

ICS 67.160.10
X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 23544—2009

白酒企业良好生产规范

Good manufacturing practice for Chinese spirits enterprises

2009-04-14 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 厂区环境	1
5 厂房与设施	1
6 设备与工器具	2
7 人员管理与培训	2
8 物料控制与管理	3
9 加工过程控制	3
10 质量管理	4
11 卫生管理	5
12 成品的储存和运输	5
13 文件和记录	6
14 投诉处理与产品召回	6
15 产品信息与产品宣传	6

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、四川宜宾五粮液集团有限公司、泸州老窖股份有限公司、中国贵州茅台酒厂有限责任公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、山东景芝酒业股份有限公司、北京中防昊通防伪科技中心。

本标准主要起草人：熊正河、郭新光、钟其顶、陈林、张宿义、汪地强、康健、李怀民、赵德义、刘凤翔、许德富、王莉、李建峰、李兰英、来安贵、王继坤。

白酒企业良好生产规范

1 范围

本标准规定了白酒企业的厂区环境、厂房与设施、设备与工器具、人员管理与培训、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、卫生管理、成品储存和运输、文件和记录、投诉处理和产品召回以及产品信息和产品宣传等方面的基本要求。

本标准适用于白酒企业的设计、建造(改扩建)、生产管理及质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10343 食用酒精
- GB 10344 预包装饮料酒标签通则
- GB/T 15109 白酒工业术语

3 术语和定义

GB/T 15109 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

白酒 Chinese spirits

以粮谷为主要原料,用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒。

4 厂区环境

- 4.1 工厂应建在水源充足,无有害气体、烟雾、沙尘等污染物和其他危及白酒生产安全卫生的地区。
- 4.2 厂区环境应随时保持清洁,厂区道路应铺设硬化路面,空地应绿化。
- 4.3 厂区内应无不良气味、有害(毒)气体或其他有碍卫生的设施,否则应有相应的控制措施。
- 4.4 厂区内禁止饲养与携带禽、畜及其他宠物(守护用犬除外,但应严格管理,不得进入生产区域或接触物料)。
- 4.5 厂区应具备与生产能力相匹配的供、排水系统,排水道应通畅,不应有严重积水、渗漏、淤泥、污秽、破损。
- 4.6 生活区应与生产区域隔离。

5 厂房与设施

5.1 厂房与场地

5.1.1 厂房建筑、设备应按照白酒生产工艺流程合理布局,能满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求,人流、物流设置合理,避免交叉污染。