



中华人民共和国国家标准

GB 8955—2016

食品安全国家标准

食用植物油及其制品生产卫生规范

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

前 言

本标准代替 GB 8955—1988《食用植物油厂卫生规范》。

本标准与 GB 8955—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范”;
- 修改了适用范围;
- 增加了对记录和文件的条款;
- 增加了对产品召回的条款;
- 增加了对管理制度和人员的条款;
- 增加了对包装材料的要求;
- 增加了附录 A“食用植物油及其制品加工过程监控程序指南”。

食品安全国家标准

食用植物油及其制品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了食用植物油及其制品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、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于食用植物油及其制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 植物原油

以食用植物油料为原料制取的用于加工食用植物油的不直接食用的原料油。

2.2 食用油脂制品

经精炼、氢化、酯交换、分提中一种或几种方式加工的植物油脂的单品或混合物，添加(或不添加)水及其他辅料，经(或不经)乳化和急冷捏合制造的固状、半固状或流动状的具有某种性能的油脂制品。包括食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂(类可可脂)、植脂奶油、粉末油脂等。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

3.2 用于食用植物油油料堆放、晾晒的地面不应对食物植物油料产生污染，如沥青地面等。

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

4.2 设计和布局

食用植物油及其制品灌装区域应与其他作业区域进行分隔，防止交叉污染。

4.3 建筑内部结构与材料

4.3.1 对于全封闭的精炼、氢化等加工过程，可使用敞开式车间，对敞开式车间物料添加口应做好防护，确保无食品安全风险。

4.3.2 油脂提取、精炼车间内地面应设置地沟和隔油捕集池，防止积水。