

武昌区 2023 年食品用塑料包装、容器、工具等制品 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 15×15 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	容器类/聚碳酸酯(PC)饮用水罐	10 个 $\times 2$
3	容器类/聚酯(PET)无汽饮料瓶	20 个 $\times 2$
4	容器类/热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)瓶	
5	容器类/聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)碳酸饮料瓶	
6	容器类/塑料瓶	20 个 $\times 2$
7	容器类/塑料瓶坯	20 个 $\times 2$
8	容器类/塑料瓶盖	50 个 $\times 2$
9	容器类/其它类塑料容器	20 个 $\times 2$
10	工具类/密胺塑料餐具	30 个 $\times 2$
11	工具类/一次性塑料餐饮具	50 个 $\times 3$
12	工具类/其它类	50 个 $\times 2$
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; (2) 膜类样品不得折叠, 应以管芯卷轴小心卷好后封样; (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)。		

2 检验依据

检验项目见表 2-表 10:

表 2 包装类: 复合膜袋类产品

序号	检验项目	检测方法
1	感官指标	GB 9683
2	甲苯二胺 (4%乙酸)	GB 31604.23
3	蒸发残渣	GB 31604.8
4	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2
5	重金属 (以 Pb 计)	GB 31604.9
6	溶剂残留量 ^a	GB/T 10004
7	热合强度 ^b	QB/T 2358
8	拉断力	GB/T 1040.3
9	断裂标称应变	GB/T 1040.3

注:

a 溶剂残留量包括 (溶剂残留量总量和苯类溶剂) 其判定原则和检测方法如下:

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 0.01mg/m^2)。

其它类产品按照国家市场监管总局食品用塑料包装、容器、工具等制品生产许可审查细则的要求, 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 0.01mg/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:

序号	检验项目	检测方法
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。		

表 3 包装类: 非复合膜袋类产品

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

表 4 包装类: 片材类产品

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

表 5 容器类

序号	检验项目	检测方法
1	感官要求	GB 4806.7
2	总迁移量	GB 31604.8
3	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2
4	重金属 (以 Pb 计)	GB 31604.9
5	脱色试验	GB 31604.7
6	锑 (仅 PET 材质)	GB 31604.41
7	密封性能	QB/T 2357
8	垂直载压	QB/T 2357
9	跌落性能	QB/T 2357
10	耐寒性 (-20℃)	QB/T 2357
11	最小壁厚	QB/T 2460
12	对称部位壁厚比	QB/T 2460
13	密封性能	QB/T 2460
14	跌落性能	QB/T 2460

注:

a 第 7~10 项仅适用于聚酯 (PET) 无汽饮料瓶。

b 第 11~14 项仅适用于聚碳酸酯 (PC) 饮用水罐。

表 6 工具类: 密胺塑料餐具

序号	检验项目	检测方法
1	外观	QB/T 1999
2	感官要求	GB 4806.7
3	总迁移量	GB 31604.8
4	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2

序号	检验项目	检测方法
5	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9
6	脱色试验	GB 31604.7

表 7 工具类：一次性塑料餐饮具

序号	检验项目	检测方法
1	感官	GB/T 18006.1
2	负重性能 ^a	GB/T 18006.1
3	跌落性能	GB/T 18006.1
4	耐温性能 ^b	GB/T 18006.1
5	漏水性 ^c	GB/T 18006.1
6	感官要求	GB 4806.7
7	总迁移量	GB 31604.8
8	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2
9	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9
10	脱色试验	GB 31604.7
11	锑（仅 PET 材质）	GB 31604.41
12	大肠杆菌	GB 14934
13	沙门氏菌	GB 4789.4
14	霉菌	GB 4789.15

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、

序号	检验项目	检测方法
	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 工具类:淀粉基一次性塑料餐饮具

序号	检验项目	检测方法
1	感官	GB/T 18006.1
2	负重性能 ^a	GB/T 18006.1
3	跌落性能	GB/T 18006.1
4	耐温性能 ^b	GB/T 18006.1
5	漏水性 ^c	GB/T 18006.1
6	蒸发残渣	GB/T 18006.1
7	重金属	GB 31604.9
8	脱色试验	GB 31604.7
9	大肠杆菌	GB 14934
10	沙门氏菌	GB 4789.4
11	霉菌	GB 4789.15

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。

序号	检验项目	检测方法
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 工具类: 植物纤维模塑一次性塑料餐饮具

序号	检验项目	检测方法
1	感官	GB/T 18006.1
2	负重性能 ^a	GB/T 18006.1
3	跌落性能	GB/T 18006.1
4	耐温性能 ^b	GB/T 18006.1
5	漏水性 ^c	GB/T 18006.1
6	感官要求	GB 4806.8
7	铅	GB 31604.34
8	砷	GB 31604.38
9	甲醛	GB 31604.48
10	荧光性物质	GB 31604.47
11	总迁移量	GB 31604.8
12	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2
13	重金属 (以 Pb 计)	GB 31604.9
14	大肠杆菌	GB 14934
15	沙门氏菌	GB 4789.4
16	霉菌	GB 4789.15

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、

序号	检验项目	检测方法
	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 工具类：其他类

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	GB 4806.7
a 2	总迁移量	GB 4806.7	GB 31604.8
b 重 3	高锰酸钾消耗量	GB 4806.7	GB 31604.2
4	重金属（以 Pb 计）	GB 4806.7	GB 31604.9
5	脱色试验	GB 4806.7	GB 31604.7
6	锑（仅 PET 材质）	GB 4806.7	GB 31604.41

注：

a 极重要质量项目，极重要质量项目是指直接涉及人体健康、使用安全的指标。

b 重要质量项目，重要质量项目是指产品涉及环保、能效、关键性能或特征值的指标。

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。

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。

凡是不注日期的文件，其最新版本适用于本细则。

3 判定规则

3.1 依据标准

- GB 4806.6 《食品安全国家标准食品接触用塑料树脂》
- GB 4806.7 《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》
- GB 4806.8 《食品安全国家标准食品接触用纸和纸板材料及制品》
- GB 9683 《复合食品包装袋卫生标准》
- GB 31604.2 《食品安全国家标准高锰酸钾消耗量的测定》
- GB 31604.7 《食品安全国家标准脱色试验》
- GB 31604.8 《食品安全国家标准总迁移量的测定》
- GB 31604.9 《食品安全国家标准食品模拟物中重金属的测定》
- GB 31604.41 《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 31604.46 《食品安全国家标准食品接触材料及制品游离酚的测定和迁移量的测定》
- GB 4789.4 《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 《食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数》
- GB 14934 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》
- GB/T 10457 《聚乙烯自粘保鲜膜》
- QB/T 2357 《聚酯(PET)无汽饮料瓶》
- QB/T 2460 《聚碳酸酯（PC）饮用水罐》
- QB/T 1999 《密胺塑料餐具》
- GB/T 18006.1 《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

国家市场监督管理总局食品用塑料包装、容器、工具等制品生产许可审查细则
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，判定为被抽查产品合格，判定结论为“经检验，该产品所检项目质量合格。”；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，判定结论为“经检验，该产品质量不合格。”。

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。

4、附则

本细则编制单位：武汉产品质量监督检验所（编制人：李钊）。

本细则由武汉市武昌区市场监督管理局管理。

