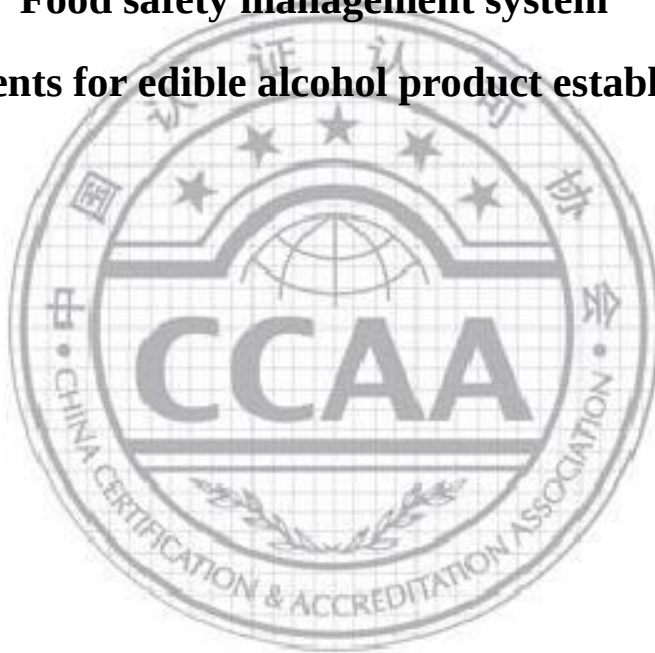


食品安全管理体系 白酒生产企业要求

Food safety management system

Requirements for edible alcohol product establishments



2016年11月3日发布

2016年11月3日实施

中国认证认可协会发布

目 次

前 言	I
引 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 人力资源	1
4.1 食品安全小组	1
4.2 人员能力、意识和培训	1
4.3 人员健康和卫生	2
5 前提方案	3
5.1 基础设施及维护	3
5.2 其他前提方案	5
6 关键过程控制	6
6.1 总则	6
6.2 原辅料验收	6
6.3 配料	6
6.4 蒸酒	6
6.5 勾兑	6
6.6 包装及标识	7
7 检验	7
8 产品追溯与撤回	7
附录 A（资料性附录）参考文献	8
附录 B（资料性附录）常见的食品安全危害	10

前 言

本标准依据CNCA/CTS 0022-2008《食品安全管理体系 白酒生产企业要求》起草，与CNCA/CTS 0022-2008相比较，主要技术性变化如下：

——依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》的要求，对4.3条款进行了修改。

——修改了第5章。

——修改了第6章。

——修改了第8章。

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由中国认证认可协会提出。

本标准由中国认证认可协会归口。

本标准起草单位：北京中大华远认证中心、安徽古井贡酒股份有限公司、黑龙江北大仓集团有限公司、中国质量认证中心、东北认证有限公司、长城（天津）质量保证中心、北京五洲恒通认证有限公司、杭州万泰认证有限公司、中质协质量保证中心。

本标准主要起草人：刘宏霞、齐鑫、张涛、马立田、李安军、万春环、游安君、李辰暄、曲丽、吕静、任秋玲。

引 言

本标准从我国白酒生产过程食品安全存在的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，结合白酒生产企业特点，提出了建立我国白酒生产企业食品安全管理体系的特定要求。

GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。白酒生产企业及相关方在使用GB/T 22000中，提出了针对本类型企业特点对通用要求进一步细化的需求。

鉴于白酒生产企业在加工过程方面的差异，本标准提出了针对本类型企业特点的“关键过程控制”要求，主要包括原辅料验收、配料、制曲、酿造、勾兑、灯检等关键过程的食品安全控制要求。

食品安全管理体系 白酒生产企业要求

1 范围

本标准规定了白酒生产企业食品安全管理体系的特定要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验和追溯。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于白酒生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于对此类企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本文件用于认证目的时，应与GB/T 22000一起使用。

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）或修订版本均不适用于本标准，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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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

