



中华人民共和国国家标准

GB 8953—2018

食品安全国家标准 酱油生产卫生规范

2018-06-21 发布

2019-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
酱 油 生 产 卫 生 规 范
GB 8953—2018

*

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

服务热线: 400-168-0010

2019年10月第一版

*

书号: 155066·1-59967

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 8953—1988《酱油厂卫生规范》。

本标准与 GB 8953—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 酱油生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 增加了“设施与设备”“卫生管理”“食品原料、食品添加剂和食品相关产品”“生产过程的安全控制”“检验”“食品的贮存和运输”“产品召回管理”“培训”“管理制度和人员”“记录和文件管理”等内容;
- 增加了附录 A“酱油加工过程微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

酱油生产卫生规范

1 范围

本标准规定了酱油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准则。

本标准适用于酱油的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中界定的术语和定义适用于本文件。

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 根据酱油生产工艺需要,可设置原料处理、制曲、酿造、浸淋、调配、灭菌、灌装等工序。

4.1.3 各生产车间或内部区域应分为清洁作业区(灌装间)、准清洁作业区(制曲、发酵、浸淋、调配、灭菌等),及一般作业区(原料库和成品库)。生产车间应分别设置人员通道及物料运输通道。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 一般要求

4.2.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1.1 的规定。

4.2.1.2 厂房的高度应能满足工艺、卫生要求,以及设备安装、维护、保养的需要。

4.2.2 制曲室

4.2.2.1 室内地面应平坦防滑、有适当坡度,以利排水、清洗;并要求无毒、无吸水性、不透水的材料建造,如用混凝土地面应磨平或涂以耐磨树脂。

4.2.2.2 墙壁表面应光滑,不透水,耐腐蚀,利于清洗。

4.2.2.3 制曲室中与物料直接接触的部位应无毒、耐腐蚀,利于清洗。

4.2.2.4 曲箱中与物料直接接触的部位应便于清洗及避免杂菌孳生。

4.2.3 发酵场所

4.2.3.1 发酵场所不得设于厂区低洼处,不得有积水。