

# 废弃食用油脂管理制度

汇报人：

汇报时间：



# 目录

- 废弃食用油脂的定义和危害
- 废弃食用油脂管理制度的重要性
- 废弃食用油脂的收集和处理



# 目录

- 废弃食用油脂管理制度的实施和监管
- 废弃食用油脂管理制度的宣传和教育的



01

# 废弃食用油脂的定义和危害





# 废弃食用油脂的定义

废弃食用油脂是指食品生产经营过程中产生的不可再食用的动植物油脂，包括餐饮服务、食品生产、食品流通等环节产生的废弃油脂。

废弃食用油脂通常包括煎炸废油、动物性废弃油脂等。





# 废弃食用油脂的危害



废弃食用油脂可能含有大量的有害物质，如过氧化物、丙烯酰胺等，长期食用可能对人体健康造成危害。



废弃食用油脂的存放和处理不当可能引起环境污染和食品安全问题，如水体和土壤污染等。



废弃食用油脂的管理不善可能引发公共卫生问题，如食物中毒、传染病等。

02

## 废弃食用油脂管理制度 的重要性





# 保障食品安全

## 防止废弃食用油脂回流餐桌

通过有效的管理制度，确保废弃食用油脂得到妥善处理，防止其再次流入食品链，保障公众健康。

## 防止食品污染

废弃食用油脂如未得到妥善处理，可能成为食品污染的来源，管理制度的实施有助于降低食品污染风险。





以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/367100142156006055>