GB 10343 食用酒精

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 15109 白酒工业术语

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

3 术语和定义

GB/T 22000-2006 及 GB/T 15109-2008 确立的术语和定义适用于本标准。

4 人力资源

4.1 食品安全小组

食品安全小组成员应由多专业的人员组成，具备多学科的知识，以及建立与实施白酒生产企业食品安全管理体系的经验，包括原辅料采购、产品研发、工艺制定、设备维护保养、卫生质量控制、生产控制、检验、仓储运输、产品销售等方面的知识、技能或经验，必要时可聘请专家。

4.2 人员能力、意识和培训

- 4.2.1 食品安全小组人员应熟悉相关法律法规和标准要求，具有守法意识，理解HACCP原理、前提方案和食品安全管理体系标准。
- 4.2.2 企业应配备满足需要的熟悉白酒生产基本知识和加工工艺的人员。
- 4.2.3 从事产品研发、质量控制、检验等工作的人员应具备相关的知识和能力。
- 4.2.4 采购人员应具备识别原材料质量和安全特性的基本知识和技能。
- 4.2.5 企业应制定和实施人员培训计划，提供培训或采取其他措施以持续满足要求。保证不同岗位的人员掌握白酒安全卫生知识和技能。从事产品研发、原辅料验收、配料、制曲、酿造、勾兑、灯检、检验等人员应持续满足岗位能力要求。
- 4.2.6 需持证上岗的人员应具备相应资质，并持有效资质证明。
- 4.2.7 从事白酒品评鉴定的人员，应具备相应的资质和授权。

4.3 人员健康和卫生

4.3.1 人员健康

- 4.3.1.1 白酒生产企业应建立并执行从业人员健康管理制度。
- 4.3.1.2 从业人员应每年进行健康检查，必要时应做临时性健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。凡患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。
- 4.3.1.3 应建立日常员工健康报告制度，从业人员上岗时应报告身体健康、疾病或受伤状况，卫生管理人员应对其加以关注和检查。
- 4.3.1.4 应建立并保持从业人员健康档案。

4.3.2 个人卫生

- 4.3.2.1 与产品直接接触人员，不应留长指甲，应勤理发、勤洗澡、勤更衣。
- 4.3.2.2 从业人员进入车间应更衣，穿工作服和鞋、戴工作帽，工作服应遮住外衣，头发不外露，不应将与生产无关物品带入车间。
- 4.3.2.3 从业人员工作时不得戴首饰、手表，不得化妆；上岗后，若处理被污染的产品或从事与生产无关的活动，应重新洗手消毒；进入灌装车间前，应穿戴整洁工作服，并保持双手洁净；不得穿工作服进入卫生间，离开车间时应换下工作服。
- 4.3.2.4 从业人员应当保持良好的个人卫生习惯和行为，不得在生产场所吸烟，不得进行有碍食品卫生的活动。
- 4.3.2.5 工作服、鞋应集中清洗、消毒，统一发放，企业宜建立洗衣房。
- 4.3.2.6 非食品加工人员不得进入生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

5 前提方案

5.1 基础设施及维护

5.1.1 总则

5.1.1.1 企业的选址、布局和基础设施应符合相关法律法规要求。

5.1.1.2 企业应具有与其规模相适应的配料、制曲、酿造、勾兑、灌装、贮存等基础设施、设备和相关场所，应建立基础设施运行、维护与保养制度并实施。

5.1.1.3 企业应制定设备运行的操作规程，包括操作程序、清洗消毒、故障处理和维护保养等要求。

5.1.2 厂区环境

5.1.2.1 厂区环境应保持清洁，厂区道路应铺设硬化材料，空地应采取必要的措施保持环境清洁，防止扬尘和积水等现象的发生。

5.1.2.2 厂区内应无产生不良气味、有毒有害气体或其他有碍卫生的设施，否则应有相应的控制措施。

5.1.2.3 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

5.1.2.4 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，污水排放符合国家有关标准的规定。

5.1.2.5 厂区内禁止饲养与携带禽、畜及其他宠物。

5.1.3 厂房和车间

5.1.3.1 厂房和车间的设计与布局应合理，满足生产工艺、卫生管理、设备维护保养的要求，与生产能力相适应，无交叉污染环节。

5.1.3.2 厂房和车间的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置和维护保养、清洁消毒、物料存储及人员的通行与操作。

