

# 武汉市 2023 年下半年食品相关产品质量 监督抽查实施细则

## 1 抽样方法

以随机抽样的方式在被抽样生产者、销售者的待销产品中抽取。

随机数一般可使用随机数表等方法产生。

抽样方法见表 1。

表 1 抽样方法

序号	产品单元/产品品种	抽样数量
1	食品用塑料包装类/膜、袋、片材	卷膜、片材类：3 卷，将每卷膜外层除去至少 2 米，每卷膜各抽取 $2.5 \text{ m}^2 \times 2$ 。 保鲜膜类：3 卷 $\times 2$ （如果所抽样品为待分装产品时，每卷膜各抽取 $2.5 \text{ m}^2 \times 2$ ） 袋类：从 3 箱中抽取，每箱中抽取 20 个 $\times 2$ 。（袋规格应不小于 $15 \times 15$ 厘米） 复合膜（袋）抽样后，两份样品分别用被抽查塑料膜或袋或企业提供的非复合膜袋密封。
2	食品用塑料容器类/聚碳酸酯(PC) 饮用水罐	10 个 $\times 2$
3	食品用塑料容器类/聚酯(PET) 无汽饮料瓶	20 个 $\times 2$
4	食品用塑料容器类/热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET) 瓶	
5	食品用塑料容器类/聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET) 碳酸饮料瓶	
6	食品用塑料容器类/塑料瓶	20 个 $\times 2$
7	食品用塑料容器类/塑料瓶坯	20 个 $\times 2$
8	食品用塑料容器类/塑料瓶盖	50 个 $\times 2$
9	食品用塑料容器类/其它类塑料容器	20 个 $\times 2$
10	食品用塑料工具类/密胺塑料餐具	20 个 $\times 2$
11	食品用塑料工具类/一次性塑料餐饮具	50 个 $\times 3$
12	食品用塑料工具类/其它类	50 个 $\times 2$
13	食品用纸包装类	$4 \text{ m}^2 \times 3$ 或 50 个 $\times 3$

序号	产品单元/产品品种	抽样数量
14	食品用纸容器类	50 个×3
15	一次性筷子/木筷	50 双×2
16	一次性筷子/竹筷	50 双×2
17	食品接触用陶瓷制品	样品不少于 6 件,其中检验样品不少于 4 件,复检备用样品不少于 2 件
18	食品接触用玻璃制品	样品不少于 6 件,其中检验样品不少于 4 件,复检备用样品不少于 2 件
19	食品接触用金属制品	不锈钢、铝和铝合金、无涂层铁制样品不少于 6 件,其中检验样品不少于 4 件,复检备用样品不少于 2 件;其他金属样品不少于 12 件,其中检验样品不少于 8 件,复检备用样品不少于 4 件。
20	餐具洗涤剂	包装规格<500g (mL) 的,抽取样品不少于 4 件,其中检验样品不少于 3 件,复检备用样品不少于 1 件;包装规格≥500g (mL) 的,抽取样品不少于 3 件,其中检验样品不少于 2 件,复检备用样品不少于 1 件
<p>注: (1) 产品抽样数量可根据样品的实际大小,在满足检验的条件下做适当调整;</p> <p>(2) 膜类样品不得折叠,应以管芯卷轴小心卷好后封样;</p> <p>(3) 抽取的两份样品分别单独封装,一份作为检验样品,一份作为备用样品(一次性塑料餐饮具、食品用纸包装类、食品用纸容器类,抽取三份样品分别封装,二份作为检验样品,一份作为备用样品)</p> <p>(4) 木筷/竹筷产品若不含独立小包装,则抽取 3 份,一份为理化指标检验样品,一份为微生物检验样品,一份为备样。木筷只抽取 2021 年 03 月 09 日以后生产产品。</p>		

## 2 检验依据

检验项目见表 2-表 30:

**表 2 食品用塑料包装类: 复合膜袋类产品**

序号	检验项目	检验方法
1	感官指标	GB 9683-1988
2	甲苯二胺 (4%乙酸)	GB 31604.23-2016

序号	检验项目	检验方法
3	蒸发残渣	GB 31604.8-2021
4	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
5	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
6	溶剂残留量 <sup>a</sup>	GB/T 10004-2008
7	热合强度 <sup>b</sup>	QB/T 2358-1998
8	拉断力	GB/T 1040.3-2006
9	断裂标称应变	GB/T 1040.3-2006

