

1 主题内容与适用范围

本规范适用于生产食用植物油脂或食用植物油制品的工厂(作坊)、食用油脂储炼厂,以及其他工厂附设的食用植物油脂或食用植物油制品的车间。

2 术语

2.1 食用植物油:利用植物油料经加工生产出供人类食用的油脂。

2.2 食用油制品:以动、植物油脂为主要原料,经深加工制成供人类食用的油脂用品,如人造奶油、起酥油、粉末油脂等。

2.3 溶剂:指在生产植物油或生产其他综合利用产品过程中所需要的6#大豆溶剂油以及国家允许使用的其他溶剂。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

3.1.1 采购的原辅材料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。

3.1.2 严禁采用下列原料生产食用植物油或食用油制品。

3.1.2.1 受工业“三废”、放射性元素和其他有毒、有害物质污染而不符合国家有关卫生标准的原料。

3.1.2.2 浸、拌过农药的油料种子。

3.1.2.3 经加工处理后不符合食用植物油卫生质量标准的原料。

3.1.2.4 混有非食用植物的油料、油脂,以及生产过程中非正常使用的矿物油。

3.1.2.5 严重腐败变质的原料。

3.1.3 生产食用植物油或工厂综合利用所用的溶剂,必须符合国家有关规定。

3.1.4 必须采用国家允许使用的、定点生产的食用级食品添加剂。

3.2 运输

3.2.1 运输原辅材料的车、船、容器等必须符合卫生要求;不允许将原料与有毒、有害或其他可能造成原料污染的物品混运。

3.2.2 溶剂的贮罐、输送管道、运输工具必须专用。

3.3 贮藏

3.3.1 贮存原辅材料的仓库必须通风、干燥、清洁卫生,具有防虫、防鼠设施,定期清扫、消毒。油料应按不同品种分类堆放,防止腐败变质。

3.3.2 油脂贮罐必须坚固、密闭、无毒,按有关规定设计制作。

3.3.3 特殊原辅材料应根据其特性采取相应的贮存措施。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

食用植物油厂必须建在交通方便,水源充足,无有害气体、烟雾、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。

4.2 厂区和道路

厂区裸露地面应绿化。厂区道路、车辆集中场地和油桶堆放场地应铺砌水泥地面或其他坚硬地面。地面应平坦,无积水,不起尘土。

4.3 厂房与设施

4.3.1 厂房与设施应根据工艺流程合理布局;并便于卫生管理,便于清扫、消毒。

4.3.2 厂房与设施必须结构合理、坚固、完好;经常维修、保养,保持良好状况。

4.3.3 厂房与设施必须严格防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿,并应有防烟雾、防灰尘的有效措施。

4.3.4 食用与非食用植物油的原料和成品仓库应分别设置,防止交叉污染。

4.3.5 锅炉房应远离生产车间和成品库;内部布局合理;烟囱高度要达到环保部门要求并有除尘设施。

4.4 生产(加工)车间

4.4.1 生产(加工)车间的一般要求

4.4.1.1 车间内必须具有通风、照明设施。

4.4.1.2 车间内地面、墙壁、天花板须平整。

4.4.1.3 车间的门窗须完好、严密,采用不变形的材料制作,必须有防蚊、蝇设施。

4.4.1.4 车间内设备、管道、动力照明线、电缆等必须安装合理,符合有关规定,并便于维修。

4.4.2 生产(加工)车间的特殊要求

4.4.2.1 浸出、炼油、食用油制品车间的地面须稍有坡度,便于清洗。

4.4.2.2 食用油制品车间及包装车间应符合下列要求:

地面磨水磨石、墙根砌白瓷砖或相当的建材;墙角、地角、顶角呈弧形;墙壁、天花板、门窗涂刷无毒的浅色涂料;安装排风扇、抽风机或空调设备;架空构件及其辅助装置必须能防止尘污积聚,便于清洗。

4.4.2.3 浸出车间的设备、管道必须密封良好。

4.4.2.4 油料预处理车间必须安装防尘设施,以保证车间内外粉尘含量符合国家环境保护的规定。

4.5 生产区与职工生活区应隔开,生产区内不得设职工与家属宿舍。

4.6 卫生设施

4.6.1 供水系统

4.6.1.1 生产用水必须符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。如配备贮水设施,应有防污染措施,定期清洗、消毒。

4.6.1.2 非生产用水(循环、制冷、冷却、消防用水等)必须用单独管道输送,决不能与生产(饮用水)交叉连接,并应有明显的颜色区别。

4.6.2 废弃物临时存放设施

应在远离生产车间的适当地点,设置废弃物临时存放设施。采用便于清洗、消毒的材料制成。结构严密,能防止害虫侵入,避免废弃物污染原料、成品、饮用水、设备、道路。

4.6.3 废水、废气处理系统

必须设有废水、废气处理系统;经常检查、维修。废水、废气的排放应符合国家环境保护的规定。

4.6.4 更衣室、厕所等设施

生产车间必须设有与车间人数相适应,并与车间相连接的更衣室、厕所、淋浴室和工间休息室。这些场所应灯光明亮、通风良好、清洁卫生、无气味;门窗不得直接开向车间。车间内和靠近车间的厕所必须是水冲式的。

4.6.5 洗手设施

车间内必须设有洗手设施。食用油制品车间及包装车间的进口处,必须设有不用手开关的温水或冷水洗手设施和供洗手用的清洗剂、消毒剂。洗手设施的下水管须经反水弯通入排水管,废水不得外溢。

