

T/CATAGS

中 国 航 空 运 输 协 会 团 体 标 准

T/CATAGS 27—2021

航空食品企业安全运行规范

Safe Operation Specification For Air Catering

2021 – 12 – 06发布

2021 – 12 – 06实施

中国航空运输协会 发 布

目 次

前言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 组织机构与职责..... 2

5 安全运行体系..... 3

6 人员..... 3

 6.1 背景调查..... 3

 6.2 安全管理人员..... 3

 6.3 生产人员..... 4

 6.4 消防监控人员..... 4

7 布局设置和通行管制..... 4

 7.1 布局设置..... 4

 7.2 通行管制..... 4

8 设备设施..... 4

 8.1 航空食品车..... 4

 8.2 加餐车..... 5

 8.3 航空安保设备..... 5

 8.4 消防设施设备..... 5

 8.5 实验设施设备..... 6

 8.6 反恐设施设备..... 6

9 运行标准..... 6

 9.1 原材料、机上供应品采购..... 6

 9.2 原材料、机上供应品的验收..... 7

 9.3 出入库、储存的安全要求..... 7

 9.4 航空餐食制作的安全要求..... 7

 9.5 餐食和机上供应品装配的安全要求..... 7

 9.6 成品餐存储的安全要求..... 7

 9.7 餐食、机上供应品装车的安全要求..... 7

 9.8 配餐、机上供应品运输的安全要求..... 8

 9.9 配餐、机上供应品装机的安全要求..... 8

 9.10 机上供应品回收的安全要求..... 8

 9.11 刀具管理的安全要求..... 8

 9.12 签封管理的安全要求..... 8

 9.13 器具、餐车的安全要求..... 8

 9.14 食品留样..... 9

 9.15 安全信息管理..... 9

10 应急管理.....9

10.1 应急预案体系.....9

10.2 应急预案.....9

10.3 应急演练.....9

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。

本文件由中国航空运输协会提出并归口。

本文件起草单位：中翼航空投资有限公司

本文件主要起草人：陈松、裴延刚、张立华、褚晨、耿欣、董瑛瓶

航空食品企业安全运行规范

1 范围

本文件规定了航空食品企业安全运行的组织机构、安全运行体系、人员、厂区、设施设备和运行标准要求。

本文件适用于在中华人民共和国境内，提供航空配餐、机上供应品服务的企业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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

GB31641 食品安全国家标准 航空食品卫生规范

MH/T 7003 民用运输机场安全保卫设施

MH/T 6016 航空食品车

T/CATAGS 航空食品企业航机员操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 航空食品企业 in-flight catering service company

为航空器运营人提供航空食品服务的企业。

3.2 航空食品 in-flight catering

航空器上所用一切食品、饮料、其他干货及相关设备。

3.3 航空配餐 in-flight meals

航空食品企业生产的供航空旅客及机组人员在民用航空器上食用或饮用的食品。

3.4 机上供应品 In-flight supplies

除航空食品外的与空中旅客服务有关的一切物品，如报纸、杂志、耳机、声像带、枕头、毯子和化妆包等。

3.5 航空配餐工作区 in-flight catering workspace

航空食品企业的原材料初加工、热加工、航空餐食分装、航空餐食装配、航空餐食成品储存等区域。

3.6 供应品工作区 In-flight supplies preparation area

航空食品企业的机上供应品接收、储存、装配和回收的区域。

3.7 装车 truck loading

将航空器运营人选配的航空食品和/或机上供应品装入运输航空配餐的车辆。

3.8 装机 aircraft loading

将航空器运营人选配的航空食品和/或机上供应品等送上航空器，并摆放到指定位置。

3.9 民用航空安全保卫（简称航空安保） aviation security

用来维护民用航空不受非法干扰而采取的措施和使用的人力和物力的总和。

3.10 非法干扰行为 acts of unlawful interference

危害民用航空安全的行为或未遂行为。

注：非法干扰行为包括但不限于：

- 1) 非法劫持航空器；
- 2) 毁坏使用中的航空器；
- 3) 在航空器上或机场扣留人质；
- 4) 强行闯入航空器、机场或航空设施场所；
- 5) 为犯罪目的而将武器或危险装置、材料带入航空器或机场；
- 6) 利用使用中的航空器造成死亡、严重人身伤害，或对财产或环境的严重破坏；
- 7) 散播危害飞行中或地面上的航空器、机场或民航设施场所内的旅客、机组、地面人员或大众安全的虚假信息。