注：

a 溶剂残留量包括（溶剂残留量总量和苯类溶剂）其判定原则和检验方法如下：

执行 GB/T 10004-2008 标准的产品其溶剂残留量总量应 $\leq 5.0\text{mg/m}^2$ ，苯类溶剂为不得检出（检出限为 $0.01\text{mg/m}^2$ ）。

其它类产品按照国家市场监督管理总局《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》的要求，溶剂残留量总量应 $\leq 5.0\text{mg/m}^2$ ，苯类溶剂应 $\leq 0.5\text{mg/m}^2$ （检出限为 $0.01\text{mg/m}^2$ ）。

生产过程中有印刷和胶黏剂复合工艺的产品（单膜印刷除外），溶剂残留量总量、苯类溶剂残留量测试按 GB/T 10004-2008 中 6.6.17 检测，二氨基甲苯（甲苯二胺）测试按 GB 31604.23-2016。

溶剂残留量检测溶剂种类：

苯类溶剂：苯、甲苯、二甲苯（含对二甲苯、邻二甲苯、间二甲苯）

其他溶剂：乙醇、异丙醇、丁醇、丙酮、丁酮、乙酸乙酯、乙酸异丙酯、乙酸丁酯等。

b 对复合膜不做要求。

c 第 7~9 项仅适用于执行 GB/T 10004-2008 标准的产品。

表 3 食品用塑料包装类：非复合膜袋类产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.7-2016
2	总迁移量	GB 31604.8-2021
3	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
4	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
5	脱色试验	GB 31604.7-2016

表 4 食品用塑料包装类：片材类产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.7-2016
2	总迁移量	GB 31604.8-2021
3	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
4	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
5	脱色试验	GB 31604.7-2016
6	锑（仅 PET 材质）	GB 31604.41-2016 或 GB 31604.49-2016

表 5 食品用塑料容器类

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.7-2016
2	总迁移量	GB 31604.8-2021
3	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
4	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
5	脱色试验	GB 31604.7-2016
6	锑（仅 PET 材质）	GB 31604.41-2016 或 GB 31604.49-2016
7	密封性能	QB/T 2357-1998

序号	检验项目	检验方法
8	垂直载压	QB/T 2357-1998
9	跌落性能	QB/T 2357-1998
10	耐寒性（-20℃）	QB/T 2357-1998
11	最小壁厚	QB/T 2460-1999
12	对称部位壁厚比	QB/T 2460-1999
13	密封性能	QB/T 2460-1999
14	跌落性能	QB/T 2460-1999
注： a 第 7~10 项仅适用于执行 QB/T 2357-1998 的聚酯（PET）无汽饮料瓶。 b 第 11~14 项仅适用于执行 QB/T 2460-1999 的聚碳酸酯（PC）饮用水罐。		

表 6 食品用塑料工具类：密胺塑料餐具

序号	检验项目	检验方法
1	外观	QB/T 1999-1994
2	耐干热性	QB/T 1999-1994
3	耐低温性	QB/T 1999-1994
4	耐湿热性	QB/T 1999-1994
5	耐污染性	QB/T 1999-1994
6	翘曲（底部）	QB/T 1999-1994
7	跌落	QB/T 1999-1994
8	感官要求	GB 4806.7-2016
9	总迁移量	GB 31604.8-2021
10	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
11	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
12	脱色试验	GB 31604.7-2016
注：第 1~7 项仅适用于执行 QB/T 1999-1994 的产品。		

表 7 食品用塑料工具类：一次性塑料餐饮具

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB/T 18006.1-2009
2	负重性能 <sup>a</sup>	GB/T 18006.1-2009
3	跌落性能	GB/T 18006.1-2009
4	耐温性能 <sup>b</sup>	GB/T 18006.1-2009
5	漏水性 <sup>c</sup>	GB/T 18006.1-2009
6	感官要求	GB 4806.7-2016
7	总迁移量	GB 31604.8-2021
8	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
9	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
10	脱色试验	GB 31604.7-2016
11	锑（仅 PET 材质）	GB 31604.41-2016 或 GB 31604.49-2016
12	大肠菌群	GB 14934-2016
13	沙门氏菌	GB 14934-2016
14	霉菌	GB 4789.15-2016

