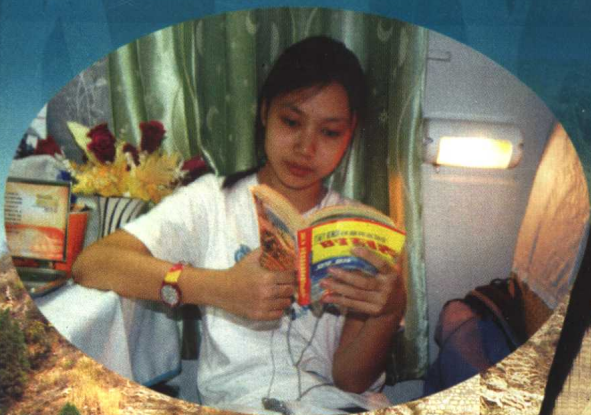


# 铁路客货运输专刊

中国铁道出版社

2006 **5**



车窗内外  
摄影：刘平

## 图书在版编目(CIP)数据

铁路客货运输专刊. 2006. 第5期/铁道部运输局编.  
北京:中国铁道出版社, 2006. 10  
ISBN 7-113-06959-2

I. 铁… II. 铁… III. 铁路运输-中国-期刊  
IV. F532-55

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第126622号

书 名:铁路客货运输专刊(2006—5)  
编 者:铁道部运输局  
出版发行:中国铁道出版社(100054,北京市宣武区右安门西街8号)  
广告电话:13683127700  
印 刷:中国铁道出版社印刷厂  
开 本:787×1092 1/32 印张:11.75 字数:272千  
版 本:2006年10月第1版 2006年10月第1次印刷  
书 号:ISBN 7-113-06959-2/U·1869  
定 价:33.00元(共6册)

版权所有 侵权必究

凡购买铁道版的图书,如有缺页、倒页、脱页者,请与本社发行部调换。



# 专业解决港口、铁路、矿山装载问题

PKV 系列装载机电子秤  **TAMTRON**  
Scalable Solutions



PKV PRO100-300G 系列



PKV100-300R 系列

自动角度补偿功能, 数字传感, 自动称重累加, 实时显示所有称载量  
计量准确, 商业称重可收取过磅费, 装载称重同步完成, 彻底摆脱量尺划线

获得中国国家质量监督检验检疫总局计量批准证书

获得国际权威机构 OIML 及 PTB 的认证



30 年产品研发和港口、铁路、矿山等行业使用经验, 产品行销全球 35 个国家。

我们的服务和技术同样精益求精, 办事处覆盖全国, 专业人员为您终身维修。

东方集团同时还代理并生产各种吊钩秤、叉车秤、抓斗秤、钩头秤、集装箱秤、超载报警装置、托  
盘秤等各种专业衡器及 GPS 卫星定位系统和无线门禁等高科技产品。欧洲的技术, 中国的价格, 完备的服务,  
敬请查询全国各大中城市营销及售后服务办事处, 我们将全心全意为您服务。



东方集团

北京威涛通汇科技发展有限公司  
北京东方英特计量控制系统技术开发有限公司  
敬请致电查询全国各地办事处电话: 010-64915597 64813245  
订购电话: 13701031391 (刘先生)  
传真: 010-64930738 公司网站: [www.dfgroup.com.cn](http://www.dfgroup.com.cn)  
邮箱: [dfyt@dfgroup.com.cn](mailto:dfyt@dfgroup.com.cn)

---

---

# 铁路客货运输专刊

---

---

国内发行  
注意保存

## 目 录

### 法律法规

1. 最高人民法院关于适用《中华人民共和国仲裁法》  
若干问题的解释 ..... 1
2. 餐饮业食品卫生管理办法 ..... 6
3. 关于印发《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的  
通知 ..... 12