5.1.3.3 厂房和车间的通道、楼梯、传送系统等设施结构应设计合理，易于通行、输送、维护和清洁。物料管道和生产车间地面应有适当的排水坡度及排水系统，车间污水应从高清洁区向低清洁区排放。

5.1.3.4 厂房和车间应光线充足，通风良好，暴露原料和产品正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.1.3.5 原料粉碎车间的设计与设施应能满足原料除杂、粉碎、防尘的工艺技术要求。车间内的除尘设施应使室内粉尘浓度符合国家相关规定的要求，架空构件和设备的安装位置应便于清理，防止和减少粉尘积聚。原料浸泡清洗设施应满足排水的工艺技术要求。

5.1.3.6 制曲车间的墙壁及地面应符合制曲工艺要求；原料拌和前场地、踩曲场及曲模等应保持清洁，以减少有害杂菌的侵染。

5.1.3.7 酿造车间的设计与设施应能满足润料、配料、蒸煮、摊晾（扬楂）、出（入）窖、糊化、

发酵、蒸馏的工艺技术要求；场地应坚硬、防滑，排水良好，墙壁应采用防渗材料，便于清洁和消毒；发酵室应有通风和温控设施。

5.1.3.8 勾兑车间应有防火、防爆、防尘、防虫、防鼠、防水等设施，库内环境应满足白酒的贮存要求。

5.1.3.9 灌装车间地面应使用易清洗、消毒的材料铺设，墙壁和天花板应有防霉措施。

5.1.3.10 仓库应阴凉、通风、干燥和清洁，并有防止虫害、鸟雀侵入和藏匿的设施或装置。原料、原酒、半成品、成品、副产品、灌装容器、外包装材料等应依据性质的不同分别存放，并有明确标识，避免混杂，防止交叉污染。原料直接存放于室内场地时，场地应高于地面并保持干燥，应有防雨设施和防霉变措施。

5.1.4 人员卫生设施

5.1.4.1 灌装车间入口及车间内必要处，应按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如设置工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。

5.1.4.2 生产场所或生产车间入口应设置更衣室，保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；更衣室应通风良好，有适当的照明。

5.1.4.3 生产车间入口应设有洗手设施，灌装车间入口应设置洗手和消毒设施。如有需要，应在灌装车间区内适当位置加设洗手和（或）消毒设施。洗手设施的水龙头数量应与同班次加工人员的数量相匹配，与消毒设施配套的水龙头开关应为非手动式。

5.1.4.4 应根据需要设置卫生间，其数量应能够满足员工使用要求。卫生间应与生产场所保持一定的距离，且不得与生产、灌装或贮存等区域直接连通。卫生间的门窗不应直接开向生产车间；卫生间应为水冲式，设有洗手设施，保持清洁。

5.1.5 设备、管道和工器具

5.1.5.1 设备和工器具应符合生产工艺技术要求，便于拆卸、清洗、消毒或灭菌、操作、维修和保养，并能减少污染。

5.1.5.2 凡与原料、半成品、成品接触或可能接触的设备、容器、管道和工器具等，均应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与产品发生化学反应或污染产品的材料制作，表面应平滑，无凹坑、裂缝。

5.1.5.3 与设备连接的主要固定管道应标明管内物料名称及流向。

5.1.5.4 各车间、仓库（包括酒库）应根据工艺技术要求，配备必要的温度计、湿度计、糖度计、酒精计、压力表等。

5.1.5.5 用于生产及检验、试验的仪器、装置、仪表、量具、衡器等，其适用范围和精密度应符合

生产和检验要求，有明显的合格标识。

5.1.6 供水设施

5.1.6.1 供水系统的水压、水量及其他要求应符合生产需要，加工用水的水质应符合 GB5749 的规定。若使用自备水源作为加工用水，应进行有效处理，并实施卫生监控。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。

