

公布機關：衛生部

法律名：食用水素添加油脂及びその製品の衛生管理方法

公布日：1990-11-20

施行日：1990-11-20

修正日：

修正施行日：

食用氢化油及其制品卫生管理办法

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》加强对食用氢化油及其制品的卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指食用油脂经氢化、精炼而成的氢化油及其加工制品：起酥油、代可可脂和人造奶油等。

第三条 生产车间应远离污染源，车间内有相应的更衣、防蝇、防尘和清洗、消毒等卫生设施。应不断改进加工工艺，采取管道化生产。生产加工过程中所用的工具、容器及各种设备应符合相应的卫生要求，在使用前进行清洗消毒，并保持清洁卫生。

第四条 生产中所用食用油脂应符合卫生标准，代可可脂中的溶剂残留量必须符合 GB2716《食用植物油卫生标准》的规定。使用的食品添加剂应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》，原料用水应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》。

第五条 原料、包装材料和成品均应有相应的存放仓库或场所。成品应根据生产日期妥善存放，防止污染或变质，仓库须有通风或空调设备。

第六条 包装材料必须符合卫生标准和要求并有明显的标志。

第七条 产品做到检验合格后出厂，生产食用氢化油的新产品时，必须向省、自

治区、直辖市食品卫生监督机构申报，经审查同意后方可投产。

第八条 食品卫生监督机构对生产经营单位应加强经常性卫生监督，根据需要无偿采取样品进行检验，并给予正式收据。

第九条 违反本办法的，根据《中华人民共和国食品卫生法（试行）》的有关规定追究法律责任。

第十条 本办法由卫生部负责解释。