

《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》编制说明

一、任务来源

根据深圳市市场监督管理局下达的 2021 年第一批深圳市地方标准计划项目任务，批准《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》地方标准的制定。本标准由深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市分析测试协会、深圳市正君餐饮管理顾问有限公司、深圳市深粮质量检测有限公司、深圳市凯吉星农产品检测认证有限公司、深圳市中鼎检测技术有限公司、深圳市通量检测科技有限公司联合起草。

本标准由深圳市市场监督管理局（深圳市知识产权局）归口。

二、背景和目的

啤酒是目前世界上消费量最大的低度酒精饮料。随着我国居民物质生活水平提升，精酿啤酒作为中高档啤酒，以其丰富的品类和多元化的口感越来越受到消费者欢迎。自酿啤酒是精酿啤酒在食品经营单位现制现售的呈现形式，多存在于酒吧、啤酒屋、烧烤店、音乐吧等夜间消费为主的食品经营场所。目前，深圳市食品经营单位从事自酿啤酒加工经营的已有相当数量，行业在快速发展的同时，各种经营管理问题日益显现，也给市场监管工作带来了诸多难点：

一是目前国家对食品经营单位加工经营自酿啤酒没有

具体的标准规范，广东省在《广东省食品药品监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》第三十条中有“在制酒过程中不得使用压力容器”的规定，但未进行细化说明或明确具体标准，导致企业在选择相关制酒设备时无具体参考标准。部分企业酿造过程中发酵罐内压力大于 0.1MPa、未对酿酒设备（如发酵罐、压力表、泄压阀等）进行有效检校、未正确使用泄压阀等操作均会导致加工过程存在超压风险及安全生产隐患。

二是食品经营单位的自酿啤酒加工经营多为“前店后厂”、“厂店一体化”的经营模式，成品为原浆未经灭菌处理。食品经营因其门槛低，经营者普遍缺乏管理意识，管理水平较低，普遍存在相关管理制度缺失等问题；自酿啤酒从业人员专业素质普遍较低或没有相关专业技能，技术人员缺乏，且大多企业不能做到专人专岗和岗前培训，对酿酒过程的关键控制点没有规定或不能有效落实，也导致产品质量可控性不强，无法保证生产安全和食品安全。

三是自酿啤酒加工环境、卫生及设备设施合规性等参差不齐。国内尚无食品经营单位从事自酿啤酒加工经营的标准与规范，导致企业设计投产及日常经营管理无标准可依，许可审查及日常监督监管中也存在标准不统一、把握度不同、自由裁量过大的问题。

因此，建立《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》地

方标准，具有紧迫性和显著的社会意义。一是为本市自酿啤酒加工经营者提供清晰的食物安全、安全生产及日常管理等方面的参照标准，促进相关企业合规建设、安全生产、合法经营；二是为本市市场监管部门对自酿啤酒的食物经营许可证现场审查及日常监管提供明确依据，促进许可监管部门全面准确把控行业风险，从而有效降低食物安全风险和安全生产风险，保障广大人民群众利益；三是填补国内食物经营单位自酿啤酒加工经营标准空白，对全国自酿啤酒行业发展具有参考意义，有利于推动行业健康有序发展。

三、 编制原则

（一）本标准编制前进行了大量调研和技术分析，查阅了相关文献资料，听取了行业专家的意见建议，确保标准内容适应自酿啤酒加工经营发展需求。

（二）本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

（三）本标准框架结构主要参考 GB 31654 《国家食物安全标准 餐饮服务通用卫生规范》，技术内容主要参考 GB/T 20942 《啤酒企业良好操作规范》。标准力求内容准确、可操作性，能为自酿啤酒加工经营提供技术支持。

（四）标准结构合理，条理清晰，内容完整，可操作性强，语言表达准确、精炼，无语法、逻辑和文字错误。

四、 标准制定过程

（一） 准备阶段

自 2020 年 3 月起，深圳市市场监督管理局许可审查中心与深圳市市场监督管理局审批处、特设处、特检院、检测院等单位就食品经营单位自酿啤酒许可审查相关要求展开多次联合调研和技术研讨，组织人员到深圳市正君餐饮管理有限公司等多家有自酿啤酒经营项目的连锁经营单位进行调研，了解食品经营单位自酿啤酒制酒工艺以及制酒过程中发酵罐压力参数及控制情况，并到华润雪花啤酒（中国）有限公司深圳分公司生产现场，详细了解啤酒生产的相关工艺、设备设施、关键控制点等内容。

（二） 立项阶段

2021 年 2 月，标准编制组编写完成了《深圳市地方标准制修订计划项目建议书》并于 3 月完成了立项申请。2021 年 4 月《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》作为深圳市地方标准在深圳市市场监督管理局批准立项。

