

ICS 67.040
X 10



中华人民共和国国家标准

GB/T 20942—2007

啤酒企业良好操作规范

Good manufacturing practice for brewery enterprises

2007-06-04 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 厂区环境	1
5 厂房和设施	2
6 设备和工器具	2
7 人员管理和培训	3
8 物料控制和管理	3
9 生产过程控制	4
10 质量管理	5
11 卫生管理	5
12 成品贮存和运输	6
13 文件和记录	6
14 投诉处理和产品召回	7
15 产品信息和宣传引导	7

前 言

本标准由中华人民共和国科学技术部提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会、全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会啤酒分会、北京燕京啤酒股份有限公司、广州珠江啤酒集团有限公司、杭州西湖啤酒朝日(股份)有限公司、深圳金威啤酒有限公司、重庆啤酒(集团)有限责任公司。

本标准主要起草人：熊正河、杜绿君、康永璞、郝建秦、冯景章、方贵权、李惠萍、张志武、叶青、吴永阳、华正兴、弋宁、张蔚、陈阿扣。

本标准首次制定。

啤酒企业良好操作规范

1 范围

本标准规定了啤酒企业的厂区环境、厂房和设施、设备和工器具、人员管理和培训、物料控制和管理、生产过程控制、质量管理、卫生管理、成品贮存和运输、文件和记录、投诉处理和产品召回、产品信息和宣传引导等方面的基本要求。

本标准适用于啤酒厂的设计、建造、改造、生产管理和技术管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4927 啤酒
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 15091 食品工业基本术语
- QB 6004 啤酒厂设计规范

3 术语和定义

GB/T 15091 中确立的术语和定义适用于本标准。

4 厂区环境

- 4.1 厂房应建在周围环境无有碍食品卫生的区域,厂区周围应清洁卫生,无物理、化学、生物等污染源,不存在害虫滋生环境。厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。
- 4.2 不应兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品。
- 4.3 厂区内路面坚硬平整,有良好排水系统,无积水,主要通道铺设水泥等硬质路面,厂区无裸露地面,空地应绿化。
- 4.4 厂区内应没有有害(毒)气体、煤烟或其他有碍卫生的设施。
- 4.5 厂区内不应饲养与生产加工无关的动物(警戒用犬除外,但应适当管理以避免污染食品)。
- 4.6 卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施。墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀的材料建造,并保持清洁。
- 4.7 应有合理的供水、排水系统。废弃物应集中存放,远离车间并及时清理出厂。
- 4.8 应建有与生产能力相适应的原料、辅料、成品、半成品、化学物品、包装物料等的储存设施并分开设置。应有废物、垃圾暂存的设施。
- 4.9 应按工艺要求布局,生产区与生活区隔离,锅炉房应远离车间,并设在下风向位置。
- 4.10 生产用水和污水的管道不应形成交叉,且用不同颜色区分。
- 4.11 厂区如有员工宿舍和食堂,应与生产区域隔离。
- 4.12 厂区内应设置回收空瓶存放区,以便妥善堆置并保持整洁。