3.11 机场控制区 security restricted area

根据安全需要在机场划定的进出受到限制的区域。

3.12 危险品 dangerous goods

航空运输中对安全、健康、财物、环境构成重大危险和在《危险品安全航空运输技术细则》（ICAO Doc9284）中列入清单的物品或物质。

3.13 背景调查 background check

为评估有关人员是否适合从事民用航空相关工作，或是否可以在无人陪同下进入民用机场（含军民合用机场民用部分）控制区，而对其身份、经历、社会关系和现实表现等方面进行的调查。

3.14 原材料 raw materials

所有直接来自于供应商的，未经过航空食品企业进行加工处理的食品材料。

4 组织机构与职责

4.1 航空食品企业主要负责人应作为本单位安全运行工作的第一责任人，对本单位的安全运行工作全面负责。

4.2 航空食品企业可以指定分管安全负责人协助主要负责人组织落实各项安全生产法律法规、标准，统筹协调和综合管理安全工作。

4.3 航空食品企业应指定分管航空安保工作的负责人负责执行航空安保方案，并直接向主要负责人负责。

4.4 从业人员超过 300 人的航空食品企业宜配备安全总监。

4.5 航空食品企业应设置满足安全运行需要的安全管理组织机构和岗位，并配备足够的人员。从业人员超过 100 人的，应设置安全管理机构或配备专职安全管理人员。从业人员在 100 人以下的，应配备专职或者兼职的安全管理人员。

4.6 航空食品企业安全管理机构应负责组织或者参与拟订本单位安全生产规章制度、操作规程和安全生产事故应急救援预案；组织或者参与本单位安全生产教育和培训，如实记录安全生产教育和培训情况；组织开展危险源辨识和评估，督促落实本单位重大危险源的安全管理措施；组织或者参与本单位应急救援演练；检查本单位的安全生产状况，及时排查生产安全事故隐患，提出改进安全生产管理的建议；制止和纠正违章指挥、强令冒险作业、违反操作规程的行为；督促落实本单位安全生产整改措施。

4.7 航空食品企业人力部门应确定安全工作的关键岗位并规定其任职资格；配备相匹配数量、适当能力和符合资质要求的安全管理人员并做好人力资源的储备。

4.8 航空食品企业财务部门应建立程序，落实安全的财务支持，满足安全工作的需要；根据威胁评估和风险管理的结果，提供用于培训、增加设施等资金；将安全人力配置、设施设施的更新或增置等所需资金纳入预算。

5 安全运行体系

5.1 航空食品企业应建立和维护安全管理、航空安保管理、食品安全等管理体系，配置足够的资源确保体系的运行与持续改进。安全管理体系应至少包括安全政策和目标、风险管理、安全保证、安全促进的内容。

5.2 航空食品企业应建立健全并落实本单位全员安全生产责任制，明确各岗位的责任人员、责任范围和考核标准等内容。

5.3 航空食品企业应建立安全风险分级管控制度和生产安全事故隐患排查治理制度，按照安全风险分级采取相应的管控措施，采取技术、管理措施及时发现并消除事故隐患。

5.4 航空食品企业应制定和及时修订本单位的航空安保方案，并报民航地区管理局备案。航空食品企业应与签订协议的机场、航空公司互换航空安保方案，并落实机场、航空公司的方案要求。航空安保方案的分发、查阅范围应受到限制，只限于履行职责需要该信息的应知人员。航空食品企业应对航空安保方案进行编号并做好登记，妥善保存。

5.5 航空食品企业总公司或母公司的管理体系手册和航空安保方案应发放至各分子公司，各分子公司应根据上级公司的管理体系手册和航空安保方案制定本企业管理体系手册和航空安保方案并报所在地区管理局、所在机场、总公司或母公司备案。