注：

a 负重性能:仅对在盛装食品后有可能堆码或手握的餐盒、碗、杯等一次性餐饮具，对刀、叉、勺、筷、碟、盘以及有外托的一次性内衬餐饮具不作要求。

b 耐热水：仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、杯、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐温的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。耐热油：仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐热油的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对一次性水杯也不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。

c 漏水性：对标识不盛装液体功能的盒、碗、杯等一次性餐饮具不作要求，对其他无盛装液体功能的一次性餐饮具也不作要求。

表 8 食品用塑料工具类：淀粉基一次性塑料餐饮具

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB/T 18006.1-2009
2	负重性能 <sup>a</sup>	GB/T 18006.1-2009
3	跌落性能	GB/T 18006.1-2009
4	耐温性能 <sup>b</sup>	GB/T 18006.1-2009
5	漏水性 <sup>c</sup>	GB/T 18006.1-2009
6	蒸发残渣	GB/T 18006.1-2009
7	重金属	GB 31604.9-2016
8	脱色试验	GB 31604.7-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016
10	沙门氏菌	GB 14934-2016
11	霉菌	GB 4789.15-2016

注：

a 负重性能:仅对在盛装食品后有可能堆码或手握的餐盒、碗、杯等一次性餐饮具，对刀、叉、勺、筷、碟、盘以及有外托的一次性内衬餐饮具不作要求。

b 耐热水：仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、杯、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐温的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。耐热油：仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐热油的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对一次性水杯也不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。

c 漏水性：对标识不盛装液体功能的盒、碗、杯等一次性餐饮具不作要求，对其他无盛装液体功能的一次性餐饮具也不作要求。

表 9 食品用塑料工具类：植物纤维模塑一次性塑料餐饮具

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB/T 18006.1-2009
2	负重性能 <sup>a</sup>	GB/T 18006.1-2009

序号	检验项目	检验方法
3	跌落性能	GB/T 18006.1-2009
4	耐温性能 <sup>b</sup>	GB/T 18006.1-2009
5	漏水性 <sup>c</sup>	GB/T 18006.1-2009
6	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
7	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
8	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
9	甲醛	GB 31604.48-2016
10	荧光性物质	GB 31604.47-2016
11	总迁移量	GB 31604.8-2021
12	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
13	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
14	大肠菌群	GB 14934-2016
15	沙门氏菌	GB 14934-2016
16	霉菌	GB 4789.15-2016

注：

a 负重性能:仅对在盛装食品后有可能堆码或手握的餐盒、碗、杯等一次性餐饮具，对刀、叉、勺、筷、碟、盘以及有外托的一次性内衬餐饮具不作要求。

b 耐热水：仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、杯、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐温的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。耐热油：仅对有可能盛装热菜、热食物及热饮的盒、碗等一次性餐饮具有要求，对无需耐热油的盘、碟、刀、叉、筷等一次性餐饮具不作要求，对一次性水杯也不作要求，对标识不耐温的一次性餐饮具也不作要求。

c 漏水性：对标识不盛装液体功能的盒、碗、杯等一次性餐饮具不作要求，对其他无盛装液体功能的一次性餐饮具也不作要求。



表 10 食品用塑料工具类：其他类

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.7-2016
2	总迁移量	GB 31604.8-2021
3	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
4	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
5	脱色试验	GB 31604.7-2016
6	锑（仅 PET 材质）	GB 31604.41-2016 或 GB 31604.49-2016

表 11 食品用纸包装类：食品包装纸产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以Pb计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016
10	沙门氏菌	GB 14934-2016

序号	检验项目	检验方法
11	霉菌	GB 4789.15-2016
注： a 第6~8 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的包装纸产品。		

表 12 食品用纸包装类：食品包装纸板产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016
7	沙门氏菌	GB 14934-2016
8	霉菌	GB 4789.15-2016

表 13 食品用纸包装类：食品包装用淋膜纸和纸板产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016

序号	检验项目	检验方法
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属 (以Pb计)	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016
10	沙门氏菌	GB 14934-2016
11	霉菌	GB 4789.15-2016
注：		
a 第6~8 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸板产品。		

表 14 食品用纸容器类：纸袋产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属 (以Pb计)	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016
10	沙门氏菌	GB 14934-2016
11	霉菌	GB 4789.15-2016
注：		
a 第6~8 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸袋产品，且第7 只适合适用于淋（覆）膜产品。		

表 15 食品用纸容器类：纸罐产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016
7	沙门氏菌	GB 14934-2016
8	霉菌	GB 4789.15-2016

表 16 食品用纸容器类：圆柱形复合罐产品

序号	检验项目	检验方法
1	大肠菌群	GB 14934-2016
2	沙门氏菌	GB 14934-2016
3	霉菌	GB 4789.15-2016

表 17 食品用纸容器类：纸杯产品（一）

序号	检验项目	检验方法
1	感官指标 <sup>a</sup>	GB/T 27590-2011
2	渗漏性能	GB/T 27590-2011
3	杯身挺度	GB/T 27590-2011
4	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
5	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016

