

《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》编制说明

一、任务来源和承担单位

《食品安全地方标准 龙江小烧酒》项目承担单位为黑龙江省华测检测技术有限公司。

二、标准制定的目的和意义

黑龙江有着集科技、民俗、文化、陶瓷技艺为一体的综合性烧酒文化，据《双城县志》记载：黑龙江省双城市早在 1831 年就建了白酒厂，原名“天德兴”烧锅，是双城堡成立以后在县志上体现最早的烧锅。据不完全统计，目前黑龙江省白酒登记注册企业将近 500 余家，而白酒小作坊则更是数不胜数。

目前，白酒小作坊的质量安全监管一直深受社会各界的关注，近几年来，散装白酒中毒事件时有发生，2015 年 1 月 23 日国家食品药品监管总局发布的《食品药品监管总局关于进一步加强白酒小作坊和散装白酒生产经营监督管理的通知（食药监电〔2015〕1 号）》中明确指出：白酒小作坊和散装白酒经营单位安全意识低，卫生条件差、生产经营不规范，食品安全风险隐患大，要加大监督检查力度。

白酒小作坊是指具有固定生产场所，从业人员较少，生产条件、设备、工艺简单，以高粱、玉米、大米、杂粮等粮谷类为主要原料，以麸曲和酵母为糖化发酵剂，按照传统固态法工艺生产非预包装白酒的生产加工者。其生产规模、生产条件、固定从业人数等达不到国家规定的食品生产

加工企业许可要求。

黑龙江省卫健委于 2018 年 10 月立项制定《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》标准，是为了配套《食品安全地方标准 龙江小烧酒》而进行的。主要是规范我省白酒小作坊的生产，具有促进行业发展、降低食品安全风险等的现实意义。

综上所述，我省制定《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》有利于规范全省白酒小作坊的生产，保证小烧酒的安全和质量，突出企业主体责任，减少监管盲区，为切实做好全省食品安全工作提供技术保障；同时通过制定统一的标准，逐步提升产品质量，增强品牌信誉，将我们龙江特色产品更好的发扬光大，推动黑龙江地方经济发展。

三、标准的起草过程

（一）标准制定工作分工

标准起草单位于 2018 年 10 月成立了《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》标准起草组。

标准主要起草人杨桂玲、刘继强、王洪负责制定起草原则，组织召开座谈会，进行课题总结；张岭、王洪、于林、张阳负责汇总、分析数据及标准文本和编制说明的撰写，高向阳主要负责该标准与我国有关法律、法规和其他标准关系的调查（包括国内外相关法律、法规和标准）。

（二）起草过程

1. 2018 年 10 月

标准起草组于 2018 年 10 月向黑龙江省卫生健康委员会提交了制定《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》标准的项目建议

书。

2. 2018 年 12 月

2018 年 12 月 17 日，在黑龙江省卫生健康委员会召开了立项启动会。会议由省卫健委食品处主持，参会人员有省卫生监督局、省疾控中心、省卫健委信息中心、哈尔滨市食药监局、省轻工研究院、龙滨酒厂、龙江家园酒厂、东北农业大学等领导和专家。会上标准起草组介绍了申请立项的必要性及意义；标准的适用范围和主要条款；项目实施方案。专家们针对以上内容进行了认真讨论，并提出了宝贵的意见和建议。参会的领导和专家一致认为，制定《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》对黑龙江省白酒小作坊规范生产，保障产品安全具有重大意义。在归纳和整理专家意见的基础上，确定了标准结构、制定依据、标准条款等内容。

3. 2018 年 12 月-2019 年 4 月

项目启动会后，标准起草组制定了项目工作进度表，标准制定周期为 2018 年 12 月 17 日-2019 年 6 月 30 日。

标准起草组在我省酒类专家指导建议下制定了调研方案，撰写了调查问卷。为了解白酒小作坊的生产情况，标准起草组与省卫健委食品处领导、省酒类专家一起在全省范围内到不同规模的白酒小作坊进行了调研，共调研了 95 家白酒小作坊。