6 人员

6.1 背景调查

6.1.1 航空食品企业应制定本企业背景调查制度，对需要申办机场控制区通行证的人员以及航空配餐、航空安保等岗位人员实施背景调查。

6.1.2 航空食品企业应将申办机场控制区通行证人员的背景调查材料报所在机场公安机关审核。

6.1.3 航空食品企业应将航空配餐、航空安保等岗位人员背景调查材料报所在机场公安机关备案。

6.1.4 航空食品企业应定期更新或复核被调查人的背景调查材料，以确保其持续符合背景要求。更新期限最长不得超过3年。

6.2 安全管理人员

6.2.1 安全管理人员应满足以下的上岗要求：

- 1) 熟悉国家、民航局及机场相关安全法规；
- 2) 熟悉航空配餐安全工作规章及具体安全规定、程序；
- 3) 具有相应岗位要求的民航安全管理资格证书；
- 4) 具有一定的安全管理经验；
- 5) 有较强的处置紧急突发事件能力；
- 6) 能完成公司空防、消防、地面安全管理、监查工作；
- 7) 按要求完成岗位培训。

6.3 生产人员

- 6.3.1 从事航空配餐、机供品工作相关岗位人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。
- 6.3.2 进入机场控制区工作人员应完成机场管理机构要求的培训，并考试合格。
- 6.3.3 航空食品车驾驶员应持有 B2 及以上机动车驾驶证，熟练掌握航空食品车操作规程并取得航空活动区机动车驾驶证。

6.4 消防监控人员

- 6.4.1 消防监控人员应满足以下上岗条件：

- 1) 取得国家认可的消防操作岗位证书；
- 2) 熟悉本单位消防疏散路线，掌握各类消防设施、器材的使用方法。

7 布局设置和通行管制

7.1 布局设置

- 7.1.1 为确保航空餐食、供应品运输安全，保障航班正点，航空食品企业应设置在当地机场区域内。
- 7.1.2 厂区应合理布局，其内部设计和布局应满足食品卫生规范、航空安保要求。
- 7.1.3 厂区宜按照生产功能划分为行政办公区、航空配餐工作区、供应品工作区。

7.2 通行管制

- 7.2.1 航空食品企业应设置符合机场要求的厂区围栏（墙），防止人员、车辆以及对航空配餐有危害的动物随意进入。
- 7.2.2 厂区（墙）应坚固耐久，采用钢板网、钢筋网、钢筋混凝土预制板、砖墙等结构，符合 MH/T 7003 的要求。
- 7.2.3 厂区围栏（墙）对外面应设有醒目的禁止翻越警告标识牌。
- 7.2.4 厂区围栏（墙）上应安装视频监控系统。
- 7.2.5 车辆通行道口应设置防车辆冲撞装置。
- 7.2.6 航空食品企业应对航空配餐工作区、机上供应品存放区实行分区封闭管理。航空配餐工作区、机上供应品存放区应设置有效的安全保卫设施。
- 7.2.7 航空食品企业应在航空配餐工作区、机上供应品存放区设置通行管制设施，防止未经授权人员进入。
- 7.2.8 航空食品企业应在航空配餐工作区、机上供应品存放区、工作人员出入口，以及运送航空配餐和机上供应品的车辆停放区和装卸区设置视频监控系统。
- 7.2.9 航空食品企业应设置设施设备对进入航空配餐工作区、机上供应品存放区的工作人员及其随身物品进行安全检查。

8 设备设施

8.1 航空食品车

- 8.1.1 航空食品企业采购的航空食品车应满足 MH/T 6016 的要求，具备相关证明文件及出厂合格证明。
- 8.1.2 航空食品车应满足行政主管部门的设备合格性检验要求，配备独立的空调系统。

8.1.3 航空食品车在投入使用之前，应满足以下要求：

- 1) 车身喷涂单位名称、标识、安全标志，并在顶端安装黄色警示灯；
- 2) 配备有效的灭火器材；
- 3) 具有机动车辆强制保险、设备责任险等保险；
- 4) 安装倒车雷达或倒车影像系统；
- 5) 取得机场航空器活动区机动车牌照