序号	检验项目	检验方法
6	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
7	甲醛	GB 31604.48-2016
8	荧光性物质	GB 31604.47-2016
9	总迁移量 <sup>b</sup>	GB 31604.8-2021
10	高锰酸钾消耗量 <sup>c</sup>	GB 31604.2-2016
11	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
12	大肠菌群	GB 14934-2016
13	沙门氏菌	GB 14934-2016
14	霉菌	GB 4789.15-2016
<p>注：</p> <p>a 冰淇淋杯可不执行“杯口距杯身 15mm 内、杯底距杯身 10mm 内不应印刷”的规定。</p> <p>b、c 淋膜杯考核项目。</p> <p>d 第 9~11 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸杯产品。</p> <p>e 产品标称执行标准为 GB/T 27590 或 GB/T 27590-2011 的产品，且于 2023 年 2 月 1 日前（不含）生产的，按本表要求进行检测和判定。</p>		

表 18 食品用纸容器类：纸杯产品（二）

序号	检验项目	检验方法
1	感官指标 <sup>a</sup>	GB/T 27590-2022
2	渗漏性能	GB/T 27590-2022
3	杯身挺度	GB/T 27590-2022
4	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
5	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
6	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
7	甲醛	GB 31604.48-2016

序号	检验项目	检验方法
8	荧光性物质	GB 31604.47-2016
9	总迁移量	GB 31604.8-2021
10	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
11	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
12	大肠菌群	GB 14934-2016
13	沙门氏菌	GB 14934-2016
14	霉菌	GB 4789.15-2016
<p>注：</p> <p>a 项目要求中 “杯口距杯身 15mm 内(不含 15mm)内不应印刷” 的要求仅适用于直接饮用类纸杯，对包装容器类纸杯不适用。</p> <p>b 第 9~11 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸杯产品。</p> <p>c 产品标称执行标准为 GB/T 27590-2022，或者标称执行标准为 GB/T 27590 或 GB/T 27590-2011 的产品，且于 2023 年 2 月 1 日后（含）生产的，按本表要求进行检测和判定。</p>		

表 19 食品用纸容器类：纸碗产品

序号	检验项目	检验方法
1	外观	GB/T 27591-2011
2	渗漏性能	GB/T 27591-2011
3	抗压强度	GB/T 27591-2011
4	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
5	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
6	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
7	甲醛	GB 31604.48-2016
8	荧光性物质	GB 31604.47-2016
9	总迁移量	GB 31604.8-2021

序号	检验项目	检验方法
10	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
11	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
12	大肠菌群	GB 14934-2016
13	沙门氏菌	GB 14934-2016
14	霉菌	GB 4789.15-2016
注： a 第 9～11 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸碗产品。		

表 20 食品用纸容器类：纸餐盒产品

序号	检验项目	检验方法
1	外观	GB/T 27589-2011
2	耐温试验	GB/T 27589-2011
3	负重性能	GB/T 27589-2011
4	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
5	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
6	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
7	甲醛	GB 31604.48-2016
8	荧光性物质	GB 31604.47-2016
9	总迁移量	GB 31604.8-2021
10	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
11	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
12	大肠菌群	GB 14934-2016
13	沙门氏菌	GB 14934-2016

序号	检验项目	检验方法
14	霉菌	GB 4789.15-2016
注： a 第 9～11 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸餐盒产品。		

表 21 食品用纸容器类：纸浆模塑餐具产品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属 (以Pb计)	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016
10	沙门氏菌	GB 14934-2016
11	霉菌	GB 4789.15-2016
注： a 第 6～8 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸浆模塑餐具产品。		

表 22 食品用纸容器类：特定食品用纸容器



序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016 GB 4806.8-2022
2	铅	GB 31604.34-2016 或 GB 31604.49-2016
3	砷	GB 31604.38-2016 或 GB 31604.49-2016
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属 (以Pb计)	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016
10	沙门氏菌	GB 14934-2016
11	霉菌	GB 4789.15-2016
注： a 第6~8 仅适用于预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸袋产品。		

表 23 一次性木筷检验项目

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB/T 19790.1-2021
2	含水率	GB/T 1931-2009

表 24 一次性竹筷检验项目

序号	检验项目	检验方法
1	大肠菌群	GB/T 4789.3-2003
2	沙门氏菌	GB 4789.4-2016
3	志贺氏菌	GB 4789.5-2012

序号	检验项目	检验方法
4	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10-2016
5	溶血性链球菌	GB 4789.11-2014
6	霉菌	GB 4789.15-2016
7	含水率	GB/T 19790.2-2005
8	噻苯咪唑	GB/T 19790.2-2005
9	邻苯基苯酚	GB/T 19790.2-2005
10	联苯	GB/T 19790.2-2005
11	抑霉唑	GB/T 19790.2-2005
12	二氧化硫浸出量	GB/T 19790.2-2005 GB 5009.34-2022