5.1.6.2 加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置，不得与非产品接触用水的管道相连接，避免交叉污染，各管路系统应明确标识以便区分。

5.1.6.3 储水设施的材质和内壁涂料应无毒无害，不影响水的感官性状，并有防止污染的措施。储水设施应定期进行清洗消毒，经水质检测合格后方可投入使用，应保留清洗消毒和水质检测的记录。

5.2 其他前提方案

5.2.1 卫生管理制度

5.2.1.1 白酒生产企业应建立并落实卫生管理制度，对从业人员进行食品安全知识的教育和培训。

5.2.1.2 白酒生产企业应对配料、制曲、酿造、勾兑、灌装等设施加强卫生管理，建立并落实清洗、消毒、检修和维护保养制度。

5.2.2 化学品及外来污染物控制

5.2.2.1 应对当前使用的化学品和面临的污染物进行辨识，逐一建立并实施管理方案或采取有效措施，以防止与产品接触的化学品及其它化学、物理和生物性污染物对产品造成污染。

5.2.2.2 应建立化学品购销、使用台账，保持使用记录。

5.2.2.3 正确标注、存放和使用各类化学品，化学品应单独存放，必要时应隔离上锁。

5.2.2.4 在生产区域使用化学品时，应明显标识，避免错用或误用；生产结束后剩余化学品应及时回收。

5.2.2.6 化学品储存设施应有防止泄露的装置，操作人员应备有防护器具以保证人身安全。

5.2.2.7 应确保化学品相关人员获取使用说明或接受有效培训，保留培训记录。

5.2.3 虫害控制

5.2.3.1 应制定和执行有针对性的虫害控制措施，并定期检查。作业区域及仓库应采取有效措施，防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

5.2.3.2 作业区域及仓库应定期进行除虫灭害工作。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应对产品造成污染，应保留除虫灭害的记录。

5.2.3.3 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、物料、设备、工器具等造成污染；不慎污染时，应及时将被污染物彻底清洁，消除污染。

6 关键过程控制

6.1 总则

白酒生产企业应针对生产的全过程进行充分的危害分析，并考虑可能受到的人为破坏或蓄意污染情况，依据危害分析的结果确定针对危害的关键过程进行控制，确保食品安全危害得到有效控制。

6.2 原辅料验收

6.2.1 原辅料应干燥、洁净，符合相应的产品标准要求，储存过程应避免受到有毒、有害物质的污染。

6.2.2 生产企业应建立原辅料合格供方名录并制定原辅料的验收标准、抽样方案及检验方法等，并有效实施。检验不合格的原辅材料不得投入生产，应明确标识并及时做出适当的处置，防止混用、误用。超过保质期的原辅料不得用于生产。

