

UDC 614.3 : 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8952—88

啤酒厂卫生规范

Hygienic specifications of beer 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

本规范适用于以麦芽为主要原料,加酒花,经酵母发酵酿制啤酒的工厂。

2 原材料采购、运输、贮藏的卫生

2.1 采购

2.1.1 粮食类原料:大麦、大米、麦芽等粮食类原料必须符合GB 2715《粮食卫生标准》的规定。进口大麦须经国境口岸食品卫生监督检验机构检验合格方可采购;不得采购腐败变质的原辅材料。

2.1.2 酒花或酒花制品:必须成熟适度,气味正常,不变质。

2.2 运输

2.2.1 用于包装原辅料的材料,必须清洁、无毒。酒花包装应严密,并应有防潮措施。

2.2.2 运输工具必须清洁、干燥。

2.2.3 运送原辅材料时,不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

2.3 贮藏

2.3.1 原辅材料仓库的地面、墙壁应采用水泥或其他不透水材料建造。库内必须通风良好,干燥,清洁;具有防蚊蝇虫、防鼠、防热、防潮设施。原辅材料应按不同品种离墙、离地分类堆放。

2.3.2 酒花应贮存在温度为0~10℃、避光、干燥的仓库内。

3 工厂设计与设施的卫生

3.1 选址

啤酒厂必须建在地势高,交通方便,水源充足,无有害气体、烟雾、粉尘和其他危害食品安全卫生的物质的地区。

3.2 厂区和道路

3.2.1 厂区应设绿化带。绿化时不宜种植有飞絮的树木、花草,以避免污染啤酒。

3.2.2 厂区干道和支道应铺设便于清洗、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。厂区应有良好的排水系统。

3.3 厂房与设施

3.3.1 厂房与设施的设计应根据啤酒生产工艺流程合理布局,并便于卫生管理和清洗、消毒。生产区与生活区必须严格分开。

3.3.2 厂房与设施必须结构合理、坚固、完善;经常维修,保养。

3.3.3 厂房地面:坚硬,平坦,不积水,不渗水并有适当坡度(2%为宜)和良好的排水系统。

3.3.4 厂房墙壁与天花板:须采用光滑、浅色、不吸水、不渗水、无毒的建材;墙裙砌2 m以上的浅色瓷砖或相当的建材;顶角、墙角、地角呈弧形,便于冲洗、消毒。发酵、包装车间的墙壁和天花板须用防霉涂