

UDC 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 12693~12698—90

食品企业卫生规范 (二)

Hygienic specifications of food enterprises

1991-03-18 发布

1991-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

目 录

GB 12693—90	乳品厂卫生规范	(1)
GB 12694—90	肉类加工厂卫生规范	(6)
GB 12695—90	饮料厂卫生规范	(13)
GB 12696—90	葡萄酒厂卫生规范	(20)
GB 12697—90	果酒厂卫生规范	(26)
GB 12698—90	黄酒厂卫生规范	(29)

中华人民共和国国家标准

GB 12693—90

乳品厂卫生规范

Hygienic specifications of dairy factory

1 主题内容与适用范围

本规范规定了对乳品厂生产原料、设计与设施、管理、操作人员、加工工艺、成品贮藏与运输的卫生要求。

本规范适用于加工 3.2 所指的各类乳品加工厂(场)。其他食品厂中加工乳制品的车间也应参照执行。

2 引用标准

- GB 5410 全脂乳粉
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6914 生鲜牛乳收购标准
- GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

- 3.1 乳:从哺乳动物中挤出的正常乳房分泌物,无添加物且未从其中提取任何成分。
- 3.2 乳制品:以乳为原料,利用全部或部分成分加工而成的液体、半固体或固体产品。

4 原料采购、运输与贮藏的卫生

- 4.1 加工乳制品的各种原料应符合国家有关的食品卫生标准或规定,原料牛乳应符合 GB 6914 的规定。
- 4.2 必须使用密闭的、洁净的、经消毒的奶槽车或奶桶装运原料乳。
- 4.3 贮藏原料乳的容器应符合 4.2 的规定;从挤奶到加工的全过程,不得使原料乳受任何污染。

5 工厂设计与设施的卫生

5.1 选址

乳品厂必须建在交通方便,水源充足,无有害气体、烟雾、灰沙及其他污染源的地区。

5.2 厂区和道路

- 5.2.1 厂区路面应坚硬(如混凝土或沥青路面)、平坦、无积水。
- 5.2.2 厂内停车场及其他场地的地面应符合 5.2.1 的规定。
- 5.2.3 厂区其他地带应绿化。
- 5.2.4 厂区应有良好的排水系统。

5.3 供水

5.3.1 生产用水