8.1.4 航空食品车应通过机场管理机构组织的年度检验或临时检验。

8.1.5 航空食品车宜安装车载监控系统和行车定位系统，对航空食品车驾驶室及车厢全面监控。

8.1.6 航空食品车宜安装防碰撞缓冲装置，防止航空食品车刮碰航空器。

8.1.7 航空食品车辆故障的维修应由有资质的专业维修机构实施，车辆故障排除前不得用于航空器保障服务。

8.2 加餐车

8.2.1 航空食品企业应根据业务需要配备适量的加餐车。

8.2.2 加餐车在投入使用之前，应符合以下要求：

- 1) 车身喷涂单位名称、标识、安全标志，并在顶端安装黄色警示灯；
- 2) 配备有效的灭火器材；
- 3) 具有机动车辆强制保险、设备责任险等保险；
- 4) 安装行车记录仪（宜安装车载定位系统）；
- 5) 安装驾驶室与货厢的隔离装置；
- 6) 安装货厢签封锁闭装置；
- 7) 符合当地车辆排放环保标准；
- 8) 取得机场航空器活动区机动车牌照。

8.3 航空安保设备

8.3.1 航空安保设备应包括通行管制设备、监控视频系统和安全检查设备。

8.3.2 航空食品企业应配备符合要求的航空安保设备。

8.3.3 航空食品企业应建立航空安保设备档案，指定专人或专门部门负责管理。

8.3.4 航空食品企业应定期对航空安保设备进行检查、检测、维护保养、维修和更新。

8.3.5 航空食品企业应详细记录航空安保设备各项检查和维护情况。记录应当包括电子文件和纸质文件。相关纸质记录保存至少2年，电子记录保存至少10年。

8.3.6 航空食品企业应制定航空安保设备操作规程，并对相关人员进行培训。

8.3.7 视频监控系统

8.3.7.1 配餐楼的周界、工作人员出入口，配餐工作区、供应品工作区、原材料存放区以及航空食品车停放区应设置视频监控系统。

8.3.7.2 监控视频系统在现场光照环境下，图像清晰可辨，图像质量应能满足对监控范围内人员基本特征进行识别的要求，视频监控系统24小时和全天候运行，视频数据和相关信息保存时限不少于90天。

