

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0098—2023

煎炸油使用规范

Specification for the use of frying oil

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院，厦门市集美区市场监督管理局，厦门古龙食品有限公司，厦门市黄则和食品有限公司。

本文件主要起草人：张倩、陈萱萱、林伟琦、黄煜、王水亮、张玉芳、陈燕娜、蔡菲菲、胡秀琴。

煎炸油使用规范

1 范围

本文件规定了煎炸油的术语和定义、煎炸油原料要求、使用要求、废弃油处置和记录保存的要求。本文件适用于指导各类餐饮服务提供者规范使用煎炸油，涉及煎炸工艺的生产企业可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品安全国家标准 植物油

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

煎炸油 frying oil

用于煎炸食品的食用油脂及其制品。

[来源：DB37/T 4297-2020，有修改]

3.2

在用油 oil in use

食物煎炸过程中使用的食用油脂及其制品。

[来源：DB37/T 4297-2020，有修改]

3.3

废弃油 useless oil

经过长期使用，不能用于食品加工制作的煎炸油。

[来源：DB37/T 4297-2020，有修改]

4 煎炸油原料要求

4.1 原料采购

4.1.1 供货方应具有相关合法资质，不得采购非正规来源、无标识或非食用的油脂及其制品。

4.1.2 采购的食用油脂及其制品应符合相应的国家标准、行业标准和企业标准的规定，并向供货者索要产品检测报告，或委托有资质的第三方检测机构对采购的食用油脂及其制品进行检测，检测项目包含酸价、过氧化值、溶剂残留量等。

4.1.3 应选择热稳定性好、适合油炸加工的食用油脂及其制品作为煎炸油，如棕榈油、花生油、大豆油等。

4.1.4 食用油脂及其制品包装容器应符合GB/T 17374的要求，不得采购使用PVC塑料制品或回收容器包装的食用油脂及其制品。

4.2 进货查验

4.2.1 餐饮服务提供者门店自行采购的，应当严格落实索证索票、进货查验和采购记录；实行统一配送经营方式的，可由总部统一查验、索取食用油脂及其制品购物凭证，留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照等相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证，各门店应能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

4.2.2 餐饮服务提供者应当整理和保存供货方的证照、产品检验合格证明、购物凭证和采购记录，保证采购记录完整。

4.2.3 餐饮服务提供者在原料入库前应进行查验，并做好入库查验记录。食用油脂及其制品应在保质期内并具有正常的感官性状，外包装与标签标识应完整、清洁、无破损。

4.2.4 进货查验其他规定见GB 31654。

4.3 贮存要求

4.3.1 采购的食用油脂及其制品应存放在食品原料仓库或存放食品原料的专用场所，并分类、离墙、离地存放。

4.3.2 未开封的食用油脂及其制品应按照标签标示的保存条件和保质期贮存，避免高温和阳光直射；开封后的食用油脂及其制品，应根据实际情况确定适宜的保存条件和保存期限，并尽快使用；遵循先进先出、先开先用的原则使用，避免存放和使用超过保质期的食用油脂及其制品。

5 使用要求

5.1 餐饮服务提供者应建立煎炸油使用和废弃的管理制度并设专人管理。鼓励餐饮服务提供者制定严于GB 2716标准的废弃标准，保证煎炸食品质量安全。

5.2 使用有温度控制功能的煎炸用具，便于控制油温，煎炸时油温不宜超过180℃；鼓励餐饮服务提供者定期校正温控装置，保证显示温度与煎锅中的实际温差在10℃之内。氢化或固体的煎炸油需要缓慢加热使其全部融化，避免油脂灼烧。

5.3 煎炸前应尽可能减少食物表面的多余水分，减少水分对油品质的影响。

5.4 煎炸过程中，当油量不足时，应及时添加新油。添加新油不得以稀释或掩盖在用油的劣变为目的，添加前应确保在用油的品质符合GB 2716标准要求。

5.5 煎炸过程中应及时采取过滤、打捞等措施去除油中的食物残渣，减少对在用油质量的影响，过滤介质应符合食品安全国家标准要求。

5.6 应采取合理的措施对在用油的质量进行监测，保证在用油始终符合GB 2716标准要求。推荐每日采用快速检验方法对在用油的酸价、极性组分等指标进行动态监测。当煎炸油出现下列情形时，应废弃：

a) 在用油酸价（KOH）超过5mg/g、或者极性组分超过27%时。

b) 无法实施监测措施的，煎炸油的使用期限超过3天；连续煎炸食品且不添加新油时，累计使用时间超过8小时。

c) 当在用油颜色变暗、变稠、出现刺鼻味道、油温在150℃～180℃时开始出现冒烟、不易消散的奶白色泡沫或煎炸食品的外观和口味异常时。

5.7 与煎炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），定期清洁维护油炸设备。

5.8 使用过程中的煎炸油不得使用PVC塑料制品或回收容器盛装。

6 废弃油处置

6.1 餐饮服务提供者应指定专人负责管理废弃油，严禁废弃油进入食品生产经营环节，鼓励建立废弃油处置管理制度。

6.2 餐饮服务提供者应根据供餐量配备相应数量的专门容器盛放废弃油；废弃油应与其它水相厨余垃圾分类存放，油水分离。废弃油盛放容器应置于食品贮存、加工及烹饪区外的固定位置，并有明显标识，防止误用。

6.3 废弃油应交由有资质的收运处置单位回收,餐饮服务提供者应索取并留存收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字),并与其签订收运合同,明确各自的安全责任和义务。

6.4 餐饮服务提供者应建立废弃油处置台账,如实记录废弃油的处置时间、数量、收运者等信息。

7 记录保存

应对食用油脂及其制品采购、入库查验、出库、使用以及废弃油处置等环节进行记录。记录内容应完整、真实,进货查验记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月,其他记录保存期限不少于两年。

鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理,记录包括但不限于以下内容:

- a) 原料进货查验记录;
- b) 原料出库记录;
- c) 废弃油处置记录。

附录 A
(资料性)

表 A.1 食用油入库查验与出库记录表格示例

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	生产日期	生产商	供货商	地址及联系电话	随货证明文件查验				入库检查		出库日期	记录人
									许可证	营业执照	购货凭证	该批产品检验报告	标签检查	外观检查		

表 A. 2 废弃油处置记录

(资料性)

日期	数量 (kg)	处理时间	处理单位	处理人及联系方式	记录人	备注

参考文献

- [1] DB37/T 4297-2020 餐饮环节煎炸用油使用指导规范
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）
 - [3] 《国务院办公厅关于加强地沟油整治和餐厨废弃物管理的意见》（国办发〔2010〕36号）
 - [4] 台湾卫生福利部/食品药品管理署《油炸油安全管理简易手册（2011年）》
-