6.2.3 包装容器应符合相关的标准，验收时应索取产品合格证明和检验合格证明。必要时，生产企业应对包装容器进行化学物质迁移测试。

6.2.4 外购基酒应符合 GB 2757 的要求。

6.2.5 外购酒精应符合 GB 10343 的要求。

6.3 配料

应按照产品的工艺要求控制各种原料的配料比例。稻壳应无霉变、无杂物，必要时应在使用前采取适当的措施除杂。

6.4 蒸酒

6.4.1 冷凝器的材质不得采用含铅的金属。

6.4.2 蒸酒过程按工艺要求控制，确保产品的稳定性。

6.4.3 应控制蒸馏汽压、接酒和取酒温度、蒸馏时间等工艺阐述；正确掌握掐头去尾的操作，去除硫化氢、甲醛等有害杂质。

6.5 勾兑

6.5.1 应严格按照工艺配方进行勾兑。

6.5.2 生产不同批次的酒时，应及时将过滤器排净以防混酒，颗粒炭处理量达到饱和应及时更换。

6.5.3 生产用水的水质应符合 GB 5749 的要求。水质不合格时应采用反渗透等方式进行处理，以达到相应要求。

6.6 包装及标识

- 6.6.1 包装容器应经过挑选、清洗、检验合格后方可使用。
- 6.6.2 灌装应在专用的车间进行，灌装间及其设施、设备应满足产品需要，并同时满足灌装过程的环境温湿度要求；灌装设备、工具、容器应加强维护、保养，使用前后应清洗、消毒。
- 6.6.3 灌装后的瓶酒应进行灯光检验，灯检人员工作一定时间后应做适当调整或休息。
- 6.6.4 应设专人检查灌装后瓶口的密闭性和瓶体的外观。
- 6.6.5 灌装后的产品，其卫生指标均应符合国家相关卫生标准的规定。
- 6.6.6 产品标签应符合 GB 7718 的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7 检验

- 7.1 应有与生产能力相适应的检验室和具备相应资格的检验人员。
- 7.2 检验室应具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备；检验仪器应按规定进行校准或检定。
- 7.3 应制定原料的质量标准、抽样方法、检验项目（样品容器应适当标示）及检验方法等并实施。
- 7.4 成品应逐批抽取代表性样品，按相应标准进行出厂检验，凭检验合格报告入库和放行销售。
- 7.5 应按法律、法规、标准及有关规定要求留样，样品应存放于专设的留样室内，按品种、批号分类存放，并有明显标识。

8 产品追溯与撤回

- 8.1 应建立并实施可追溯性系统，以确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系。定期测试可追溯性系统，包括从原料（包括内包装材料）到成品、从成品到原料（包括内包装材料）的可追溯测试（至少每年一次）。应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在不安全产品得以处理。可追溯性记录应符合法律法规要求和顾客要求。
- 8.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品撤回程序，定期（至少每年一次）验证撤回方案的有效性，并按规定予以记录。
- 8.3 应建立并保持记录，以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。

附录 A
(资料性附录)
参考文献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第 75 号）
- [2] CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生通则
- [3] GB 1350 稻谷
- [4] GB 1351 小麦
- [5] GB 1353 玉米
- [6] GB 1354 大米
- [7] GB 1903 食品添加剂 冰乙酸(冰醋酸)
- [8] GB 2023 食品添加剂 乳酸
- [9] GB 2715 粮食卫生标准
- [10] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂卫生标准
- [11] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- [12] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- [13] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- [14] GB 5749 生活饮用水卫生标准
- [15] GB 6543 瓦楞纸箱
- [16] GB 8275 食品添加剂 α -淀粉酶制剂
- [17] GB 8276 食品添加剂 糖化酶制剂
- [18] GB 8315 食品添加剂 己酸乙酯
- [19] GB 8317 食品添加剂 乳酸乙酯
- [20] GB 8951 白酒厂卫生规范
- [21] GB 13355 黍
- [22] GB 13356 黍米
- [23] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [24] GB 14936 食品安全国家标准 硅藻土
- [25] GB/T 5738 瓶装酒、饮料塑料周转箱
- [26] GB/T 8231 高粱
- [27] GB/T 8232 粟（谷子）

- [28] GB/T 8609 发酵业用甘薯片
- [29] GB/T 8613 淀粉发酵工业用玉米
- [30] GB/T 8883 食用小麦淀粉
- [31] GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- [32] GB/T 8885 食用玉米淀粉
- [33] GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- [34] GB/T 13521 冠形瓶盖
- [35] GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
- [36] QB/T 2796 食品添加剂 丁酸
- [37] QB/T 2797 食品添加剂 己酸

附录 B
（资料性附录）
常见的食品安全危害

B.1 物理性危害：瓶盖性能不当，开启瓶口时将手划伤；瓶内有碎玻璃造成误食。

B.2 化学性危害：使用不良的酿酒原料，造成甲醛和甲醇等有害成分超标；使用不良的储酒容器，造成不良成分溶解至酒中；购买的基酒和酒精中醛类、甲醇等超标造成的危害；使用的香精等不合格造成的危害；回收瓶洗涤不净造成的危害等。