

附件 1

中国造船工程学会标准制修订项目立项申请书

项目名称（中文）	邮轮卫生设计要求 第 2 部分：餐饮区域		
项目名称（英文）	Design requirements for sanitation of cruise ships—Part 2:Catering area		
制修订	☒ 制定 ☐ 修订	被修订标准号	
被修订标准名称		编制周期	☒ 12 个月 ☐ 18 个月 ☐ 其他_____
起草单位 （不少于 3 家）	上海外高桥造船有限公司、华夏国际邮轮有限公司、中船邮轮科技发展有限公司		
联系人	叶超	地址	上海市洲海路 3001 号
电话	13816443053	邮箱	standard@chinasws.com
技术与市场发展背景	邮轮餐饮区域卫生设计主要涵盖厨房后厨、各类餐厅、食材仓储、餐具清洗消毒、餐食输送等模块的食品安全保障，兼顾船舶摇摆工况下的布局、通风、温湿度控制与交叉污染防控。其技术发展主要受两方面因素驱动：一方面，全球邮轮市场持续复苏扩张，大型邮轮单航次需为数千名旅客提供海量餐食，2025 年全球邮轮餐饮服务市场规模达 72 亿美元，预计 2025-2032 年复合年增长率可达 10.03%；另一方面，邮轮属于密闭聚集环境，诸如病毒等食源性疾病暴发事件时有发生，相关食源性致病菌检出风险突出，一旦暴发会造成大量旅客染病，给邮轮企业带来声誉与经济双重损失卫生检疫司。 在此背景下，美国疾病控制与预防中心依托《船舶卫生计划》（Vessel Sanitation Program，以下简称美国 VSP 建造导则），持续完善邮轮餐饮建造与运营规范，对餐饮区边角圆角处理、洗手设施、后厨通风、餐具高温消毒、食材温度管控等作出强制规定，每半年开展突击卫生检查，推动餐饮区域向数字化温度监测、分区隔离、智能消杀方向升级。相比之下，我国大型邮轮建造起步较晚，邮轮餐饮区域专用建造设计标准仍不完善，本土配套厨房设备、舾装组件大多参照国外规范，缺少适配国内航行、中式餐饮作业场景的专项技术体系，亟需加快专项标准研制，补齐产业链短板，引领国产邮轮餐饮板块高质量发展。		
标准必要性和可行性	必要性： 我国现有邮轮餐饮区域在设计上基本未针对卫生学防控或病毒传播风险开展专项设计，目前尚缺乏可直接依据的规范标准。邮轮具有空间紧凑、人员密集、流动性强等特点，极易引发群体性卫生安全事件，因此，餐饮区域卫生安全是船舶设计阶段必须重点解决的问题。 此外，美国 VSP 建造导则对挂靠美国港口的邮轮具有强制性约		

	束力,我国建造的出口邮轮需满足相关要求。在此背景下,编制国内相关标准,有利于统一邮轮餐饮区域卫生设计技术要求,协调船东、船厂及配套设备供应商之间的技术分歧,避免设计实施过程中的无序状态,提升我国邮轮建造和出口交付的规范性与竞争力。 可行性: 现实条件:本标准是在我司国产首制豪华邮轮和第二艘改进型邮轮设计建造实践基础上编制而成,形成了可复制、可推广的技术要求和管理措施,为后续同类邮轮项目提供了现实依据。 技术条件:本标准编制具备较好的技术基础。已有世界卫生组织《船舶卫生指南》(第三版)以及美国 VSP 建造导则等成熟国际规范,为标准内容提供技术依据。此外,编制团队在船舶餐饮区域、卫生安全及标准编制等方面具备一定技术积累,能够保障标准编制工作的顺利实施。
国内外情况 简要说明	从国际情况看,《船舶卫生指南》已涵盖食品储存区域、食品准备区域等内容,为各国船舶卫生管理提供了框架性参考。美国 VSP 建造导则对船舶食品储存区域、食品准备区域等的设计、设备配置及运行管理提出了较为详细的卫生要求。该导则体系庞大、条款细致,并定期修订,具有较强的专业性和操作性。 从国内情况看,现行 JT 304-1996 内河普通客船卫生标准适用范围有限,且未对餐饮区域专项卫生设计作出系统规定。
标准适用范围 和主要技术内容	主要内容和适用范围: 本文件规定了邮轮卫生设计中餐饮区域的设计依据、设计准则和设计内容。 本文件适用于新建或改造载客人数在 36 人及以上的海上航行邮轮卫生设计的餐饮区域设计,36 人以下的海上航行邮轮和内河客船参照使用。本文件主要包括以下内容: 一般要求:包括设计原则、餐饮区域分类、餐饮区域面积和容量、餐饮区域流程路线、设备表面、阴角、灰黑水管路布置和通风口设置的要求。 食品储存区域和运输通道设计要求:包括舱壁和天花板、地面、冷却装置、温度探头的要求。 食品准备区域设计要求:包括围壁板和天花板、地板的要求。 食品服务区域设计要求:包括围壁板和天花板、地板、食品陈列保护、饮料输送系统、自助餐区乘客洗手站和橱柜的要求。 餐饮清洁区域设计要求:包括围壁板和天花板、地板、食品垃圾处理区域、餐具预洗区域和洗涤区域的要求。 餐饮卫生设施设计要求:包括餐饮设施、卫生设施、清洁间及工具设施、餐饮设施安装的要求。 地面落水、地面流水槽、地漏:地面落水、地面流水槽、地漏的材质安装等要求,设备排水、冷藏库和冷冻库排水及储存室排水的要求。 电气设备及照明:包括电气设备连接、电气设备安装和餐饮区域照明的要求。

工作进度安排	草案提交：2026 年 10 月；预期立项：2026 年 12 月；预期发布：2027 年 12 月。编制周期自正式立项起约 12 个月，符合团体标准制定周期一般为 12 个月的规定。
标准预期实施应用方案	为保障标准有效落地，标准发布后应依托标准化技术委员会组织宣贯培训，面向船东、船厂、设计院所及配套设备企业开展标准解读，推动标准在新建邮轮、客船餐饮区域设计中推广应用，作为设计输入和图纸审查的重要依据。此外，应通过标准应用过程中的反馈收集，及时评估实施效果，适时修订完善，持续提升标准的适用性和有效性。
经费保障	本项目能够提供团体标准编制所需经费。经费来源为起草单位自筹，资金主要来源于科研专项与企业技术研发经费，资金充足、来源稳定。 经费将用于标准调研、国内外资料收集、技术试验验证、专家咨询、标准文稿编写修改、会议研讨、征求意见、审查、报批、宣贯等团体标准编制全过程工作，可保障标准编制工作按计划如期完成。
技术基础及研究团队	标准编制团队在船舶卫生设计领域具有较为扎实的研究基础和工程实践经验。核心成员熟悉《船舶卫生指南》及美国 VSP 建造导则等相关技术要求。团队长期关注船舶餐饮区域设计，积累了较为丰富的工程实践经验，并较了解国内船厂设计现状和配套设备能力。此外，团队配备船舶内装工程、公共卫生等多学科专业人才，具备开展标准编制工作的综合能力。
申请立项单位意见	(盖章)  年 月 日

注：如本表空间不够，可另附页。