



# 中华人民共和国国家标准

GB 8951—2016

---

## 食品安全国家标准

### 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
蒸 馏 酒 及 其 配 制 酒 生 产 卫 生 规 范  
GB 8951—2016

\*

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](http://www.spc.org.cn)

服 务 热 线 : 400-168-0010

2017 年 8 月 第 一 版

\*

书 号 : 155066 · 1-53650

版 权 专 有 侵 权 必 究

## 前 言

本标准代替 GB 8951—1988《白酒厂卫生规范》。

本标准与 GB 8951—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了标准适用范围;
- 增加了配制酒生产相关要求。

# 食品安全国家标准

## 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了蒸馏酒(白酒)、蒸馏酒的配制酒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、人员的基本要求和准则。

本标准适用于蒸馏酒(白酒)、蒸馏酒的配制酒的生产。

### 2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

### 3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 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 的相关规定。

4.1.2 根据生产工艺需要,原料贮存、原料处理或提取加工、培菌或制曲、制酒、基酒贮存、调配、成品包装、成品贮存应设置独立的厂房或车间,并有效分隔。

#### 4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的相关规定。

#### 4.3 白酒厂房设计特性要求

##### 4.3.1 纯菌种培养车间(室)

4.3.1.1 无菌室的设计与设施应符合无菌操作的工艺技术要求。

4.3.1.2 菌种培养车间(室)内环境应避免杂菌污染纯菌种,应符合纯种微生物生长、繁殖、活动的工艺技术要求。

##### 4.3.2 制曲车间

4.3.2.1 制曲车间的设计与设施应能满足配料、成型、培养、贮存、粉碎的工艺技术要求,应利于制曲微生物的生长和繁殖。

4.3.2.2 制曲车间应按照工艺要求划分相应的功能区域,包括粉碎区、曲块成型区、培养区、贮存区等。

4.3.2.3 根据工艺需要,粉碎区应有除杂、防尘设施,粉尘浓度应符合相关要求。

4.3.2.4 培养区、贮存区应有符合工艺要求的通风措施。

##### 4.3.3 原料粉碎车间