

中华人民共和国国家标准

GB 12697—90

果 酒 厂 卫 生 规 范

Hygienic specifications of factory for fruit wine

1 主题内容与适用范围

- 1.1 为加强果酒生产工业企业的卫生管理,提高产品质量,保证消费者身体健康,特制定本规范。
- 1.2 本规范适用于从事生产果酒的工业企业。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

- 3.1 果酒:是指以果品为原料,经发酵工艺酿制而制成的低酒精度饮料酒。
- 3.2 污染:原料、生产过程及产品中出现外来的有害物质。
- 3.3 消毒:用符合卫生要求的化学药品或物理方法,将微生物数量减少至无害水平。
- 3.4 包装材料:指瓶、纸板箱、木箱、塑料箱、盒等一切容器或薄膜、布等包裹与覆盖材料。

4 工厂设计与设施的卫生要求

4.1 厂址

- 4.1.1 生产果酒的工厂(车间)远离有害场所,如屠宰场、饲养场、皮毛加工厂(场)等,厂区周围不得有有害气体、放射性物质、粉尘及其他扩散性污染源,以保持环境的清洁卫生。
- 4.1.2 生产果酒的工厂(车间)不得靠近醋酸、乳酸、丁酸、丙酮、丁醇等工厂(车间),以防醋酸菌、乳酸菌、丁酸菌等微生物污染,影响酒的品质。

4.2 建筑和设施

- 4.2.1 厂区主干道和支道应铺建便于清洗的硬质路面,路面平坦,要有良好的排水系统,无积水,无明沟,厂区要设绿化地带,美化环境,保持卫生。
- 4.2.2 生产厂房建筑结构应坚固完好,有适当的工作空间,以保证生产操作顺利进行。
- 4.2.3 生产厂房建筑设施的设计
 - 4.2.3.1 生产区与生活区要分开,生产厂房按照工艺流程应从原料进厂到产品完成,合理布局,以免交叉污染。
 - 4.2.3.2 生产车间内应宽敞明亮,温度适宜,通风良好,设有专用通风口或通风滤过设备和完善的防蝇、防尘设备,贮存车间相对湿度以 70%~80%为宜,做到定期消毒,保持清洁。
 - 4.2.3.3 地面要用不透水、不吸水材料构筑,须平整无裂缝,并有 1%~2%的坡度和通畅的排水设施。
 - 4.2.3.4 天花板、墙壁应采用不透水、不吸水、无毒性材料构筑,配酒、灌装车间铺砌瓷砖、水磨石等,墙

中华人民共和国卫生部 1991-03-18 批准

1991-10-01 实施

裙应不低于 1.5 m,使之表面光滑有防霉性能。

4.3 卫生设施

4.3.1 要有充足的良好水源,其水质必须符合 GB 5749 规定。

4.3.2 厂内应有有效的下水与废料处理系统,所有下水管道能承受高峰负荷,废物及垃圾存放场所做到及时清运,防止蚊蝇孳生和影响环境卫生。

4.3.3 生产车间必须设有与生产人数相适应的更衣室,配酒、灌装车间入口处要设有洗手与干手设施,在适当的地方还应有消毒设施。

4.3.4 厕所应设在车间外,一律为冲水式,要有洗手设备并有良好的防蝇、排臭设施。

5 卫生教育、健康要求和个人卫生

5.1 企业应组织所有工作人员接受《中华人民共和国食品卫生法(试行)》、食品卫生知识培训,使其加强法制观念,掌握防止食品污染所需要的措施及本规范的内容,自觉地搞好生产加工卫生,对新工人、临时工必须首先进行卫生知识教育,经考核合格后,方可参加生产作业。

5.2 工作人员每年至少进行一次身体健康检查,取得健康证后方可参加工作。

5.3 经常保持个人卫生,工作时必须将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽及鞋。

5.4 车间内不准吸烟和吃各种食物,配酒、灌装车间的工作人员,工作时不准使用化妆品。

6 原材料采购、运输、贮藏的卫生要求

6.1 酿酒用的果实应新鲜成熟,采购果实时,了解农药使用情况并做好记录。

6.2 盛装原料的容器清洁干燥,不准使用铁制容器和装过有异臭、有毒物品等有妨食品卫生的容器盛装果实。

6.3 运输酿酒原料的车、船等工具要保持清洁,防止污染。

6.4 酿酒原料的果实,应贮存在阴凉、通风、无异常气味的洁净场所,避免雨淋日晒。

7 食品加工的卫生要求

7.1 卫生制度

各加工车间必须建立健全完整的工艺卫生管理制度,明确工艺卫生和环境卫生,认真做到文明生产。

7.2 果酒的原料、辅料

7.2.1 不准使用腐烂、生霉、变质、变味的果实为原料酿造果酒。

7.2.2 生产果酒的辅料、食品添加剂必须符合 GB 2760 的规定。

7.2.3 用于调兑果酒的酒精,必须经脱臭处理,符合酒精国家标准二级以上酒精指标的食用酒精。

7.2.4 酿酒用的酵母菌,投入生产之前必须严格检查,不准使用变异或不纯的菌种;要建立严格的菌种管理制度,定期更新,以保证菌种的纯净。

7.3 设备、工具卫生

7.3.1 酿酒用的设备、工具、容器等必须是耐侵蚀、无异味、与果品和果酒不起化学变化的材质制成。塑料、橡胶管道必须使用食品级品。

7.3.2 发酵酿酒用的容器,使用前要洗净消毒;对被霉菌污染的容器,应用 2% 硫酸溶液浸泡数日后,以水冲刷干净,再经硫磺烟熏消毒 12 h 以上或其他有效方法处理后方可使用。发酵贮酒容器内壁如需涂覆涂料时,应使用符合国家卫生标准的无毒涂料。

7.3.3 破碎机、打浆机、压榨酒输浆泵、贮藏、配酒容器等设备、工用具,要保持清洁,摆放整齐。

7.3.4 洗滤棉必须用热水洗净消毒,达到无臭、无味。

7.3.5 酒瓶必须洗刷干净,达到内外透明,无杂物,控净余水。如果使用回收旧瓶,必须严格挑选,先进

行预刷,严格消毒。严禁使用装过油类、农药及有毒药品的旧瓶。

7.4 装酒和标志

7.4.1 要有完善的灯检设备,安排专人做好空瓶和成品的检查。

7.4.2 瓶装果酒必须保证密封良好。

7.4.3 成品果酒商标上必须按照 GB 7718 的规定标明品名、厂名、批号、生产日期、保质期、产品标准代号。

8 成品贮藏、运输的卫生要求

8.1 成品仓库应保持干燥,空气流通,库内整洁。

8.2 成品在正常贮存期内,不应变质。

8.3 成品在贮藏和运输中,不得与潮湿地面直接接触或靠近腐蚀性易发霉、发潮货物及有毒物品混贮、混运。

9 质量检验

9.1 果酒厂必须建立完整的工艺卫生管理体系和产品质量检验机构,配备专业人员,健全实验室仪器设备,加强对产品的监督、监测,做到文明生产,提高产品质量。

9.2 产品必须检验合格后方能出厂。以批为单位附有产品合格证或检验报告单。

9.3 各项检验原始记录应编号存档,至少保存期为三年,以备查询。

附加说明:

本规范由中华人民共和国卫生部提出。

本规范由卫生部食品卫生监督检验所归口。

本规范由黑龙江省食品卫生监督检验所负责起草。

本规范主要起草人贾仲琦。