

产品质量监督抽查实施细则

HNCCXZ023-2021

一次性餐具

湖南省市场监督管理局

2021 年湖南省一次性餐具产品质量监督抽查实施细则

1 抽样方法

在流通领域抽取样品时，随机用扑克牌方法在货架、柜台、库房抽取同一批次待销产品，分别抽取相应的样品数量，如不是独立包装时，需要用无菌袋或者佩戴手套进行取样，抽样基数满足抽样量即可。

随机数一般可使用随机数表、骰子或扑克牌等方法产生。抽样时应与企业确认产品的使用条件，填写附件 1、附件 2，并作为抽样单的一部分移送至检验单位。

抽取样品应为同一型号规格、同一批次的产品。如存在多个规格型号可以抽取的，优先抽取企业的主导产品。食品用工具按照非本色有填充产品、有颜色产品、本色产品的顺序抽取。

抽样基数和抽样数量见表 1。

表 1 一次性餐具抽样数量和抽样方法

序号	产品品种	抽样数量
1	塑料一次性餐饮具	5 个独立包装，其中 2 包为备样
2	饮用吸管	400 个×2
3	食品用其他一次性工具及塑料件	50 个×2
4	纸杯	20 个×2（需 3 个独立包装）
5	纸餐具	40 个×2（需 3 个独立包装）
6	纸板盒	12 个×2（需 3 个独立包装）

注 1：如样品体积过大或过小时，可适当调整抽样数量，但所有样品应至少抽取 3 个最小独立包装，如产品无独立包装，应由企业分装并密封后再进行抽样。

注 2：如最小销售包装内样品数量不是抽样数量的整数倍，需按采样数折算，保证检样、备样不少于各自要求的数量，避免打开原包装。

2 检验依据

检验项目及重要程度分类见表 2~表 7。

表 2 一次性工具(塑)产品检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据法律法规或标准条款	检测方法
1	感官要求	GB 4806.7—2016	按明示执行标准
2	总迁移量	GB 4806.7—2016	GB 31604.8—2016
3	高锰酸钾消耗量（水，60℃，2h）	GB 4806.7—2016	GB 31604.2—2016
4	重金属（以 Pb 计）（4%乙酸，60℃，2h）	GB 4806.7—2016	GB 31604.9—2016

5	脱色试验	GB 4806.7—2016	GB 31604.7—2016
6	锑(以 Sb 计)(限 PET 材质)	GB 4806.6—2016	GB 31604.41—2016
7	双酚 A (限 PC 材质)	GB 4806.6—2016	GB 31604.46—2016
8	氯乙烯单体(限 PVC 材质)	GB 4806.6—2016	GB 31604.31—2016
9	邻苯二甲酸二(α-乙基己酯)迁移量(限 PVC 材质)	GB 9685—2016	GB31604.30—2016
10	12 邻苯二甲酸二丙酯迁移量(限 PVC 材质)	GB 9685—2016	GB31604.30—2016
11	邻苯二甲酸二异壬酯迁移总量(限 PVC 材质)	GB 9685—2016	GB31604.30—2016
12	邻苯二甲酸二正丁酯迁移量(限 PVC 材质)	GB 9685—2016	GB31604.30—2016
13	大肠杆菌*	GB 14934—2016	GB 14934—2016
14	致病菌(沙门氏菌)*	GB 14934—2016	GB 14934—2016
15	霉菌计数*	GB/T 18006.1—2009	GB 4789.15—2016
16	负重性能*	GB/T 18006.1—2009	按明示执行标准
17	跌落性能*	GB/T 18006.1—2009	按明示执行标准
18	耐温性能*	GB/T 18006.1—2009	按明示执行标准

表 3 纸杯检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据标准	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8—2016	GB 4806.8—2016
2	铅	GB 4806.8—2016	GB 31604.34—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
3	砷	GB 4806.8—2016	GB 31604.38—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
4	甲醛	GB 4806.8—2016	GB 31604.48—2016
5	荧光性物质	GB 4806.8—2016	GB 31604.47—2016
6	总迁移量 ^c	GB 4806.7—2016	GB 31604.8—2016
7	高锰酸钾消耗量 ^d	GB 4806.7—2016	GB 31604.2—2016
8	重金属(以 Pb 计) ^e	GB 4806.8—2016	GB 31604.9—2016
9	大肠菌群	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
10	沙门氏菌	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
11	霉菌	GB 4806.8—2016	GB 4789.15—2016
12	感官指标	GB/T 27590	GB/T 27590—2011
13	渗漏性能	GB/T 27590	GB/T 27590—2011
14	杯身挺度	GB/T 27590	GB/T 27590—2011

