

UDC 614.3 : 628.5  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 8955—88

---

## 食用植物油厂卫生规范

Hygienic specifications of edible vegetable oils factory

1988-04-14 发布

1989-01-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 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。