

ICS

DB5226

黔东南州地方标准

DB 5226/ T 79—2016

黔东南油茶籽油 加工规范

2016 - 06 - 28 发布

2016 - 07 - 28 实施

黔东南州质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担这些专利的责任。

本标准由黔东南州林业局提出并归口。

本标准起草单位：黔东南州林业局、黔东南州质量技术监督局。

本标准主要起草人：邹大维、杨怡、XXX、杨秀钟

黔东南油茶籽油 加工规范

1 范围

本规范规定了黔东南州油茶籽油生产企业生产油茶籽油的基本要求，包括主要原材料采购、工厂设计与设施、安全规范生产、卫生设施、人员、生产设备、关键过程控制、检验、包装、运输、贮存、标签的要求。

本规范适用于黔东南州油茶籽油的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食用植物油厂卫生规范

GB 11765 油茶籽油

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

HJ/T 184 清洁生产标准 食用植物油工业(豆油和豆粕)

LY/T 2033 油茶籽

食用植物油生产许可证审查细则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

3.1

油茶籽油

油茶籽油取自油茶树的种籽。经过去壳，晒干，粉碎，压榨，过滤而得的食用油。

3.2

安全规范生产

是指油茶籽生产企业使用清洁的能源和原料、具备合理的生产过程，采用先进的工艺技术与生产设备、科学的生产规程、完善的质量控制以及严格的操作程序和成品质量管理体系，并通过对其生产过程的正确控制，以达到食品营养与安全的全面提升。

4 主要原材料采购

4.1 采购的主要原材料油茶籽应符合 LY/T 2033 的规定。

4.2 严禁采用下列原料生产油茶籽油。

- (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。
- (2) 浸、拌过农药的油料种子。
- (3) 经加工处理后不符合食用植物油卫生质量标准的原料。
- (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。
- (5) 腐败变质的原料。
- (6) 生产油茶籽油或工厂综合利用所用的溶剂，必须符合国家有关规定。

5 工厂设计与设施

5.1 生产厂区

5.1.1 厂区周围应无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其它扩散性污染源（垃圾处理场，污水处理厂以及其他会产生有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质的工厂等）。

5.1.2 厂区应当清洁、平整、无积水；厂区的道路应用水泥或砖石等硬质材料铺成。

5.1.3 生活区、生产区应当相互隔离，至少 100 米以上；生产区内不得饲养家禽、家畜；坑式厕所应距生产区 50 米以外。

5.1.4 厂区内垃圾应密闭式存放，并远离生产区 50 米以上；排污沟渠也应为密闭式，厂区内不得散发出异味，不得有各种杂物堆放。

5.2 厂房与设施

5.2.1 生产厂房与生产设施应与生产能力相适应。

5.2.2 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。

5.2.3 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。

5.2.4 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。

5.2.5 油茶籽油的原料和成品仓库应分别设置，防止交叉污染。

5.2.6 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。

5.3 生产车间

5.3.1 生产车间或生产场地应当清洁卫生；应有防蝇、防鼠、防虫等措施和洗手更衣等设施，即生产车间或生产场地的窗应安装纱窗，门应封闭或安装防鼠板；生产过程中使用的或产生的各种有害物质应当合理置放与处置。

5.3.2 厂房、生产车间应具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行；车间地面应用无毒、防滑的硬质材料铺设，无裂缝，排水状况良好，厂房和车间地面不得有积水；墙壁应当使用浅色无毒材料覆涂；房顶应无灰尘；位于洗手、更衣外的厕所应为水冲式。

- 5.3.3 生产车间的温度、湿度、空气洁净度应满足油茶籽油的生产加工要求。
- 5.3.4 生产工艺布局应当合理，各工序应减少迂回往返，避免交叉污染。
- 5.3.5 生产车间内光线充足，照度应满足生产加工的要求。工作台、敞开式生产线及裸露食品与原料上方的照明设备应有防护装置，即照明设备外加装防护罩。
- 5.3.6 炼油、食用油制品车间的地面须稍有坡度，便于清洗。墙壁应有高度不小于 1.5 米的墙裙，且平整，防止污垢积存，便于清洗。
- 5.3.7 浸出车间的设备、管道必须密封良好。
- 5.3.8 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。

5.4 库房

- 5.4.1 库房应当整洁，地面平滑无裂缝，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。库房内的温度、湿度应符合原辅材料、成品及其它物品的存放要求。
- 5.4.2 库房内存放的物品应保存良好，一般应离地、离墙存放，并按先进先出的原则出入库。原辅材料、成品（半成品）及包装材料库房内不得存放有毒、有害及易燃、易爆等物品。

6 安全规范生产、卫生

- 6.1 安全规范生产应符合 HJ/T 184 的规定。
- 6.2 加工卫生应符合 GB 8955 的规定。

7 人员

7.1 人员配置

应具备与生产相适应的生产管理者，质量管理者，技术负责人，生产操作员，质量控制检验人员等。并具备相应岗位的专业知识和实际操作能力。

7.2 人员的健康与卫生

应符合 GB 14881 的规定。

8 生产设备

- 8.1 应具有与生产相适应的必备的生产设备，其设备的性能和精度应能满足油茶籽油生产加工的要求。
- 8.2 直接接触食品及原料的设备、工具和容器，必需用无毒、无害、无异味的材料制成，与食品的接触面应边角圆滑、无焊把和裂缝。
- 8.3 生产设施、设备、工具和容器等应加强维护保养，及时进行清洗、消毒。

9 关键过程控制

9.1 生产过程的关键控制点

油茶籽油生产企业应建立产品实现关键过程的操作和监控程序，并形成文件，明确规定操作要求监视项目及限值、监视频率、监视人员、纠正和纠正措施等。关键过程的操作和监视程序的实施应形成记录，并由具备能力的人员定期验证。对于易出现质量问题的环节，要设置专门的质量控制员适时进行监测、验证，以确保产品的质量安全。

9.2 原辅材料的验证

企业采购的原辅材料要通过原辅材料验证，验证合格后方可使用。

9.3 食品添加剂的使用要求

使用食品添加剂的品种和数量应符合 GB 2760 的规定。

10 检验

10.1 检验能力

油茶籽油生产企业应建立与其生产能力相适应的检验机构。检验机构应具备满足要求的检验能力，其人员、环境和设施、使用的检验设备极其校准等方面应满足相关法律法规和标准的要求。

10.2 检验要求

油茶籽油生产企业应规定产品的品质、规格、检验项目、检验标准、抽样及检验分析方法，并按照《食用植物油生产许可证审查细则》、GB 2716、GB 11765 以及相关的产品标准规定对产品检验进行控制，严格做出厂检验，检验合格的产品方能出厂销售。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

应符合 GB/T 17374 的规定。

11.2 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输要有专门的运输设备和车辆，并保持清洁卫生。

11.3 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥及避光处，不得与有害、有毒物品一同存放。

12 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。