

DBS23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS23/ XXX—XXXX

食品安全地方标准

龙江小烧酒小作坊生产卫生规范

(送审稿)

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的编写规则起草。

本标准由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：哈尔滨市市场监督管理局、黑龙江省华测检测技术有限公司。

本标准主要起草人：杨桂玲、王洪、刘继强、于林、张岭、高向阳、陈莎莎、艾晓丽、曹玉倩。

食品安全地方标准

龙江小烧酒小作坊生产卫生规范

1 范围

本标准规定了龙江小烧酒小作坊生产卫生规范的术语和定义、生产场所、设施与设备、卫生管理、原辅料和相关产品、生产过程的食品安全控制、检验及贮存和运输等的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于黑龙江省行政区域内，以高粱、玉米、大米、杂粮等粮谷类为主要原料，以麸曲和酵母为糖化发酵剂，按传统固态法工艺生产非预包装龙江小烧酒的龙江小烧酒小作坊。

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，仅所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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 生产场所

3.1 生产场所应与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离，保证不受污染。

3.2 生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成污染的因素。

3.3 生产场所的地面应平整，采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。

3.4 生产场所的墙面应平整且与隔断、顶棚均应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑，不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.5 应采取有效措施防止生产场所虫害滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。

3.6 生产场所应满足传统固态法制酒条件下的原料粉碎、配料、糊化、糖化、发酵、蒸馏等的工艺技术要求。窖、池、缸、箱等发酵容器应有利于酿酒微生物的生长与繁殖。

3.7 生产场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；生产场所布局应符合相应的生产加工流程要求，避免交叉污染；生产区与生活区应有效隔离。

3.8 生产场所内应根据生产需要设置相应的功能区域，包括原料粉碎车间、配料区（间）、蒸煮、蒸馏区（间）、糖化发酵区（间）、包装区（间）、贮酒区（间）、原辅料库等。

- 3.9 蒸馏区域应保持清洁，无积水。
- 3.10 酒糟存放场所应与生产场所隔离，以防止虫害孳生。
- 3.11 贮酒区域内应阴凉、干燥，不得与可能影响酒体质量的物品混存。

4 设施与设备

- 4.1 应具有与生产能力相适应的设施、设备和器具，设施、设备和器具应便于清洗和消毒。
- 4.2 发酵、蒸馏、贮存设备、器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料。
- 4.3 加工设备表面应清洁、无积垢。
- 4.4 应设必要的洗手设施及供洗手用的清洗剂等。
- 4.5 应具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。
- 4.6 应具备相应的称量、测量及监测设备，并保持清洁和定期检定或校准，如磅称、压力表、酒精计、温度计。
- 4.7 应有相应的控制设备，如温度控制设备。
- 4.8 应具备良好的供水设施，应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要。配料用水应与冷却水、污水或废水等以完全分离的方式输送，避免交叉污染。供水设施中使用的涉水产品还应符合国家相关规定。
- 4.9 应具备符合生产要求的污水排放设施，且排水良好。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。
- 4.10 酒糟贮存设施应便于存放和清理。
- 4.11 生产场所及库房应有良好的防鼠、蚊、蝇、昆虫等设施。
- 4.12 加工场所及库房应具备必要的通风、照明、防火、防爆设备设施。
- 4.13 应配备与生产能力相适应的供气设施或设备，并应定期检查、维护、保养。

5 卫生管理

- 5.1 生产人员应按食品安全法要求进行健康检查。
- 5.2 生产人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6 原辅料和相关产品

- 6.1 采购的粮谷类原料应符合 GB 2715 及有关规定，不得使用发霉的、变质的、受污染的、含有毒有害以及被有毒有害物污染的原料。
- 6.2 粮谷类原料以外的原辅料应符合国家相关标准和有关规定的要求。
- 6.3 采购的原辅料和食品相关产品，应当查验供应商的许可证和产品合格证明文件，对未纳入生产许可证管理范围的，应当索取有关购销凭证或记录其来源。
- 6.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 6.5 采购与酒体直接接触的物料时，应有易迁移的醇溶性有害成分含量检测报告，如重金属、邻苯二甲酸酯等。

7 生产过程的安全控制

- 7.1 应具有与生产能力相适应的工艺及控制参数。
- 7.2 原辅料在使用前，应经过检查，确保原料干净卫生。
- 7.3 生产场所的环境等应按生产工艺要求进行清理，保持整洁卫生。
- 7.4 生产设备设施应定期维护，及时清洗，保持清洁卫生。
- 7.5 应采取有效措施使原辅料与半成品、成品有效分离，并确保与半成品、成品接触的设备、工具等表面清洁。
- 7.6 生产过程应防止有害生物污染，出现异常时应及时处理。
- 7.7 生产设备上可能直接或间接接触产品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。
- 7.8 应采取有效措施最大程度地降低产品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。
- 7.9 当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、粉尘等污染产品。
- 7.10 成品酒贮存过程中宜注意易迁移的醇溶性有害成分的含量，如重金属、邻苯二甲酸酯等。

8 检验

- 8.1 应建立出厂检验制度。
- 8.2 应对产品进行出厂检验，检验合格后方可出厂销售。
- 8.3 应保留原始检验记录和检验报告，保存期限不得少于2年。

9 贮存和运输

9.1 根据成品酒的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，不得将成品酒与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

9.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低污染的风险。

9.3 成品酒贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

10 其他

10.1 应建立和执行适当的仓储制度。

10.2 应建立和执行与酒体直接接触的容器、机械设备、管道、工器具等生产加工操作的卫生管理制度。

10.3 应建立和执行小烧酒生产加工人员管理制度。

10.4 应建立记录制度，对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。