表 4 纸餐具(淋膜纸餐具)检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据标准	检测方法
----	------	------	------

序号	检验项目	依据标准	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8—2016	GB 4806.8—2016
2	铅	GB 4806.8—2016	GB 31604.34—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
3	砷	GB 4806.8—2016	GB 31604.38—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
4	甲醛	GB 4806.8—2016	GB 31604.48—2016
5	荧光性物质	GB 4806.8—2016	GB 31604.47—2016
6	总迁移量	GB 4806.7—2016	GB 31604.8—2016
7	高锰酸钾消耗量	GB 4806.7—2016	GB 31604.2—2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 4806.7—2016	GB 31604.9—2016
9	大肠菌群	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
10	沙门氏菌	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
11	霉菌	GB 4806.8—2016	GB 4789.15—2016
12	盒盖对折试验 ^c	GB/T 27589—2011	GB/T 27589—2011
13	耐温试验(95℃±5℃的油、水,30min)	GB/T 27589—2011	GB/T 27589—2011
14	负重性能 ^c	GB/T 27589—2011	GB/T 27589—2011
15	渗漏性能(95℃±5℃水、油) ^d	GB/T 27591—2011	GB/T 27591—2011
16	抗压强度 ^d	GB/T 27591—2011	GB/T 27591—2011
17	渗漏性能(90℃±5℃水、(95℃±5℃油)) ^e	QB/T 2898—2007	QB/T 2898—2007

表 5 纸餐具（纸浆模塑餐具）检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据标准	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8—2016	GB 4806.8—2016
2	铅	GB 4806.8—2016	GB 31604.34—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
3	砷	GB 4806.8—2016	GB 31604.38—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
4	甲醛	GB 4806.8—2016	GB 31604.48—2016
5	荧光性物质	GB 4806.8—2016	GB 31604.47—2016
6	总迁移量	GB 4806.8—2016	GB 31604.8—2016
7	高锰酸钾消耗量	GB 4806.8—2016	GB 31604.2—2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 4806.8—2016	GB 31604.9—2016
9	大肠菌群	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
10	沙门氏菌	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
11	霉菌	GB 4806.8—2016	GB 4789.15—2016
12	漏水性	QB/T 4763—2014	QB/T 4763—2014 或 GB36787
13	耐温性能	QB/T 4763—2014	QB/T 4763—2014 或 GB36787

序号	检验项目	依据标准	检测方法
14	跌落试验	QB/T 4763—2014	QB/T 4763—2014 或 GB36787
15	交货水分	QB/T 4763—2014	GB/T 462—2008

表 6 纸餐具（纸板餐具）检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据标准	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8—2016	GB 4806.8—2016
2	铅	GB 4806.8—2016	GB 31604.34—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
3	砷	GB 4806.8—2016	GB 31604.38 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
4	甲醛	GB 4806.8—2016	GB 31604.48—2016
5	荧光性物质	GB 4806.8—2016	GB 31604.47—2016
6	总迁移量 [°]	GB 4806.8—2016	GB 31604.8—2016
7	高锰酸钾消耗量 ^d	GB 4806.8—2016	GB 31604.2—2016
8	重金属(以 Pb 计) [°]	GB 4806.8—2016	GB 31604.9—2016
9	大肠菌群	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
10	沙门氏菌	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016
11	霉菌	GB 4806.8—2016	GB 4789.15—2016

表 7 纸盒检验项目及重要程度分类

序号	检验项目	依据标准	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8—2016	GB 4806.8—2016
2	铅	GB 4806.8—2016	GB 31604.34—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
3	砷	GB 4806.8—2016	GB 31604.38—2016 第一部分或 GB 31604.49—2016 第一部分
4	甲醛	GB 4806.8—2016	GB 31604.48—2016
5	荧光性物质	GB 4806.8—2016	GB 31604.47—2016
6	总迁移量 [°]	GB 4806.7—2016 GB 4806.8—2016	GB 31604.8—2016
7	高锰酸钾消耗量 ^d	GB 4806.7—2016 GB 4806.8—2016	GB 31604.2—2016
8	重金属（以 Pb 计） [°]	GB 4806.7—2016 GB 4806.8—2016	GB 31604.9—2016
9	大肠菌群	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 4806.8—2016	GB 14934—2016 附录 C
11	霉菌	GB 4806.8—2016	GB 4789.15—2016

