



中华人民共和国国家标准

GB 8954—2016

食品安全国家标准 食醋生产卫生规范

2016-12-23 发布

2018-12-23 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 8954—1988《食醋厂卫生规范》。

本标准与 GB 8954—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食醋生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 增加了术语和定义;
- 增加了原料采购、验收、运输和贮存、产品追溯与召回、记录和文件的相关要求;
- 增加了附录 A “食醋生产加工过程的微生物监控程序指南”;
- 增加了附录 B “自培菌种的卫生要求”。

食品安全国家标准

食醋生产卫生规范

1 范围

本标准规定了食醋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、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于食醋的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 食醋

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或食用酒精，经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品。

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

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.1.2 根据食醋生产工艺需要，可设置原料预处理、自培菌种、糖化、制酒、制醋、淋醋/压榨及脱色、炒米色、熏醅、晒醋、陈酿、过滤、调制、灭菌、贮存、洗瓶、灌装等工序。各工序生产场所面积应满足生产需要，原料预处理、自培菌种、炒米色、熏醅、灌装等工序的生产区域应分隔。灌装间、自培菌种间为清洁作业区，其余生产场所根据工艺和卫生控制需要，分为准清洁作业区和一般作业区。

4.1.3 应设置原料仓库、包装材料仓库、成品仓库、更衣室等，食品添加剂应有专用的贮存设施，此类场所为一般作业区。

4.1.4 灌装间入口处应设置更衣室，必要时可设置鞋靴消毒设施；灌装间应设置空气消毒设施，采用全自动灌装设备的灌装间可以根据需要设置。

4.1.5 设置自培菌种培养间(室)的，其设计与布局应符合附录 B 的相关规定。

4.1.6 生产过程中的现场检测场所应当与生产区域相对分离。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 内部结构

应符合 GB 14881—2013 中 4.2.1 的规定。