

ICS 67.160.10
X 62



中华人民共和国国家标准

GB/T 23543—2009

葡萄酒企业良好生产规范

Good manufacturing practice for wine 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	Ⅲ
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 生产过程控制	4
10 质量管理	6
11 卫生管理	6
12 成品储存与运输	7
13 文件和记录	7
14 投诉处理和产品召回	8
15 产品信息和宣传引导	8

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国酿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、中粮酒业有限公司、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、中法合营王朝葡萄酒有限公司、青岛华东葡萄酒有限公司。

本标准主要起草人：熊正河、钟其顶、郭新光、杨楠、李记明、尹吉泰、夏广丽、张辉、吕振荣、张春娅、刘春生。

葡萄酒企业良好生产规范

1 范围

本标准规定了葡萄酒企业的厂区环境、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、生产过程控制、质量管理、卫生管理、成品储存与运输、文件和记录、投诉处理和产品召回以及产品信息和宣传引导等方面的基本要求。

本标准适用于葡萄酒企业的设计、建造(改扩建)、生产管理和质量管理。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4285 农药安全使用标准

GB 10344 预包装食品酒标签通则

GB 15037 葡萄酒

GB/T 15091 食品工业基本术语

3 术语和定义

GB/T 15091 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葡萄酒 wines

以鲜葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

4 厂区环境

4.1 工厂应建在无有害气体、烟雾、灰沙等污染物和其他危及葡萄酒生产卫生安全的地区。原酒生产场所应靠近葡萄种植区域,不应设置在易受污染区域。

4.2 厂区环境应随时保持清洁,厂区的道路应硬化,空地应绿化。

4.3 厂区内不应有不良气味、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 厂区内禁止饲养动物。

4.5 厂区应具备与生产系统相匹配的排水系统,排水道应有适当斜度,不应有严重积水、渗漏、淤泥、污秽、破损。

4.6 厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。

4.7 生活区应与生产区域隔离。

5 厂房与设施

5.1 厂房和场地

5.1.1 厂房建筑、设备要依照葡萄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、物流的流向应布置合理,避免交叉污染。

5.1.2 厂房和设施应有足够空间,以便有秩序地放置设备和物料。厂房内设备与设备之间或设备与墙