### 客运管理

1. 关于对全路较大客运车站开展树标塑形活动先进  
车站进行表彰的决定 ..... 38
2. 关于对全路 43 个较大客运车站树标塑形活动检查  
验收情况的通报 ..... 39
3. 关于公布 2005 年度进京进沪进穗直通旅客快车  
和较大车站客运工作竞赛评比结果的通知 ..... 49
4. 关于印发《全路客票发售和预订系统 (TRS) 运行  
管理办法 (试行)》的通知 ..... 64
5. 关于公布邯济线聊晏段、聊城东线开办客运业务的  
通知 ..... 82

### 货运管理

1. 货运日常工作组织办法 ..... 84

· 2 · (2006.5)

2. 关于印发《铁路货物装载加固规则》的通知 ..... 96
3. 关于零担货物运输有关事宜的通知 ..... 97
4. 关于建立铁路局与地方政府运输协调机制的  
指导性意见 ..... 99
5. 关于在全路推广实施货运计划运货五和货票  
信息共享工作的通知 ..... 102
6. 关于装卸安全生产专项整治检查情况的  
通报 ..... 104
7. 关于公布珠烟线、长旅线的通知 ..... 116

## 运价管理

1. 关于核收浙赣等线电气化附加费的通知 ..... 118

## 客货运价里程表

1. 关于重新公布沪杭浙赣等线客货运价里程的  
通知 ..... 119
2. 关于修改《铁路客运运价里程表》(第35次)  
《货物运价里程表》(第64次)《铁路专用线专  
用铁路名称表(2006年版)》(第5次)的通知 ... 137

## 危险货物管理

1. 关于补充修改危险货物运输资质、办理站、  
专用线的通知 ..... 243

## **法律法规**

### **最高人民法院公告**

法释[2006]7号

《最高人民法院关于适用〈中华人民共和国仲裁法〉若干问题的解释》已于2005年12月26日由最高人民法院审判委员会第1375次会议通过,现予公布,自2006年9月8日起施行。

最高人民法院

二〇〇六年八月二十三日

### **最高人民法院关于适用 《中华人民共和国仲裁法》 若干问题的解释**

(2005年12月26日最高人民法院审判委员会  
第1375次会议通过)

根据《中华人民共和国仲裁法》和《中华人民共和国民事诉讼法》等法律规定,对人民法院审理涉及仲裁案件适用法律的若干问题作如下解释:

**第一条** 仲裁法第十六条规定的“其他书面形式”的仲裁协议,包括以合同书、信件和数据电文(包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件)等形式达成的请求仲裁的协议。

**第二条** 当事人概括约定仲裁事项为合同争议的,基于合同成立、效力、变更、转让、履行、违约责任、解释、解除等产生的纠纷都可以认定为仲裁事项。

**第三条** 仲裁协议约定的仲裁机构名称不准确,但能够确定具体的仲裁机构的,应当认定选定了仲裁机构。

**第四条** 仲裁协议仅约定纠纷适用的仲裁规则的,视为未约定仲裁机构,但当事人达成补充协议或者按照约定的仲裁规则能够确定仲裁机构的除外。

**第五条** 仲裁协议约定两个以上仲裁机构的,当事人可以协议选择其中的一个仲裁机构申请仲裁;当事人不能就仲裁机构选择达成一致的,仲裁协议无效。

**第六条** 仲裁协议约定由某地的仲裁机构仲裁且该地仅有一个仲裁机构的,该仲裁机构视为约定的仲裁机构。该地有两个以上仲裁机构的,当事人可以协议选择其中的一个仲裁机构申请仲裁;当事人不能就仲裁机构选择达成一致的,仲裁协议无效。

**第七条** 当事人约定争议可以向仲裁机构申请仲裁也可以向人民法院起诉的,仲裁协议无效。但一方向仲裁机构申请仲裁,另一方未在仲裁法第二十条第二款规定期间内提出异议的除外。

**第八条** 当事人订立仲裁协议后合并、分立的,仲裁协议对其权利义务的继受人有效。

当事人订立仲裁协议后死亡的,仲裁协议对承继其仲裁事项中的权利义务的继承人有效。

前两款规定情形,当事人订立仲裁协议时另有约定的除外。

**第九条** 债权债务全部或者部分转让的,仲裁协议对受让人有效,但当事人另有约定、在受让债权债务时受让人明确

反对或者不知有单独仲裁协议的除外。

**第十条** 合同成立后未生效或者被撤销的,仲裁协议效力的认定适用仲裁法第十九条第一款的规定。

当事人在订立合同时就争议达成仲裁协议的,合同未成立不影响仲裁协议的效力。

**第十一条** 合同约定解决争议适用其他合同、文件中的有效仲裁条款的,发生合同争议时,当事人应当按照该仲裁条款提请仲裁。

涉外合同应当适用的有关国际条约中有仲裁规定的,发生合同争议时,当事人应当按照国际条约中的仲裁规定提请仲裁。

**第十二条** 当事人向人民法院申请确认仲裁协议效力的案件,由仲裁协议约定的仲裁机构所在地的中级人民法院管辖;仲裁协议约定的仲裁机构不明确的,由仲裁协议签订地或者被申请人住所地的中级人民法院管辖。

申请确认涉外仲裁协议效力的案件,由仲裁协议约定的仲裁机构所在地、仲裁协议签订地、申请人或者被申请人住所地的中级人民法院管辖。

涉及海事海商纠纷仲裁协议效力的案件,由仲裁协议约定的仲裁机构所在地、仲裁协议签订地、申请人或者被申请人住所地的海事法院管辖;上述地点没有海事法院的,由就近的海事法院管辖。

**第十三条** 依照仲裁法第二十条第二款的规定,当事人在仲裁庭首次开庭前没有对仲裁协议的效力提出异议,而后向人民法院申请确认仲裁协议无效的,人民法院不予受理。

仲裁机构对仲裁协议的效力作出决定后,当事人向人民法院申请确认仲裁协议效力或者申请撤销仲裁机构的决定的,人民法院不予受理。

**第十四条** 仲裁法第二十六条规定的“首次开庭”是指答辩期满后人民法院组织的第一次开庭审理,不包括审前程序中的各项活动。

**第十五条** 人民法院审理仲裁协议效力确认案件,应当组成合议庭进行审查,并询问当事人。

**第十六条** 对涉外仲裁协议的效力审查,适用当事人约定的法律;当事人没有约定适用的法律但约定了仲裁地的,适用仲裁地法律;没有约定适用的法律也没有约定仲裁地或者仲裁地约定不明的,适用法院地法律。

**第十七条** 当事人以不属于仲裁法第五十八条或者民事诉讼法第二百六十条规定的事由申请撤销仲裁裁决的,人民法院不予支持。

**第十八条** 仲裁法第五十八条第一款第一项规定的“没有仲裁协议”是指当事人没有达成仲裁协议。仲裁协议被认定无效或者被撤销的,视为没有仲裁协议。

**第十九条** 当事人以仲裁裁决事项超出仲裁协议范围为由申请撤销仲裁裁决,经审查属实的,人民法院应当撤销仲裁裁决中的超裁部分。但超裁部分与其他裁决事项不可分的,人民法院应当撤销仲裁裁决。

**第二十条** 仲裁法第五十八条规定的“违反法定程序”,是指违反仲裁法规定的仲裁程序和当事人选择的仲裁规则可能影响案件正确裁决的情形。

**第二十一条** 当事人申请撤销国内仲裁裁决的案件属于下列情形之一的,人民法院可以依照仲裁法第六十一条的规定通知仲裁庭在一定期限内重新仲裁:

(一)仲裁裁决所根据的证据是伪造的;