8.4 消防设施设备

8.4.1.1 航空食品企业应根据消防规范配备充足的消防设施设备。

8.4.1.2 航空食品企业应委托具有消防检测资质的单位对公司消防设施每年至少进行一次全面检测，确保完好有效，检测记录应完整准确，存档备查。

8.4.1.3 航空食品企业应定期对消防设备进行检查、检测、维护保养、维修和更新。

8.4.1.4 航空食品企业应制定消防设备操作规程，并对相关人员进行培训。

8.5 实验设施设备

8.5.1 航空食品企业实验设施设备应包括高压灭菌设备、恒温干燥箱、恒温培养箱、纯水或蒸馏水制备器、无菌室和药品柜等。

8.5.2 航空食品企业应配备充足的实验设施设备。

8.5.3 航空食品企业应建立实验设施设备档案，指定专人或专门部门负责管理。

8.5.4 航空食品企业应定期对实验设施设备进行检查、检测、维护保养、维修和更新。

8.5.5 航空食品企业应详细记录实验设施设备各项检查和维护情况。相关记录至少保存 2 年。

8.5.6 航空食品企业应制定实验设施设备操作规程，并对相关人员进行培训。

8.6 反恐设施设备

8.6.1 航空食品企业应配备防范和处置恐怖活动的设施设备，包括但不限于：

- 1) 防割手套；
- 2) 警棍；
- 3) 防爆毯；
- 4) 防暴钢叉；
- 5) 防暴脚叉；
- 6) 防暴盾牌。

8.6.2 航空食品企业应建立反恐设施设备档案，指定专人或专门部门管理，定期进行检查、检测、维保，确保反恐设施设备的有效性。

9 运行标准

9.1 原材料、机上供应品采购

9.1.1 航空食品企业应建立可信的原材料、机上供应品供货商管理制度。

9.1.2 航空食品企业应定期组织对原材料、机上供应品供货商的安全资质审查和航空安全风险评估。通过审查和评估的，成为可信的原材料、机上供应品供货商。

9.1.3 航空食品企业应与可信的原材料、机上供应品供货商签订安全协议。安全协议内容至少应包括但不限于：

- 1) 原材料质量应符合食品安全及卫生标准；
- 2) 原材料应符合航空安保要求；
- 3) 原材料内无任何异物夹带；
- 4) 原材料外包装完好无损；
- 5) 航空食品企业提出的其它要求。

9.1.4 航空食品企业应优先采购可信的原材料、机上供应品供货商的商品。

9.2 原材料、机上供应品的验收

9.2.1 航空食品企业应在收货时核对原材料、机上供应品的数量、种类、外包装，并与供应商进行准确的交接、确认并记录。

9.2.2 航空食品企业应对原材料、机上供应品实行安全检查。

9.2.3 航空食品企业应对不合格原材料、机上供应品实施有效控制，防止其进入配餐工作区和机上供应品工作区。

9.3 出入库、储存的安全要求

9.3.1 航空食品企业应指定专门的地点存放原材料、机上供应品，存放区域应实行封闭管理、通行管制，防止未经授权的人员进入。

9.3.2 航空食品企业应建立原材料、机上供应品出入库交接制度。

9.4 航空餐食制作的安全要求

9.4.1 航空餐食制作过程中，航空食品企业应采取有效的安保措施，以确保：

- 1) 防止未经授权人员进入工作区域；
- 2) 工作区域无危险品和危害食品安全的物品；
- 3) 原材料投入制作前经过安全检查；
- 4) 食品生产加工过程中无异物混入；
- 5) 对生产使用的原材料、半成品、成品实施监控。

9.4.2 外来人员未经许可不得进入配餐工作区域，经授权部门同意且由专人陪同的除外。

9.4.3 航空食品企业应为执行同一航班任务的航空器驾驶员和副驾驶提供不同的食材。

9.4.4 装配人员应核对餐食品种、数量

9.5 餐食和机上供应品装配的安全要求

9.5.1 装配过程中，航空食品企业应采取有效的安保措施，以确保：

- 1) 餐车内无无关物品混入；
- 2) 独立包装的配餐、机上供应品包装完好无破损；
- 3) 成品餐食无异物混入。

9.5.2 装配完毕后，应对装配好的餐车进行安全检查，确认无外来物品后签封并记录签封号。

9.6 成品餐存储的安全要求

航空食品企业应采取措施，防止未经授权人员进入成品餐存储区。

9.7 餐食、机上供应品装车的安全要求

9.7.1 航空食品企业应采取有效的安保措施，防止在餐食、机上供应品装车过程中，无关物品混入航空食品车。

9.7.2 装车前，应对航空食品车车厢进行清车检查。

9.7.3 装车交接过程中，应核对清点餐车、机上供应品车/箱的数量、签封号，完成书面交接程序。

9.7.4 装车完毕后，应立即锁闭航空食品车门并加签封。

9.7.5 未经签封的餐车（航空运输客户有特殊要求的除外）不得装入航空食品车。

9.8 配餐、机上供应品运输的安全要求

- 9.8.1 航空食品车、加餐车驾驶员应当遵守交通法规，按照规定路线行驶，不得驶入非工作需要的区域。
- 9.8.2 运输配餐、机上供应品的航空食品车在运输过程中应全程锁闭加签封，并有专人押运。非紧急情况，航空食品车中途不得停车。
- 9.8.3 航空食品车、加餐车行驶至机场控制区入口时，航机员、驾驶员应主动出示证件，接受并配合执勤人员检查。
- 9.8.4 在执行送、加餐任务途中遇到航空食品车故障时，航机员、驾驶员应采取措施确保无关人员不能靠近车辆及车载物品。

