

2011年公卫执业医师：酒类的卫生要求 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/652/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_652781.htm 酒类的卫生要求：所有的原辅料应具有正常色泽和良好感官性状，无腐变、无异味、无腐烂，设备、用具、管道必须保持清洁等！在酒类生产过程中，从原料选择到加工工艺等诸环节都应达到卫生要求。所有的原辅料应具有正常色泽和良好感官性状，无腐变、无异味、无腐烂，酿酒所需的粮食类原料如大麦、大米等应符合《粮食卫生标准》；生产酒类时，所需的辅料和食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》的规定；酿酒用设备、用具、管道必须保持清洁，避免生霉和其他杂菌污染。特别推荐：[现场报名时间汇总](#) [2011年公卫执业医师考试时间](#) [2011年公卫执业医师考试大纲](#) 更多信息请访问：[2011年公卫执业医师考前网上辅导](#) 相关推荐：[2011年公卫执业医师：蛋白质摄入原则](#) [2011年公卫执业医师：蛋白质不应恶补](#) [2011年公卫执业医师：蛋白质的功能](#) 欢迎进入 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