

DB3204

常 州 市 地 方 标 准

DB3204/T 1036—2022

米酒小作坊生产管理规范

Criteria of production management for rice wine

2022-10-13 发布

2022-11-13 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管理。

常州市市场监督管理局起草。

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术语和定义、基本要求、生产场所、设施设备、原辅料和相关产品、生产过程控制、产品管理、从业人员管理、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》规定的以水及大米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
- 江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例

3 术语和定义

3.1 酒酿 fermented rice

以大米、水为主要原料，经浸泡、蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、调配或不调配、杀菌或不杀菌制成的含有一定固形物和酒精的甜味食品。

同义词：甜酒酿、醪糟。

3.2 蒸馏酒 distilled liquor

以大米等为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿而成的，未添加食用酒精及非发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、 β -苯乙醇为主体复合香的米酒。

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 应有与生产相适应的原料处理间（区）、蒸煮间（区）、摊晾间（区）、糖化发酵间（区）、贮酒间（区）、灌装间（区）和原料库（区），如生产蒸馏酒还应设置蒸馏间（区）、自行制曲应设置制曲间（区）。
- 5.6 各功能间（区）、设备设施应按照米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。各功能间（区）应有防尘、防虫蝇、防鼠设施，必要时需安装通风排气设施。糖化发酵间（区）、蒸馏间（区）、贮酒间（区）、灌装间（区）应严禁烟火，并应使用防爆开关和灯具，配备有消防设施。原料库（区）应有防潮设施。

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、蒸煮设备、摊晾设备、糖化发酵设备、贮酒设备、灌装工具、计量设备和检测设备（温度计、酒度计等），如生产蒸馏酒还需配备蒸馏设备、自行制曲的还需配备制曲设施。
- 6.4 凡与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与酒类起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹坑、裂缝。
- 6.5 所有使用塑料制品的设备和管道，除满足自身材质的食品安全指标要求外，还应确保增塑剂等指标符合要求。如需配备蒸馏冷却设备应符合食品安全要求，宜用不锈钢材料制作。贮酒容器材质应使用符合相关食品安全要求的材质。
- 6.6 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。

7 原辅料和相关产品

- 7.1 制酒用粮食应符合 GB 2715 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 7.3 酒曲应符合相应的质量安全标准和有关规定。
- 7.4 一次性使用的包装容器和材料不得循环使用。
- 7.5 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。

8 生产过程控制

- 8.1 应具有与生产能力相适应的工艺及控制参数。
- 8.2 原辅料在使用前，应经过检查，确保原料干净卫生。
- 8.3 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。

- 8.4 生产设备设施应定期维护，及时清洗，保持清洁卫生。
- 8.5 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。
- 8.6 生产过程应防止有害生物污染，出现异常时应及时处理。
- 8.7 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。
- 8.8 拌酒曲生产环节应控制酒曲接种量与原料米比例，拌酒曲温度等要求。
- 8.9 酒酿发酵应注意温度和控制时间。
- 8.10 生产蒸馏酒时蒸馏过程应注意温度变化，控制甲醇含量防止超标。
- 8.11 成品蒸馏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。
- 8.12 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。
- 8.13 清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应与原辅料分开存放，并明确标识。
- 8.14 严格按照登记的工艺流程组织生产，并做好原辅料使用记录。

9 产品管理

- 9.1 产品应有独立的存放间或区域，不得与有毒有害物品共存。
- 9.2 产品质量应符合相关食品安全国家标准的规定。
- 9.3 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。
- 9.4 应建立完备的产品生产、销售台账。
- 9.5 企业应建立不安全食品召回制度和不合格品管理制度。

10 从业人员管理

- 10.1 应具有满足需要的熟悉米酒生产基本知识及加工工艺的人员
- 10.2 接触直接入口食品的人员应取得健康证明后方可上岗。
- 10.3 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。
- 10.4 食品从业人员应定期进行食品安全知识、酒类生产理论知识及相关法律法规等培训，并记录存档。
- 10.5 工作期间不应有吸烟、饮食、喝酒等影响食品安全的行为。

11 包装与标签

11.1 包装

- 11.1.1 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。
- 11.1.2 包装方式应能在正常的贮存、运输、销售条件下保证食品安全性和食品品质。

11.2 标签

- 11.2.1 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。
- 11.2.2 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。

11.2.3 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。

11.2.4 标示“过量饮酒有害健康”等健康提示语。

12 产品贮存与运输

12.1 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，离墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

12.2 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。
