



# 中华人民共和国国家标准

GB 8952—2016

---

## 食品安全国家标准 啤酒生产卫生规范

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 8952—1988《啤酒厂卫生规范》。

本标准与 GB 8952—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 啤酒生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 增加了产品召回和管理的要求;
- 增加了培训的要求;
- 增加了管理制度和人员的要求;
- 增加了附录 A“企业自产自用二氧化碳检验项目和要求”和附录 B“啤酒加工过程的微生物监控程序指南”。

# 食品安全国家标准

## 啤酒生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了啤酒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。

本标准适用于啤酒的生产。

### 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 设计和布局

应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

#### 4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。

#### 4.3 厂房设计特性要求

4.3.1 厂房和车间应合理划分作业区,可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。

4.3.1.1 清洁作业区包括酵母扩培间(扩培工序全部在密闭罐及管道内进行的除外)、生(鲜)啤酒灌装间(区域)等。

4.3.1.2 准清洁作业区包括水处理间、糖化间、发酵间、过滤间、清酒间、采用自动灌装设备的熟啤酒灌装间(区域)、外包装间等。

4.3.1.3 一般作业区包括原辅料仓库、包装材料仓库、成品仓库、动力辅房等。

4.3.2 不同类型的啤酒灌装间(区域)应具备相应的环境杀菌设施,依据灌装设备配备的杀菌设施不同,可独立分隔或不分隔。

4.3.3 对于包含上瓶、洗瓶、灌装、封盖、杀菌、贴标、装箱等工序的啤酒自动连续灌装线,使用未经预洗的回收瓶时,洗瓶工序应与后续环节有效分隔,或者采取有效的防尘方法(如喷淋),以避免交叉污染。