4. 2019 年 5 月-6 月

2019 年 5 月上旬对 95 家白酒小作坊现场调查问卷进行汇总、统计分析，结果如下：

(1) 人员情况

人数≤5 人的 70 家，占比 74%；人数 5 人-10 人的 23 家，占比 24%；

(2)生产加工场所面积

面积 100-150 m²的 76 家，占比 80%；面积 50 m²-100 m²的 17 家，占比 18%

(3)年产量

年产量 1 吨-5 吨的 89 家，占比 94%；

(4)原辅料

主要的原料以高粱、玉米为主，辅料为稻壳和玉米芯；主要使用的糖化剂为麸曲，发酵剂为酒精酵母；

(5)发酵周期及成品酒精度

发酵期一般为 4 天-8 天，成品酒精度一般在 50%vol-60%vol。

2019 年 5 月 16 日，在省卫生健康委员会 4 楼会议室召开了地方标准的中期推进会，标准起草组向参会的领导及专家汇报了自 2018 年 12 月～2019 年 4 月标准制定工作开展情况，并对下一步工作进行了安排，一是在 5 月末前争取完成标准文本的撰写工作，形成标准文本（初稿）及编制说明（初稿）；二是在 6 月中旬前征求哈尔滨市市场监督管理局的意见并完成标准文本（送审稿）及编制说明（送审稿）。

四、国内标准情况

经资料搜集查新，在国内 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》为我国现行有效的白酒厂生产卫生规范，该标准是在 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》基础上增加了针对蒸馏酒及其配制酒企业厂房、设施、卫生管理、原料、

食品添加剂等方面的特性要求，用于规范蒸馏酒及其配制酒的生产。我省白酒小作坊生产规模、生产条件、固定从业人数等方面均达不到国家规定的食品生产加工企业许可要求，但能够达到哈尔滨市食品小作坊核准发证基本条件的要求，因此其生产加工完全执行 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》中的各项规定，很难达到要求。例如：白酒小作坊由于场地面积小，原料贮存、制酒、成品酒贮存多数不能设置独立的厂房或车间。大多数白酒小作坊没有制曲工序。GB 8951 标准规定的“11、产品召回管理”、“12、培训”、“13、人员管理”、“14、记录和文件管理”等内容，我省的白酒小作坊都很难达到。

国家推荐标准 GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》主要针对食品生产加工小作坊质量控制的基本要求，没有针对白酒小作坊的工艺特点的质量控制方面的要求。

五、各项条款的确定

（一）条款制定原则

本标准起草是以《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《黑龙江省食品安全管理条例》、《黑龙江省食品安全地方标准管理办法》等现行有关法律、法规为依据，严格按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的要求进行编制。以规范小烧酒的生产，保证产品安全、保护消费者健康为原则，参照 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》等标准，结合

白酒小作坊调查问卷结果,确定龙江小烧酒小作坊生产卫生规范的术语和定义、生产场所、设备与设施、卫生管理、原辅料和相关产品、生产过程的食品安全控制、检验及贮存和运输等的基本要求和准则。

(二) 各项条款的确定

1. 生产场所要求

参照国家标准 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》的第3章和第4章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的第3章和第4章、GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》的第5章要求,其中,由于白酒小作坊场地面积小,并不能达到厂房规模的要求,因此在标准制定中去掉了厂房选址中的达不到要求的部分,保留了白酒厂房设计特性要求中小作坊实际需要的部分(GB 8951 中的 4.3.4.1、4.3.4.4、4.3.4.5、4.3.7.2、4.4.1 的部分),并结合对 95 家白酒小作坊企业调研的结果制定。

2. 设施与设备要求

参照国家标准 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》第5章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》第5章、GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》第6章,根据白酒小作坊企业调研的实际情况制定。

3. 卫生管理

参照国家标准 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》的第6章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的第6章要求及《食品安全法》制定。

4. 原辅料和相关产品

参照国家标准 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》第 7 章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》第 7 章、GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》第 7 章及《哈尔滨市食品小作坊核准发证基本条件》制定，因小烧酒生产过程中，不使用食品添加剂，故将食品添加剂相关要求去掉，不进行说明。

5. 生产过程食品安全控制

参照国家标准 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》的第 8 章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》第 8 章、GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》及《黑龙江省食品安全管理条例》制定。

6. 检验

参照 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》的第 9 章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的第 9 章以及《哈尔滨市食品生产加工小作坊核准管理办法》的规定进行制定。

7. 贮存和运输

参照 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》的第 10 章、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的第 10 章制定，与标准的内容基本无变化。

8. 其他

龙江小烧酒在生产加工过程中应建立相应的制度同时要有详细的记录，参照 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的第 6 章、第 10 章、第 13 章、第 14 章进行制定。

《食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范》

二〇一九年七月九日