(二)对方当事人隐瞒了足以影响公正裁决的证据的。

人民法院应当在通知中说明要求重新仲裁的具体理由。

**第二十二条** 仲裁庭在人民法院指定的期限内开始重新仲裁的,人民法院应当裁定终结撤销程序未开始重新仲裁的,人民法院应当裁定恢复撤销程序。

**第二十三条** 当事人对重新仲裁裁决不服的,可以在重新仲裁裁决书送达之日起六个月内依据仲裁法第五十八条规定向人民法院申请撤销。

**第二十四条** 当事人申请撤销仲裁裁决的案件,人民法院应当组成合议庭审理,并询问当事人。

**第二十五条** 人民法院受理当事人撤销仲裁裁决的申请后,另一方当事人申请执行同一仲裁裁决的,受理执行申请的人民法院应当在受理后裁定中止执行。

**第二十六条** 当事人向人民法院申请撤销仲裁裁决被驳回后,又在执行程序中以相同理由提出不予执行抗辩的,人民法院不予支持。

**第二十七条** 当事人在仲裁程序中未对仲裁协议的效力提出异议,在仲裁裁决作出后以仲裁协议无效为由主张撤销仲裁裁决或者提出不予执行抗辩的,人民法院不予支持。

当事人在仲裁程序中对仲裁协议的效力提出异议,在仲裁裁决作出后又以此为由主张撤销仲裁裁决或者提出不予执行抗辩,经审查符合仲裁法第五十八条或者民事诉讼法第二百一十七条、第二百六十条规定的,人民法院应予支持。

**第二十八条** 当事人请求不予执行仲裁调解书或者根据当事人之间的和解协议作出的仲裁裁决书的,人民法院不予支持。

**第二十九条** 当事人申请执行仲裁裁决案件,由被执行人住所地或者被执行的财产所在地的中级人民法院管辖。

**第三十条** 根据审理撤销、执行仲裁裁决案件的实际需要,人民法院可以要求仲裁机构作出说明或者向相关仲裁机

构调阅仲裁案卷。

人民法院在办理涉及仲裁的案件过程中作出的裁定,可以送相关的仲裁机构。

**第三十一条** 本解释自公布之日起实施。

本院以前发布的司法解释与本解释不一致的,以本解释为准。

## 餐饮业食品卫生管理办法

中华人民共和国卫生部令第10号

《餐饮业食品卫生管理办法》已于1999年12月21日部务会通过,现予发布,自2000年6月1日起施行。

部长 张文康

2000年1月16日

### 第一章 总 则

**第一条** 为加强餐饮业的卫生管理,保障消费者身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》(以下称《食品卫生法》),制定本办法。

**第二条** 卫生部主管全国餐饮业食品卫生监督管理工作。县级以上地方人民政府卫生行政部门负责本行政区域内餐饮业的卫生监督管理工作。

**第三条** 新建、扩建、改建餐饮业应当符合《食品卫生法》的有关规定和要求。

**第四条** 本办法适用于一切从事餐饮业经营活动并有固定经营场所的单位和个人,也适用于单位和学校的集体食堂。

## 第二章 卫生管理

**第五条** 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的,不得从事餐饮业经营活动。

**第六条** 餐饮业经营者必须建立健全卫生管理制度,配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。

**第七条** 餐饮业经营者应当依据《食品卫生法》有关规定,做好从业人员健康检查和培训工作。

**第八条** 餐饮业加工经营场所应当保持内外环境整洁,采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

**第九条** 食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具,应当定期维护。冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭,温度指示装置应当定期校验,确保正常运转和使用。

**第十条** 餐饮业经营者发现食物中毒或疑似食物中毒事故时,必须向卫生行政部门报告,并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场,积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

## 第三章 食品的采购和贮存

**第十一条** 餐饮业经营者采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。禁止采购下列食品:

- (一)有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品;
- (二)无检验合格证明的肉类食品;
- (三)超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型

包装食品;

(四)无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

**第十二条** 运输食品的工具应当保持清洁,运输冷冻食品应当有必要的保温设备。

**第十三条** 贮存食品的场所、设备应当保持清洁,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂;仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放,并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品。

#### **第四章 食品加工的卫生要求**

**第十四条** 食品加工场所应当符合下列要求:

厨房:(一)厨房的最小使用面积不得小于8平方米;

