,对其加工能力、管理制度等进行评价,并对餐食加工环境、加工设施设备、加工过程等进行现场评价,经综合评定确定铁路旅客列车网络订餐食品的合格供应商。

5.1.4.2 采购的铁路旅客列车网络订餐食品的加工制作应符合相关标准及有关规定,并满足以下条件:

- a) 在列车到站前 1 h 开始加工指定车次的铁路旅客列车网络订餐食品,30 min 内加工完毕;
- b) 铁路旅客列车网络订餐食品种类应满足铁路餐饮的特定要求,不宜供应生食及含动物性原料的冷食类食品;
- c) 铁路旅客列车网络订餐食品应有密闭小包装且包装良好,避免异味、洒破滴漏和食品污染;
- d) 铁路旅客列车网络订餐食品应标注食品名称、加工时间、食用时限及加工制作单位信息等,必要时标注食用方法;
- e) 铁路旅客列车网络订餐食品宜实行食安封签管理。

5.2 验收

5.2.1 一般要求

应符合 GB 31654 的相关规定。

5.2.2 餐车用食品验收

5.2.2.1 应制定采购食品、食品相关产品验收标准。

5.2.2.2 应对采购的每一批次食品及原辅料进行感官查验,对查验不合格的产品予以拒收,并做好记录。

5.2.2.3 对餐车自制餐食使用的原料、半成品重点查验是否存在货票不符、蔬菜未经整理、无包装、半成品标注信息不全或不清晰等情形。

5.2.2.4 对铁路旅客列车预制餐食重点查验是否存在包装破损、标识不全或不清晰、无生产加工日期或产品过期、运输温度超标、货票不符等情形。

5.2.2.5 查验热藏、冷藏、冷冻预制餐食时应尽可能缩短验收时间,减少食品表面温度变化。验收合格后应及时将冷藏、冷冻预制餐食由运输工具移送至餐车冷藏、冷冻柜。

5.2.2.6 对铁路旅客列车网络订餐食品重点查验是否存在外包装破损、封签不完整等情形。

5.2.3 餐食中转库食品验收

5.2.3.1 铁路旅客列车预制餐食应重点查验保温箱内部温度等,有冷藏、冷冻要求的还需查验冰排数量能否满足储存要求。

5.2.3.2 铁路旅客列车网络订餐食品配送人员应对配送餐食的品种、数量、加工时间和食用时限标识、旅客车次等信息进行查验,对同一车次不同商户的订单进行分装。

6 储存

6.1 一般要求

应符合 GB 31654 的相关规定。

6.2 餐车用食品储存

6.2.1 食品原料、半成品等应存放在橱柜、货架之上,不应直接与地面接触。食品原料、半成品等应分区存放。

6.2.2 有热藏、冷藏、冷冻要求的食品原料、半成品及铁路旅客列车预制餐食应分别存放在热藏、冷藏、冷冻柜中,储存温度应符合规定要求。

6.3 餐食中转库食品储存

6.3.1 储存的食品应与墙壁、地面保持适当距离,防止有害生物藏匿并利于空气流通。

6.3.2 不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分离,盛放容器和包装应严密,防止食品受到污染。

6.3.3 铁路旅客列车预制餐食储存应符合标识标注的储存条件。

6.3.4 储存设备、工具、容器等应保持卫生清洁。

7 运输配送

7.1 应符合 GB 31654 或 GB 31605 的相关规定。

7.2 配送食品的专用设备工具(箱、包、车)应保持清洁,定期清洗消毒。不应运输配送有毒有害物质,防止食品污染。

7.3 配送前应确认食品包装完好清洁,标注信息完整,食品温度符合要求。

7.4 同一运输工具运送不同食品时,应做好分装、分离或分隔。存放在符合食品储存温度要求的区域。

7.5 配送过程中,直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存食品和热食食品应分隔,防止直接入口食品受到污染,确保各类不同食品的温度符合相应要求。

