

《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》解读

《食品经营单位自酿啤酒加工经营规范》已于2023年6月12日发布,月2023年7月1日正式实施,现就制定背景、目的和意义、主要内容解读如下:

一、 制定背景

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。

二、 目的和意义

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、 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。主要内容包
括范围、规范性引用文件、术语和定义、场所与布局、设备设施、加工制作过程控制、安全管理、人员要求及培训、检验。

（一） 范围

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。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

列举了本标准所引用的标准文件。包括啤酒相关国家标准、啤酒加工所使用的原辅料、食品添加剂、包装材料、洗涤剂、消毒剂等相关标准。

（三） 术语和定义

定义了自酿啤酒、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。

（四）场所与布局

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

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

规定了自酿啤酒加工经营各环节的控制要求，包括原辅料验收与贮存、配料、投料、糖化、静置、煮沸、冷却、发酵、沉淀、灌装、贮存、加气、售卖等环节的控制。

（七）安全管理

分别对自酿啤酒加工经营的食物安全管理和安全生产管理进行了规定。

食物安全管理方面，规定了食品经营单位的食品安全责任，应建立的食物安全相关制度和食物安全突发事件应急处置方案；应取得的食物经营许可项目；规定了自酿啤酒仅限在本门店进行销售，不得外销及二次销售；规定了企业制定自酿啤酒加工操作规程以及相关记录的管理要求和保存期限等。

安全生产管理方面，规定了食品经营单位应建立安全生

产有关的制度以及事故应急预案等。强调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。特别规定了发酵环节的压力表应按规定每半年进行检定，泄压阀应按规定每年进行校验。另外，对于企业的安全生产记录以及设备安全技术档案的文件管理进行具体规定和要求。

（八）人员要求及培训

规定了人员要求、培训与考核、健康管理以及人员卫生的相关要求。

（九）检验

规定了企业应制定检验计划并按期检验检测，明确了检验要求以及应符合的标准。

四、 附则

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，其起草单位有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。