

食用煎炸油卫生管理办法

第一条 为了贯彻预防为主方针和执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对食用煎炸油卫生的管理，保证食用煎炸油卫生标准的切实执行，保障人民身体健康，特制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指豆油、葵花油、花生油、菜籽油、棕榈油、胡麻油等为原油的食用煎炸油。

第三条 食用煎炸油的原油卫生标准应符合 GB 2716—81《食用植物油卫生标准》。

第四条 食用煎炸油最高温度不得超过 250℃，有条件可安装温度自动控制器，每次煎炸后的油需过滤除渣后方可再用。

第五条 食用煎炸油必须符合食用煎炸油卫生标准。

第六条 煎炸食品用的工具、容器要清洁、干燥，不得受其他有毒有害物质污染。

第七条 卫生部门要加强对食品煎炸油的卫生监督，并根据卫生监督需要，可依法无偿采取供检验所需要的样品，并给予正式收据。