



# 中华人民共和国国家标准

GB 8957—2016

---

## 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
糕 点 、 面 包 卫 生 规 范  
GB 8957—2016

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

\*

书号: 155066·1-53652

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准代替 GB 8957—1988《糕点厂卫生规范》。

本标准与 GB 8957—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 增加了产品召回管理、培训条款;
- 增加了附录 A“糕点、面包加工过程的微生物监控程序指南”。

# 食品安全国家标准

## 糕点、面包卫生规范

### 1 范围

本标准规定了糕点、面包生产中原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于工厂内糕点、面包生产以及饼店(面包坊)内糕点、面包的生产销售。饼店(面包坊)内饼干的生产销售可参照执行。

### 2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 冷加工间

专门用于西点装饰、面包及糕点冷加工操作的车间。

#### 2.2 饼店(面包坊)

以现场生产销售面包、糕点等焙烤食品为主,并提供相应服务的专营店。

### 3 选址及厂区环境

#### 3.1 选址

3.1.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的相关规定。

3.1.2 饼店(面包坊)应选择有给排水条件和电力供应的地区,不应选择对食品有显著污染的区域,远离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源。

3.1.3 设置在超市、商店、市场内的饼店(面包坊),应距离畜禽产品、水产品销售或加工场所 10 m 以上,难以避开时应设计必要的防范措施。

#### 3.2 厂区环境

3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.2 的相关规定。

3.2.2 厂区内污水处理设施、锅炉房等应当远离生产区域和主干道,并位于主风向的下风处,排放应符合相关规定。使用小型天然气或电热锅炉设备的,应与生产区域进行分隔。

3.2.3 生产区建筑物与外源公路或道路应保持一定距离或封闭隔离,并设有防护措施。

3.2.4 厂区内禁止饲养禽、畜。

### 4 厂房和车间

#### 4.1 设计和布局

4.1.1 厂房和车间应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的相关规定。