注：①以上表格中所列检验项目是有关法律、法规、标准等规定的，重点涉及健康、安全、节能、环保以及消费者、有关组织反映有质量问题的重要项目。

②“*”表示适用时，即相关产品的标准中可能涉及到的项目。

执行企业标准、团体标准、地方标准的产品，检验项目参照上述内容执行。

3 判定规则

3.1 依据标准

凡是注日期的文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版不适用于本细则。

GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.6—2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7—2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14934—2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31604.2—2016 食品安全国家标准 高锰酸钾消耗量的测定

GB 31604.7—2016 食品安全国家标准 脱色试验

GB 31604.8—2016 食品安全国家标准 总迁移量的测定

GB 31604.9—2016 食品安全国家标准 食品模拟物中重金属的测定

GB 31604.31—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 氯乙烯的测定和迁移量的测定

GB 31604.41—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锑迁移量的测定

GB 31604.47 食品安全国家标准食品接触材料及制品纸、纸板及纸制品中荧光增白剂的测定

GB 31604.48 食品安全国家标准食品接触材料及制品甲醛迁移量的测定

GB 31604.49—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定

GB/T 18006.1—2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 24693—2009 聚丙烯饮用吸管

GB/T 27590—2011 纸杯

GB/T 27589—2011 纸餐盒

GB/T 27591—2011 纸碗

GB/T 36787—2018 纸浆模塑餐具

QB/T 4763—2014 纸浆模塑餐具

《食品相关产品生产许可实施细则（一）〈食品用塑料包装容器工具等制品部分〉》

《食品相关产品生产许可实施细则（二）〈食品用纸包装、容器等制品部分〉》

相关的法律法规、部门规章和规范现行有效的企业标准及产品明示质量要求

3.2 判定原则

经检验，检验项目全部合格，判定为被抽查产品合格；检验项目中任一项或一项以上不合格，判定为被抽查产品不合格。

若被检产品明示的质量要求高于本细则中检验项目依据的标准要求时，应按被检产品明示的质量要求判定。

若被检产品明示的质量要求低于本细则中检验项目依据的强制性标准要求时，应按照强制性标准要求判定。

若被检产品明示的质量要求低于或包含本细则中检验项目依据的推荐性标准要求时，应以被检产品明示的质量要求判定。

若被检产品明示的质量要求缺少本细则中检验项目依据的强制性标准要求时，应按照强制性标准要求判定。

若被检产品明示的质量要求缺少本细则中检验项目依据的推荐性标准要求时，该项目不参与判定。

4 结论表述

检验合格结论：经抽样检验，所检项目符合 XX 标准要求，依据《2021 年湖南省一次性餐具产品质量监督抽查实施细则》，判定为合格。

检验不合格结论：经抽样检验，XX 项目不符合 XX 标准要求，依据《2021 年湖南省一次性餐具产品质量监督抽查实施细则》，判定为不合格。

附件 1

食品接触用塑料材料及制品产品监督抽查产品参数信息表

抽样单编号：

一、产品材质

（按照 GB 4806.6—2016 附录 A 及相关公告填写材质编号或 CAS 号）

二、预期接触食品类型

1. 预期只接触一种食品

食品分类号：（GB 31604.1—2015 附录 A）

食品类别：（GB 31604.1—2015 附录 A）

☐ 水性食品，乙醇含量≤10%（体积分数）	☐ 非酸性食品（pH≥5）	☐ 酸性食品（pH<5）
☐ 含酒精饮料，乙醇含量>10%（体积分数）	☐ 乙醇含量≤20%（体积分数）	
☐ 20%（体积分数）<乙醇含量≤50%（体积分数）		
☐ 乙醇含量>50%（体积分数），模拟物选择：（ ☐ 实际浓度为： ☐ 95%体积分数乙醇）		
☐ 油脂及表面含油脂食品 脂肪含量： ☐ ≤20%； ☐ >20%（脂肪含量：_____）		

