

UDC 628.5
C 53



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

1991-03-18 发布

1991-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

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