9.9 配餐、机上供应品装机的安全要求

- 9.9.1 配餐及机上供应品装入航空器后，航机员应与机组人员进行清点、交接，并办理交接手续。
- 9.9.2 航空食品车、加餐车应停放在规定区域内，防止无关人员接近。
- 9.9.3 航空食品车应在航机员的指挥下对靠和撤离航空器。
- 9.9.4 航空食品车发生故障时应及时拖离至安全区域。
- 9.9.5 餐食装车、运输、装机过程中，航机员承担航空安保责任。

9.10 机上供应品回收的安全要求

- 9.10.1 机上供应品的回收工作应在确保机上回收物品质量与安全的前提下进行。
- 9.10.2 机上供应品在回收过程中，航空食品企业应采取有效的安保措施，以确保：
 - 1) 包装完好无破损，处于有效保质期范围内；
 - 2) 整包（箱）供应品无异物、无外来物混入。

9.11 刀具管理的安全要求

- 9.11.1 航空食品企业应建立刀具管理制度，对刀具实行统一管理和控制，预防安全隐患。
- 9.11.2 刀具管理、使用应符合以下要求：
 - 1) 刀具的采购应通过有审批权限部门审批；
 - 2) 配备专用的刀具柜存放刀具，刀具柜应随时锁闭；
 - 3) 刀具应编号、登记入册并确保刀具编号的唯一性；
 - 4) 未经批准登记的刀具不得使用；
 - 5) 建立刀具管理工作台帐。
- 9.11.3 航空食品企业应建立刀具丢失后的处置预案。

9.12 签封管理的安全要求

- 9.12.1 航空食品企业使用的签封应当具有本企业名称（标识）和编号，并确保编号在 100 万以内不重复。
- 9.12.2 签封应具有仅限一次性使用的功能，防止被重复使用。
- 9.12.3 签封应在专用地点存放、专人保管。

9.13 器具、餐车的安全要求

- 9.13.1 餐食、机上供应品的盛（装）器具和餐车应存放在专用区域，防止无关人员进入。

9.13.2 餐食、机上供应品的盛（装）器具和餐车使用前应清查无关物品。

9.14 食品留样

9.14.1 航空食品企业应制定餐食留样程序。

9.14.2 航空食品企业应将餐食样品统一存放于不高于 5℃环境中，并标示清晰，留样餐食应标明生产日期，并保存相关的留样记录，包括每种餐食的生产日期、留样人、清理记录、清理人、审核人等相关信息。

9.14.3 餐食留样应存放 48 小时备查并做好相关记录。

9.14.4 航空食品企业应指定部门对餐食留样情况进行不定期检查。

9.15 安全信息管理

9.15.1 航空食品企业应建立安全信息管理机构和安全信息责任制，并设专人负责安全信息工作。

9.15.2 航空食品企业应建立健全安全信息管理制度，包括但不限于信息收集分析使用、应急预案、计算机病毒和非法入侵防范、教育培训、信息保护等内容。

9.15.3 航空食品企业应定期对安全信息管理工作进行检查和监督。

10 应急管理

10.1 应急预案体系

10.1.1 航空食品企业应根据风险评估结果与履行的应急职责构建本企业应急预案体系，预案体系主要包括综合预案和专项预案

10.2 应急预案

10.2.1 航空食品企业综合应急预案内容主要包括：预案体系构成、应急原则、应急组织机构与职责、分级响应标准，启动响应、响应程序与措施、终止响应、善后工作、应急保障（资金、人员、装备、管理、技术等保障）。

10.2.2 航空食品企业专项预案内容主要包括：风险描述、应急组织机构与职责、应急处置程序与方法。

10.2.3 航空食品企业编制的预案应与关联组织、政府部门的预案进行有效衔接。

10.2.4 航空食品企业应对编制的应急预案进行评审、发布与备案。

10.3 应急演练

10.3.1 航空食品企业应针对应急预案管理开展培训，并定期组织演练。

10.3.2 航空食品企业应对应急预案演练的情况开展评估，并根据评估结果及时对应急预案进行修订。