表 25 食品接触用陶瓷制品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.4-2016
2	铅（Pb）迁移量	GB 31604.34-2016
3	镉（Cd）迁移量	GB 31604.24-2016

表 26 食品接触用玻璃制品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.5-2016
2	铅（Pb）迁移量	GB 31604.34-2016
3	镉（Cd）迁移量	GB 31604.24-2016

表 27 食品接触用不锈钢制品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.9-2016

序号	检验项目	检验方法
2	砷 (As)	GB 31604.38-2016 第二部分 或 GB 31604.49-2016 第二部分
3	镉 (Cd)	GB 31604.24-2016 或 GB 31604.49-2016 第二部分
4	铅 (Pb)	GB 31604.34-2016 第二部分或 GB 31604.49-2016 第二部分
5	铬 (Cr)	GB 31604.25-2016 或 GB 31604.49-2016 第二部分
6	镍 (Ni)	GB 31604.33-2016 或 GB 31604.49-2016 第二部分
注：马氏体型不锈钢材料及制品不检测铬指标。		

表 28 其他食品接触用金属制品

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.9-2016
2	砷 (As)	GB 31604.38-2016 第二部分或 GB 31604.49-2016 第二部分
3	镉 (Cd)	GB 31604.24-2016 或 GB 31604.49-2016 第二部分
4	铅 (Pb)	GB 31604.34-2016 第二部分或 GB 31604.49-2016 第二部分

表 29 手洗餐具洗涤剂检验项目及依据标准

序号	检验项目	检验方法
1	外观	GB/T 9985-2000
2	气味	GB/T 9985-2000

3	稳定性	GB/T 9985-2000
4	总活性物	GB/T 13173-2021
5	pH	GB/T 9985-2000
6	去污力 <sup>a</sup>	GB/T 9985-2000
7	荧光增白剂	GB/T 9985-2000
8	砷	GB/T 30797-2014
9	重金属	GB/T 30799-2014
10	甲醇含量	GB/T 30795-2014
11	甲醛含量	GB/T 30796-2014
12	菌落总数	GB 4789.2-2022
13	大肠菌群	GB 4789.3-2016

注：a 去污力项目针对在武汉市生产企业抽查的产品检测，在流通领域抽查的产品不检测该项目。

b 未标明产品所属类别（A 类、B 类），也未标识“可直接接触食品”的产品，按 B 类产品判定。

**表 30 其他餐具洗涤剂检验项目及依据标准**

序号	检验项目	检验方法
1	砷	GB/T 30797-2014
2	重金属	GB/T 30799-2014
3	甲醇含量	GB/T 30795-2014
4	甲醛含量	GB/T 30796-2014
5	菌落总数	GB 4789.2-2022
6	大肠菌群	GB 4789.3-2016

注：未标明产品所属类别（A 类、B 类），也未标识“可直接接触食品”的产品，按 B 类产品判定。

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

GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品

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 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.8-2022 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品 （于 2023 年 06 月 30 日实施，替换 GB 4806.8-2016）

GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 9683-1988 复合食品包装袋卫生标准

GBT 10004-2008 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

QB/T 1999-1994 密胺塑料餐具

QB/T 2357-1998 聚酯(PET)无汽饮料瓶

QB/T 2460-1999 聚碳酸酯（PC）饮用水罐

GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 27589-2011 纸餐盒

GB/T 27590-2011 纸杯

GB/T 27590-2022 纸杯 （于 2023 年 02 月 01 日实施）

GB/T 27591-2011 纸碗

GB/T 36392-2018 食品包装用淋膜纸和纸板

GB/T 19790.1-2021 一次性筷子 第 1 部分：木筷

GB/T 19790.2-2005 一次性筷子 第 2 部分：竹筷

GB/T 9985-2000 手洗餐具用洗涤剂

GB 14930.1-2015 食品安全国家标准 洗涤剂

国家市场监督管理总局《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》。

现行有效的企业标准、团体标准、地方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，判定为被抽查产品所检项目未发现不合格；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（苯类溶剂残留量除外）。

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。

依据 GB 4789.1—2016 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》第 7.3 条规定“检验结果报告后，剩余样品和同批产品不进行微生物项目的复检”，微生物指标不合格不进行复检。