

对出口饮料加工企业注册卫生的规范 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/32/2021_2022__E5_AF_B9_E5_87_BA_E5_8F_A3_E9_c28_32833.htm 1 依据和适用范围 1

1 本规范根据《出口食品厂、库卫生要求》制订。 1.2 本规范适用于各种出口饮料（包括啤酒，以下同）加工企业的卫生注册。 2 卫生质量管理 2.1 出口饮料加工企业应当建立保证出口食品卫生的质量体系，并制定体现和指导质量体系运行的质量手册。 2.2 出口饮料加工企业的卫生质量体系应当包括：各机构、各类人员的工作职责、工作程序和工作要求；各场所、设施、工器具、原、辅料、加工过程及加工人员的卫生要求；工作记录和检查要求，以及自我纠偏要求。质量手册中应当体现的基本内容： 2.2.1 卫生质量方针和卫生质量目标； 2.2.2 组织机构及其职责、工作程序和工作要求； 2.2.3 各级人员的工作职责、工作程序和工作要求； 2.2.4 环境卫生的要求和控制； 2.2.5 车间及设施卫生的要求和控制； 2.2.6 原料、辅料卫生质量的要求和控制； 2.2.7 加工人员卫生要求和控制； 2.2.8 加工卫生质量的要求和控制； 2.2.9 包装、储存、运输卫生的要求和控制； 2.2.10 产品卫生检验的要求； 2.2.11 文件和质量记录的控制； 2.2.12 质量体系的内部审核。 3 厂区环境卫生 3.1 出口饮料加工企业不得建在有碍食品卫生的区域，厂区周围应清洁卫生，无物理、化学、生物等污染源。 3.2 厂区路面平整、清洁、不积水，主要通道铺设水泥等硬质路面，空地应绿化。 3.3 厂区应按工艺要求布局，生产区与生活区应隔

离。 3 . 4 厂区内不得生产、存放有碍食品卫生的其他产品，不得有危害食品卫生的不良气味、有毒有害气体等。 3 . 5 厂区有合理的给排水系统。废弃物应当远离车间集中存放并及时清理出厂。废弃物的排放与处理应符合国家环保的有关规定。 3 . 6 厂区卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫设施，墙壁、地面易清洗消毒，并保持清洁。 4 车间及设施卫生 4 . 1 车间面积与加工能力相适应，工艺流程布局合理。排水畅通，通风良好。 4 . 2 车间地面应由防滑、坚固、耐腐蚀的材料建筑，平坦、不积水，易于清洗消毒，保持清洁；车间与外界相连的排水、通风口应有防蝇、防虫、防鼠装置。 4 . 3 车间内墙壁和天花板采用无毒、浅色、防水、防霉、不易脱落、便于清洗的材料修建，墙角、地角、柱角、顶角具有弧度。 4 . 4 车间门窗由浅色、平滑、易清洗、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作。加工过程中经常开闭的门窗应设有不生锈的纱门、纱窗或其它防虫、防蝇设施。设有内窗台的，其台面应向下斜约 4 5 度角。 4 . 5 与车间相连接的卫生间有冲水装置、洗手消毒设施及换气装置，备有洗涤用品和不致交叉污染的干手用品，水龙头为非手动开关，门窗不直接开向车间，室内应保持清洁，通风良好。 4 . 6 车间入口处设有鞋靴消毒池。车间入口处和车间内适当的位置设足够数量的洗手消毒设施，备有洗涤用品及消毒液和不致交叉污染的干手用品，水龙头为非手动开关。原料入口处必要时设车轮消毒池。 4 . 7 车间供水、供气、供电满足生产所需。作业区照明设施的照度不低于 2 2 0 L U X ，检验区上方的照度不低于 5 4 0 L U X ，检瓶光源照度必须在 1 0 0 0 L U X 以上。车间生产线上方的照明设施应装有防护罩

。 5 原料、辅料及加工用水卫生 5 . 1 原料、辅料必须符合有关卫生标准和规定，有出厂合格证，并经进厂卫生检验合格。 5 . 2 果蔬类原料、辅料（包括啤酒花），必须采用新鲜或冷藏的，质味正常，无病虫害，无腐烂，无发霉变质。 5 . 3 严禁使用进口国不允许使用的添加剂。 5 . 4 原料、辅料进厂后应专库存放，经过检验合格的方可投入使用。 5 . 5 饮料中使用的二氧化碳需经净化系统处理，且应符合国家关于液体二氧化碳标准的纯度。 5 . 6 加工用水必须符合国家生活饮用水卫生标准。水质卫生检测每年不少于二次。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com