



中华人民共和国国家标准

GB 12695—2016

食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 12695—2003《饮料企业良好生产规范》。

本标准与 GB 12695—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 饮料生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 修改了厂房和车间要求;
- 修改了设施与设备要求;
- 修改了食品原料、食品添加剂和食品相关产品要求;
- 强调了对生产过程的食品安全控制要求,并制定了控制生物、化学、物理污染的主要措施;
- 修改了检验要求;
- 增加了产品召回、人员、培训要求;
- 增加了记录和文件管理要求;
- 增加了附录 A“饮料加工过程的微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

饮料生产卫生规范

1 范围

本标准规定了饮料生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于除包装饮用水外的饮料生产,不适用于现制现售的饮料。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

4.2 厂房和车间的设计通常划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各区之间应有效隔离,防止交叉污染。一般作业区通常包括原料处理区、仓库、外包装区等;准清洁作业区通常包括杀菌区、配料区、包装容器清洗消毒区等;清洁作业区通常包括液体饮料的灌装防护区或固体饮料的内包装区等。具体划分时根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求设定。

4.3 液体饮料企业一般应设置水处理区、配料区、灌装防护区、包装区、原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、检测实验室等,生产食品工业用浓缩液(汁、浆)的企业还应设置原料清洗区(与后续工序有效隔离)。固体饮料企业一般应设置配料区、干燥脱水区/混合区、包装区、原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、检测实验室等。如使用周转的容器生产,还应单独设立周转容器检查、预洗间。

4.4 清洁作业区应根据不同种类的饮料特点和工艺要求分别制定不同的空气洁净度要求。

4.5 出入清洁作业区的原料、包装容器或材料、废弃物、设备等,应有防止交叉污染的措施,如设置专用物流通道等。

4.6 作业中有排水或废水流经的地面,以及作业环境经常潮湿或以水洗方式清洁等区域的地面应耐酸耐碱。

5 设施与设备

5.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中第 5 章的相关规定。