7.6 应严格控制装卸货时间,开箱时严格控制作业环境温度并尽量缩短作业时间,以防止食品温度超出规定范围。

7.7 铁路旅客列车网络订餐食品加工完成至配送至旅客列车的时间不宜超过 30 min。

7.8 配送人员送餐时不应直接接触食品。

8 餐车内餐食加工与供应服务过程中的食品安全控制

8.1 一般要求

应符合 GB 31654 的相关规定。

8.2 餐车内餐食现场加工

8.2.1 餐车内不应进行食用农产品原料的初加工。

8.2.2 禁止加工制作裱花蛋糕、生食类食品及含动物性原料的冷食类食品、现榨果蔬汁等。

8.2.3 烹饪前应检查待加工食品,发现有腐败变质或其他感官性状异常的,不应进行烹饪加工。

8.2.4 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的餐食,食品中心温度应达到 70 ℃ 以上。

8.2.5 加工后的成品应与原料、半成品分开存放。

8.2.6 不应使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂。

8.3 铁路旅客列车预制餐食复热

8.3.1 铁路旅客列车预制餐食复热前,应对包装完整性、感官性状进行检查,当包装破损、有霉变等感官性状异常时,应立即停止供应。

8.3.2 铁路旅客列车预制餐食复热使用微波炉或其他加热方式。复热时应根据餐食类型、一次加热餐食的数量选择复热功率、温度和时间,确保复热后食品中心温度达到 70 ℃ 以上。复热后的餐食不应再次加热。

8.3.3 复热后的餐食在常温下存放时不应超过 2 h。

8.4 供应服务

8.4.1 餐车内制作的餐食分装应在餐车成品区内完成,并应加贴标识,标注加工时间,在 2 h 内销售。

8.4.2 餐车工作人员应穿戴清洁工作衣帽,从事接触直接入口食品的从业人员应佩戴清洁的口罩。

8.4.3 铁路旅客列车自接收铁路旅客列车网络订餐食品后,应在 30 min 内送至旅客。

8.4.4 供餐过程中应采取有效防护措施。事先摆放在就餐区域的餐(饮)具应当避免污染。

8.5 列车终到后食品处理

8.5.1 列车终到结束本次乘务后,剩余的半成品、成品和接近保质期限/食用时限的铁路旅客列车预制餐食不应回收再次用于加工及销售。

8.5.2 超过保质期限/食用时限或感官性状异常的食品,应在专门区域存放,做报废标识。列车终到结束本次乘务后,应将其转移到车下适当场所,做报废处理并做好记录。

9 培训

应符合 GB 31654 的相关规定。

10 食品安全管理

10.1 一般要求

应符合 GB 31654 的相关规定。

10.2 管理制度和事故处置

10.2.1 应按规定建立并实施食品安全管理制度。

10.2.2 应对铁路旅客列车预制餐食的交接查验、储存、运输配送、餐食复热、供应服务、追溯与召回、报废处理等环节制定并实施相应的食品安全控制措施。

10.2.3 铁路旅客列车发生食品安全事故时,应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等立即采取封存措施,并按规定向铁路相关部门进行报告,配合做好调查处理,采取防止事态扩大的相关措施。

10.3 清洁与维护

10.3.1 应对餐车环境、各类设施设备进行定期维护、清洁,必要时消毒。

10.3.2 餐用具的清洗消毒方法及使用注意事项应符合 GB 31654 中附录 B 和附录 C 的规定。洗净并消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的规定。

10.3.3 餐用具的消毒应由专人负责,有专用设施,加工用具与餐用具应分别存放。

10.4 人员管理

食品加工、配送人员均应身体健康,保持良好的个人卫生。

10.5 有害生物防治

餐车和餐食中转库应有相应措施防止有害生物侵入及孳生。

10.6 废弃物管理

10.6.1 餐厨废弃物应统一回收,做到袋装、封口,定位存放,投放到定点垃圾投放车站。

10.6.2 餐车不应随意倾倒垃圾。

10.7 工作服管理

应为餐车工作人员配备专用清洁工作服,如工作衣、帽、口罩、手套等。

10.8 食品安全自查

10.8.1 应开展经常性的食品安全自查活动,及时发现并消除食品安全隐患,防止发生食品安全事故。

10.8.2 发现不符合食品安全要求的,应按相关要求处置。

11 记录和文件的管理

11.1 应符合 GB 31654 的相关规定。

11.2 应建立记录制度,按规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品安全自查、储存及运输配送设施

温度、消费者投诉处置、报废食品处置、异常情况处置等情况。

11.3 应按规定对进货情况进行记录。如果中途进货,应详细记录食品名称、数量及供货者信息。

11.4 应保存进货查验记录和相关凭证。

12 其他

旅客列车上其他食品经营活动按照 GB 31621 执行。
