

UDC 614.3 : 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8954—88

食醋厂卫生规范

Hygienic specifications of vinegar factory

1988-04-14 发布

1989-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

1 主题内容与适用范围

本规范适用于以粮食为原料,以麦曲(大曲)、麸曲和酒药等各种菌种为糖化剂,采用固态法酿造食醋的工厂。

2 术语

- 2.1 粮食类原料:酿造食醋所用的糯米、大米、高粱、小米、薯干、麸皮、谷糠等。
- 2.2 调味品原料:白糖、盐、花椒、大料、茴香、桂皮等。
- 2.3 发酵剂:麦曲、麸曲、酒药等。
- 2.4 添加剂:安息香酸钠、酱色等。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

- 3.1.1 采购的原材料必须符合国家有关卫生标准和有关规定。
- 3.1.2 粮食类原料:必须采用干燥、无杂质、无污染的粮食,各项指标均符合GB 2715《粮食卫生标准》的规定。
- 3.1.3 调味品原料:必须采用纯净、无潮解、无杂质、无异杂味的调味品料。
- 3.1.4 发酵剂:必须符合生产工艺要求,无虫蛀、无霉变、无毒;选用的菌种必须经常进行纯化和鉴定。

3.2 运输

- 3.2.1 容器:必须采用无毒、耐腐蚀、易清洗、结构坚固的容器,并经常清洗、消毒。
- 3.2.2 运输工具:运输工具的材料、结构必须便于清洗、消毒,具有防雨、防污染措施,经常保持清洁、干燥。
- 3.2.3 搬运:搬运易损伤、易散包的原材料时必须轻装轻卸,不得与有毒、有害物品混装、混运。

3.3 贮藏

- 3.3.1 原材料应贮藏在清洁卫生、干燥通风并有防虫、防鼠、防雀设施的仓库内;不得与非食品同库存放。库房应经常清扫,定期消毒,保持清洁。
- 3.3.2 原材料应掌握先贮先用的原则,防止积压变质。
- 3.3.3 原材料贮藏期间应定期检查水分含量及温度变化情况,对局部发热、霉变的原材料必须及时进行筛选处理。
- 3.3.4 各种原料应分类堆放,码垛不宜过分密集,要离墙、离地。

4 工厂的设计与设施的卫生

4.1 选址