

公布機關：衛生部  
法律名：酒類衛生管理方法  
公布日：1990-11-20  
施行日：1990-11-20  
修正日：  
修正施行日：

## 酒类卫生管理办法

第一条 贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对酒类食品卫生的监督管理，制定本办法：

第二条 本办法管理范围系指供饮用的蒸馏酒、发酵酒及配制酒。

第三条 各种酒类必须符合相应的卫生标准。酒类生产厂必须遵守相应的卫生规范。产品检验合格后方可出厂。

第四条 原料的卫生要求：

（一） 不得使用对人体有害，而又不能在酿造过程中去除其有毒成分的物质做酿酒原料、辅料。

（二） 酿制酒所用的新菌种须按《新资源食品卫生管理办法》审批后方可投入生产，并在使用中建立切实可行的菌种保管及定期更新的制度。

（三） 做配制酒或其他含酒精饮料所用的酒精质量必须符合《GB394 酒精》中二级以上的规定。

(四) 生产饮用酒用水须符合 GB5719《生活饮用水卫生标准》。

第五条 生产、贮存、运输、销售过程中的卫生要求。

(一) 在酿酒过程中产生对人体有害的物质，生产单位应采取措施降低含量，使之符合卫生标准，用高锰酸钾处理过的白酒必须进行蒸馏精制。

(二) 生产、贮存、运输、销售过程中与酒接触的容器、管道、蒸馏冷凝器、酒池等所用的材料和涂料必须无毒无害，符合卫生标准和要求，为防止污染，生产发酵酒的工具、管道及酒池、槽车、盛酒容器等须严格杀菌消毒。

(三) 各种酒使用的添加剂应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》。

(四) 在酒类生产经营过程中不得掺假、掺杂，影响卫生质量。

(五) 酒类经营销售部门不得经销无卫生检验合格证或化验单的产品。

第六条 食品卫生监督机构对生产经营者应加强经常性卫生监督，根据需要无偿抽取样品进行检验，并给予正式收据。

第七条 违反本办法的，根据《中华人民共和国食品卫生法（试行）》的有关规定追究法律责任。

第八条 本办法由卫生部负责解释。