(二)墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙;

(三)地面应由防水、不吸潮、可洗刷的材料建造,具有一定坡度,易于清洗;

(四)配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠以及污水排放和符合卫生要求的存放废弃物设施。

凉菜间:配有专用冷藏设施、洗涤消毒和符合要求的更衣设施,室内温度不得高于25℃。

蛋糕间:用于制作裱花蛋糕的操作间,应当设置空气消毒装置和符合要求的更衣室及洗手、消毒水池。

**第十五条** 食品加工人员的卫生要求:

(一)工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用流动清水洗手;

(二)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指;

(三)不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为;

(四)不得在食品加工和销售场所内吸烟;

(五)服务人员应当穿着整洁的工作服,厨房操作人员应当穿戴整洁的工作衣帽,头发应梳理整齐并置于帽内。

**第十六条** 加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料,发现有腐败变质或其他感官性状异常的,不得加工或使用。

**第十七条** 各种食品原料在使用前必须洗净,蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗,禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗,必要时进行消毒处理。

**第十八条** 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显,并做到分开使用,定位存放,用后洗净,保持清洁。

**第十九条** 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,其中心温度不低于 $70^{\circ}\text{C}$ 。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放,半成品应当与食品原料分开存放。

**第二十条** 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品,应当在高于 $60^{\circ}\text{C}$ 或低于 $10^{\circ}\text{C}$ 的条件下存放。需要冷藏的熟制品,应当在放凉后再冷藏。凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

**第二十一条** 食品添加剂应当按照国家卫生标准和有关规定使用。

**第二十二条** 制作凉菜应当符合下列要求:

(一)凉菜间必须每天定时进行空气消毒;

(二)操作人员必须穿戴洁净的工作衣帽,并将手洗净、消毒;

(三)凉菜应当由专人加工制作,非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间;

(四)加工凉菜的工用具、容器必须专用,用前必须消毒,

用后必须洗净并保持清洁;

(五) 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料,必须洗净消毒,未经清洗处理的,不得带入凉菜间;

(六) 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料,应尽量当餐用完,剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

**第二十三条** 奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

## **第五章 餐饮具的卫生**

**第二十四条** 餐饮具使用前必须洗净、消毒,符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

**第二十五条** 洗刷餐饮具必须有专用水池,不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

**第二十六条** 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放,并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

## **第六章 餐厅服务和外卖食品的卫生要求**

**第二十七条** 餐厅店堂应当保持整洁,在餐具摆台后或有顾客就餐时不得清扫地面,餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当回收保洁。

**第二十八条** 当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时,餐厅服务人员应当立即撤换该食品,并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤

换的食品和同类食品,作出相应处理,确保供餐的安全卫生。

**第二十九条** 销售直接入口食品时,应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置,货款分开,防止污染。

**第三十条** 供顾客自取的调味料,应当符合相应的食品卫生标准和要求。

**第三十一条** 外卖食品的包装、运输应当符合有关卫生要求,并注明制作时间和保质期限。禁止销售和配送超过保质期限或腐败变质的食品。

## 第七章 附 则

**第三十二条** 餐饮业经营者违反本办法,由县级以上地方人民政府卫生行政部门根据《食品卫生法》的有关规定,予以行政处罚。

**第三十三条** 本办法下列用语的含义是:餐饮业:指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段,向消费者提供食品(包括饮料)、消费场所和设施的食品生产经营行业。

厨房:指进行食品切配和烹饪操作的场所。

凉菜:又称冷荤、冷菜,指对经过烹制成熟或者腌渍入味后的食品进行简单制作并装盘,一般无需加热即可食用的菜肴。

凉菜间:指加工制作凉菜的操作间。

原料:指供进一步烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

半成品:指食品原料经初步或部分加工后,尚需进一步加工制作的食品或原料。

成品:指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

冷藏:指为保鲜和防腐的需要,将食品置于0℃以上较低