

DB3204

常 州 市 地 方 标 准

DB3204/TXXXX—2022

米酒小作坊生产管理规范

Specification for producing management of rice wine workshop

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

常州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定起草。

本文件由常州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：常州市市场监督管理局。

本文件主要起草人：黄翔、宋淑文、刘警灏、蒋丽

本文件为首次发布。

米酒小作坊生产管理规范

1 范围

本文件规定了米酒小作坊生产的基本要求、生产场所、设施设备、生产管理、包装与标签、产品贮存与运输。

本文件适用于符合《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》规定的以水及粮食品为主要原料按传统发酵工艺生产的米酒小作坊。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

- 4.1 生产经营者应遵守现行的法律法规及相关标准的规定，并按要求取得登记证书。
- 4.2 生产经营者是食品安全第一责任人，对其生产经营的食品安全负责。
- 4.3 生产经营者应当建立完善食品安全管理制度，实施生产经营过程控制。
- 4.4 生产场所醒目位置应公示登记证书、从业人员健康证明和食品安全承诺书。

5 生产场所

- 5.1 生产场所应相对独立，与有毒、有害场所以及其他污染源（如：垃圾场站、厕所、工业废气、废水排放口等）保持适当距离，确保不受污染。
- 5.2 生产场所与生活场所应当采取有效隔离措施，不得在生产场所内吃、住，不得在生产场所饲养畜、禽及其他动物，生产场所内不应带入和存放与生产无关的用品。
- 5.3 生产场所面积应与生产规模相适应，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的要求。
- 5.4 生产场所地面平整、硬化，无积水、污垢，排水良好。应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。
- 5.5 应设置相应的区域，包括但不限于：原辅料区、生产操作区、成品区、废弃物存放区。

6 设施设备

- 6.1 应具有相应的消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤设施设备，配备带盖、防渗漏的垃圾废弃物暂存设施。
- 6.2 应在加工场所入口处设置更衣和洗手设施，主要加工场所应根据需要设置杀菌设施。
- 6.3 应具有米酒生产必要的原料处理设备、蒸煮设施、摊凉设施、糖化发酵设施（窖、池、缸、罐等）、过滤设备、储酒设备（池、缸、罐等）、计量设备（流量计、秤等）、检测设备（温度计、酒精度计等），必要时配备灌装设备。
- 6.4 直接接触食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合食品安全标准的材料制造。

7 生产管理

7.1 从业人员管理

- 7.1.1 食品从业人员应持有效健康证明后方可上岗。
- 7.1.2 食品从业人员应定期进行食品安全知识、卫生规范及相关法律法规等培训。
- 7.1.3 应当保持个人卫生，穿戴洁净的工作衣、帽，头发应置于帽内。不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物。
- 7.1.4 工作期间不应有吸烟、饮食、喝酒等影响食品安全的行为。

7.2 食品原辅料和食品相关产品管理

- 7.2.1 制酒用粮食应符合 GB 2715、相关食品安全国家标准的规定，不得使用发霉、变质，被有毒有害物资或运输工具污染的原料。
- 7.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 7.2.3 采购的食品原辅料和食品相关产品应查验，并保存供货商的资质等相关证明文件和产品合格证书，保存期限不少于 2 年。

7.3 生产过程控制

- 7.3.1 食品原辅料存放的库房应做好防潮、防鼠和隔热处理。库存原辅料应遵照先进先出原则合理周转。
- 7.3.2 清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应与原辅料分开存放，并明确标识。
- 7.3.3 严格按照规定的配方和工艺流程组织生产，并做好原辅料使用记录。

7.4 产品管理

- 7.4.1 产品应有独立的存放间或区域，不得与有毒有害物品共存。
- 7.4.2 产品质量应符合相关食品安全国家标准的规定。
- 7.4.3 每年至少应提供一次包括食品安全指标的检验报告，检验报告保存期限不得少于 2 年。
- 7.4.4 应建立完备的产品生产、销售台账。
- 7.4.5 企业应建立不安全食品召回制度和不合格品管理制度。

8 包装与标签

8.1 包装

8.1.1 直接接触食品的包装材料应符合国家食品安全标准要求,纳入生产许可范围的包材应取得工业产品生产许可证。

8.1.2 包装方式应能在正常的贮存、运输、销售条件下保护食品安全性和食品品质。

8.2 标签

8.2.1 产品标签标识应参照 GB 7718 和食品安全法律法规及相关规定的要求。

8.2.2 简易包装应在主要显示面标明下列内容:

- a) 食品名称、生产日期、保质期和贮存条件;
- b) 食品生产小作坊名称、地址、联系方式;
- c) 作坊登记证编号;
- d) 含“作坊食品”等字样的标识。

8.2.3 散装食品在大包装表面或适当位置标示食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式及其他需要标示的内容。

8.2.4 标示“过量饮酒有害健康”等健康提示语。

9 产品贮存与运输

9.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

9.2 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

附录A
(资料性附录)
米酒典型的生产流程及关键控制环节

A.1 典型生产流程

原料处理→蒸煮→拌曲→糖化发酵→过滤→贮存→灌装

A.2 关键控制环节

- a) 拌曲
- b) 糖化发酵
- c) 贮存
- d) 各工序环境卫生

A.3 容易出现的质量安全问题

- a) 感官质量缺陷，如色泽、香气、口味、风格与产品标识不符；
 - b) 酒精度与标识不符；
 - c) 邻苯二甲酸酯类物质污染；
 - d) 非法添加甜蜜素等食品添加剂。
-