2. 预期接触多种类型食品

请在下表中选择：

所有食品类别 ☐ 乙醇含量≤20%（体积分数） ☐ 乙醇含量>50%（体积分数） ☐ 20%（体积分数）<乙醇含量≤50%（体积分数）
☐ 除酸性食品之外的所有其他食品类别
☐ 非酸性食品、含酒精饮料、部分乳及乳制品 食品分类号：（GB 31604.1—2015 附录 A） 食品类别：（GB 31604.1—2015 附录 A）
☐ 非酸性食品、酸性食品、含酒精饮料、部分乳及乳制品 食品分类号：（GB 31604.1—2015 附录 A） 食品类别：（GB 31604.1—2015 附录 A）
☐ 非酸性食品、含酒精饮料（乙醇含量≤20%）
☐ 非酸性食品、酸性食品、含酒精饮料（乙醇含量≤20%）
实际接触食品名称及食品分类号（如无法确定选项，可填在该栏）

三、预期接触食品条件

1. 特定迁移试验条件

与食品接触时间：

☐ t≤0.5h	☐ 6h < t ≤ 24h
☐ 0.5h < t ≤ 1h	☐ 1d < t ≤ 3d
☐ 1h < t ≤ 2h	☐ 3d < t ≤ 30d

☐ 2h < t ≤ 6h	☐ 30d 以上 180d 以下
☐ 180d 以上	

与食品接触温度：

☐ T ≤ 5℃	☐ 100℃ < T ≤ 121℃
☐ 5℃ < T ≤ 20℃	☐ 121℃ < T ≤ 130℃
☐ 20℃ < T ≤ 40℃	☐ 130℃ < T ≤ 150℃
☐ 40℃ < T ≤ 70℃	☐ 150℃ < T ≤ 175℃
☐ 70℃ < T ≤ 100℃	☐ T > 175℃

2. 总迁移量条件

预期使用条件，请选择：

冷冻和冷藏 ☐ 不在容器内热处理 ☐ 食用前在容器内再加热 ☐ 室温灌装并在室温下长期储存（包括热灌装及巴氏消毒） ☐ ≤ 70℃, t ≤ 2h 或 T ≤ 100℃, t ≤ 15min 热灌装及巴氏消毒后，不在室温或低于室温的条件下	
长期储存 ☐ 蒸煮或沸水消毒（T ≤ 100℃, t > 15min） ☐ 高温热杀菌或蒸馏（T ≤ 121℃） ☐ 高温烘烤（> 121℃） ☐ T > 40℃，接触水性食品、酸性食品、含酒精饮料（乙醇含量 ≤ 20%） ☐ 其他条件：温度 ℃, 时间	

3. 是否可重复使用： ☐ 是 ☐ 否

4. 表面积体积比（S/V）

☐ 已知。具体数值：S/V = _____ dm²/kg

☐ 未知（不清楚，并同意按 S/V = 6 dm²/kg（各类液态食品的密度以 1kg/L 计）。

5. 使用用途 ☐ 非婴幼儿用 ☐ 婴幼儿用

6. 使用前是否清洗或特殊处理要求

☐ 无需清洗

☐ 清洗要求：

☐ 特殊处理要求：

7. 是否含着色剂 ☐ 是 ☐ 否

8. 其他需要说明的情况

--

注：如有需要，可另附文件说明。

企业代表签名（盖章）：

抽样人签名（公章）：

日期：

日期：

附件 2

食品接触用纸制品参数信息表

受检单位名称					
抽样单编号			产品名称		
预期直接接触食品名称					
预期接触食品类别	□液体	□非酒精饮料或乙醇含量≤10%的酒精饮料	□透明澄清饮料		
			□浑浊饮料		
		□含酒精饮料	□10% < 乙醇含量≤20%		
			□20% < 乙醇含量≤50%		
		□50% < 乙醇含量			
	□豆制品	□豆浆 □发酵豆浆饮品			
□乳	□乳及乳饮料				
	□固体	☐ 表面有游离水 ☐ 油脂及表面有游离脂肪 ☐ 干性食品（如干面条、茶叶）			
预期接触食品面积		cm ²	预期接触食品体积	ml	
预期使用条件 (可多选)		☐ T>121℃（如高温烘烤） ☐ T≤121℃（如高温热杀菌或蒸馏） ☐ T≤100℃、t>15min（如蒸煮或沸水消毒） ☐ T≤100℃、t≤15min 或 T≤70℃、t≤2h（如热灌装及巴氏消毒） ☐ T>40℃ 接触水性食品、酸性食品、含酒精饮料 ☐ 室温 ☐ 冷冻和冷藏 ☐ □其他（需详细注明使用温度、使用时间）			
受检单位签字（盖章）：					
2020 年 月 日					