（三） 启动阶段

2021 年 6 月，标准编制组召开了地方标准项目启动会，就标准的编制思路、任务分工、进度安排进行了初步部署，开始标准的正式研究制定工作。

（四） 调研阶段

2021 年 8 月至 12 月，标准编制组多次组织会议研讨编制思路、框架结构、编制重点等，并组织前往多家自酿啤酒

加工经营企业实地考察调研。

（五） 编制阶段

2022 年 1 月至 2 月，按照标准制定原则，标准编制组在文献搜集和实地调研基础上，结合深圳市自酿啤酒行业情况，提出标准草案（标准编制组讨论稿）。2022 年 2 月至 3 月疫情期间，标准编制组通过会议、电话、微信群沟通等形式，就标准的框架结构、重点内容进行反复确认，几经修改形成深圳市地方标准《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》（征求意见稿）。

五、 标准的主要内容

结合自酿啤酒加工经营企业“前店后厂”的特色经营模式，综合评估风险性及可操作性，本标准在餐饮服务卫生规范的基础上借鉴“食品生产加工”要求，将“食品安全”及“安全生产”要求贯穿于整个加工经营环节。

（一） 范围

本标准规定了食品经营单位加工经营自酿啤酒应具备的场所与布局、设施设备、加工制作过程控制、安全管理、人员要求及培训、检验等方面的要求。

本标准适用于加工经营自酿啤酒的食品经营单位，包括各类餐馆、酒吧、饮品店等。

（二） 规范性引用文件

本章给出了本标准所引用的标准文件。

（三）术语和定义

本标准对文中使用到的啤酒、自酿啤酒、鲜啤酒、自酿啤酒加工区、自酿啤酒经营区、原位清洗、手工/泡沫清洗、啤酒桶、压力容器等术语进行定义。

（四）场所与布局

本章主要借鉴 GB 31654《国家食品安全标准 餐饮服务通用卫生规范》，规定了自酿啤酒加工经营企业的选址、设计与布局、建筑内部结构与材料（包括基本要求、天花板、墙壁、门窗、地面）等方面的要求。

（五）设施设备

本章主要借鉴 GB 31654《国家食品安全标准 餐饮服务通用卫生规范》，规定了自酿啤酒加工经营企业的供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、加工制作设备设施等方面的要求。

（六）加工制作过程

本章主要借鉴 GB/T 20942《啤酒企业良好操作规范》、T/CBJ 3201《工坊啤酒及其生产规范》以及 T/CCAA 24《食品安全管理体系 啤酒生产企业要求》，规定了自酿啤酒加工经营各环节的控制要求，包括物料控制、麦汁制备、发酵、灌装、贮存、加气、售卖以及清洗消毒环节的控制。

（七）安全管理

本章分别对自酿啤酒加工经营的安全管理和安全

生产管理进行了规定。

食品安全管理部分强调了企业的食品安全责任、应取得的食品经营许可项目；规定自酿啤酒不得外销、仅限在本门店进行销售；要求企业制定自酿啤酒加工操作规程；规定企业建立相应食品安全管理制度并配合做好相关记录。

安全生产管理部分规定了自酿啤酒在制酒过程中不得使用压力容器、应对发酵罐压力进行监控、发酵罐应安装压力表及泄压阀、罐体应注明信息等要求，对灌装、售卖过程中使用的气瓶进行规定并强调了加工经营过程中其他安全事故的防范。另外，要求企业制定安全生产制度，尤其是自酿啤酒加工经营设备的安全检查制度、设备设施维护保养制度以及设备的安全技术档案。本部分主要编写依据为《广东省食品药品监督管理局关于食品经营许可的实施细则（试行）》和 DB 37/T 3335《啤酒制造行业企业生产安全风险分级管控体系实施指南》。

（八）人员要求及培训

本章分别规定了食品安全管理人员、人员能力、培训与考核、健康管理以及人员卫生的相关要求。要求自酿啤酒加工经营企业配备食品安全管理员，各岗位人员具备相关能力，定期对人员进行培训及考核，强调对于自酿啤酒加工经营岗位操作人员加强自酿啤酒加工知识培训（如啤酒基础知识、微生物控制等）以及安全生产培训（如气瓶使用知识、潜在

危险、应急处理措施以及熟悉发酵设备容器的结构、类别、主要技术参数和技术性能等)。

（九）检验

本章规定了企业应制定检验计划及定期送检，并明确了自酿啤酒检验检测项目。

六、征求意见处理情况

本标准于 2022 年 3 月广泛征求意见，收到深圳市市场监督管理局审批服务处、深圳市标准技术研究院、深圳市计量质量检测研究院、深圳市质量安全检验检测研究院、深圳质量保证中心、深圳职业技术学院、深圳巴奴毛肚火锅有限公司、陈先生精酿啤酒酒店、深圳华侨城大酒店有限公司、深圳市帕拉娜餐饮投资管理有限公司、深圳市德澳餐饮管理有限公司等多家单位意见反馈共计 33 条，其中有效反馈 30 条，经标准编制组研讨，采纳 22 条，不采纳 8 条，无分歧条款。处理意见详细情况请参见《深圳市地方标准征求意见汇总处理表》。

七、涉及专利情况

本标准不涉及专利和专利技术。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

暂无。

九、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章不相冲突，与相应

现行国家或行业标准相协调。

十、 标准实施建议

标准发布实施后，行业主管部门应向相关单位及时通报标准发布信息，做好培训和宣传，引导自酿啤酒加工经营企业规范经营。

标准编制组

2022 年 4 月