4.6.6 其他设施

4.6.6.1 食用油制品车间及包装车间的进口处,必须设有鞋靴消毒池。

4.6.6.2 车间内必须设有水池、冲洗水管,供清洗设备、工器具、容器使用。

5 工厂的卫生管理

5.1 措施

5.1.1 工厂应根据本规范的要求,制订卫生实施细则。

5.1.2 工厂和车间都应配备经培训合格的专职卫生管理人员,按规定的权限和责任负责监督全体工作人员执行本规范有关规定。

5.2 维修、保养

厂房、设备、排水系统和其他机械设施,必须保持良好的状态。正常情况下,每年至少进行一次全面检修,发现问题时应及时检修。

5.3 清扫(清洗)、消毒

5.3.1 每天工作结束后和必要时必须彻底清扫(或清洗)生产场地的地面、墙壁、排水沟,必要时进行消毒。

5.3.2 更衣室、厕所、淋浴室,工间休息等公共场所,应经常清扫、清洗、消毒,保持清洁。

5.3.3 生产设备、中转容器、管道应定期清扫(清洗),保持清洁。

5.4 废弃物处理

5.4.1 厂房通道及周围场地应当保持清洁,不得堆放杂物。

5.4.2 生产场地和其他工作场地的废弃物必须随时清除,并及时清理出厂,废弃物容器及其存放场地应及时清洗、消毒。

5.5 除虫灭害

厂区周围应定期或在必要时进行除虫灭害,防止害虫孳生。

5.6 危险品管理

工厂必须设置专用的危险品库,存放杀虫剂和一切有毒、有害物品。这些物品必须贴有醒目的有毒标记。工厂应制订各种危险品的使用规则。使用危险品须经专门管理部门核准,并在指定的专门人员的严格监督下使用,严禁污染食品。

5.7 厂内禁止饲养家禽、家畜。

6 个人卫生与健康要求

6.1 卫生教育

工厂应对新参加工作及临时参加工作的人员进行卫生教育,定期对全厂职工进行“食品卫生法”、本规范及其他有关规定的宣传教育,做到教育有计划,考核有标准,卫生培训制度化和规范化。

6.2 健康检查

食用植物油或食用植物油制品的操作人员及有关人员每年至少进行一次健康检查,必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员,必须经健康检查并取得健康合格证后方可工作。

工厂应建立职工健康档案。

6.3 健康要求

凡患有下列病症之一者,不得在食用植物油脂车间、食用油制品车间工作:
痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病源携带者);

化脓性或渗出性皮肤病；
其他有碍食品卫生的疾病。

6.4 洗手要求

食用植物油脂和食用油制品操作人员在下述情况之一时必须洗手，工厂应有监督措施：
开始工作之前；
上厕所之后；
从事与生产无关的其他活动之后。

6.5 个人卫生

6.5.1 食用植物油制品操作人员应保持良好的个人卫生，勤洗澡、勤换衣、勤理发，不得留长指甲、涂指甲油。

6.5.2 食用植物油制品操作人员不得将与生产无关的个人用品、饰物带入车间；进车间必须穿戴工作服、工作帽、工作鞋；头发不得外露；不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场地。

6.5.3 严禁一切人员在车间内吃食物、吸烟、随地涕吐。

6.6 非加工人员

非加工人员进入车间时，必须遵守本规范6.5.2的规定。

7 生产过程中的卫生

7.1 工厂应根据原料的质量、卫生状况，制订相应的工艺技术措施，确保成品达到食用植物油和食用植物油制品有关质量、卫生标准。

7.2 当更换原料品种或设备使用时间较长时，应将所有输送机、设备、中间容器及管道地坑中积存的油料或油脂全部清出，防止腐烂的油料重复加工。

7.3 食用植物油加工车间一般不宜加工非食用植物油，但由于某些原因加工非食用植物油后，除按7.2的要求处理外，还应在加工食用植物油的投料初期抽样检验，符合食用植物油的质量、卫生标准后方可视为食用油；不合格的油脂应作为工业用油。

7.4 生产过程中需要加入添加剂时，必须符合 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

7.5 用于油料、油脂加工用水，必须符合4.6.1.1的要求。

8 成品包装、贮藏、运输的卫生要求

8.1 包装

8.1.1 食用植物油、食用植物油制品的包装容器，应采用无毒、耐油的材料制成。

8.1.2 成品经严格检验，达到国家有关质量、卫生标准后才能进行包装。

8.1.3 包装容器应有明显的唛头标记，标明：品名、等级、规格、毛重、净重、生产单位、生产日期等。

8.2 贮存

8.2.1 应按食用植物油的品种、等级分别贮存，不得与非食用植物油混贮。在露天存放时应有防雨、防晒、防爆措施。

8.2.2 贮存成品油的专用容器必须定期清理或清洗；如发现油污、水污、异味，必须经认真清洗、消毒、水冲、干燥后才能罐油。

8.3 运输

运输过程中应有防雨、防晒、防污染措施，不得与有毒、有害物品混运。

9 卫生与质量检验管理

9.1 工厂应设置与生产能力相适应的卫生、质量检验机构，配备相当于职工总数3~5%的检验人员。

9.2 检验机构应设置检验室、化验室，并应具备检验工作所需要的仪器、设备。

- 9.3 检验机构应制订健全的卫生、质量检验制度。
- 9.4 检验机构应按照国家规定的检验方法(标准)对原辅材料、半成品、成品进行检验。不合格的产品一律不得出厂。
- 9.5 各项检验记录须保存三年,备查。
-

附加说明:

本规范由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本规范由湖北省粮食局、吉林省食品卫生监督检验所等负责起草。

本规范主要起草人喻植雄、胡杏珍、毛水和等。

本规范由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。