

UDC 614.3 : 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8953—88

酱油厂卫生规范

Hygienic specifications of soy sauce factory

1988-04-14 发布

1989-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

1 主题内容与适用范围

本规范适用于采用酿造方法生产酱油的工厂。

2 术语

- 2.1 酿造酱油:将含蛋白质和淀粉质的原料,经制曲、发酵酿制而成的酱油。
- 2.2 菌种:经人工选育、培养,用于酿造酱油的微生物。
- 2.3 种曲:用于扩大培养,制造大曲的菌种。
- 2.4 蒸煮:在特定的温度和压力下,处理原料的过程。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

- 3.1.1 采购的原材料必须符合国家有关的食品卫生标准。
- 3.1.2 大豆、脱脂大豆、小麦、麸皮,必须符合 GB 2715《粮食卫生标准》的规定。
- 3.1.3 食盐:必须符合 GB 5461《食用盐》的规定。
- 3.1.4 食品添加剂:必须采用国家允许使用、定点厂生产的食用级食品添加剂。

3.2 运输

- 3.2.1 运送原材料的车辆、工具必须干燥、洁净,并有防雨、防污染措施。不得将原材料与有毒有害物品混装、混运。
- 3.2.2 必须使用无毒、易清洗的容器或包装袋(箱)盛装原材料。

3.3 贮藏

- 3.3.1 应使用专用仓库贮存原材料。库内应通风良好、干燥、洁净,并有防毒、防虫、防鼠措施。
- 3.3.2 堆放原材料不得过于密集;必须离地面、墙壁20 cm 以上。
- 3.3.3 各种原材料应分类贮存,定期测定水分、温度。严禁将原材料与非食品原料同库存放。
- 3.3.4 各种原材料应规定贮存期,先进先用。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

酱油厂应建在交通方便,水源充足,无有害气体、烟雾、灰沙及其他危害食品安全卫生的物质的地区。

4.2 厂区和道路

厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面)。路面应平坦,无积水。厂内应有良好的排水系统。新建或改建酱油厂必须有污水处理系统。排放的污