

# 黄石市食品接触用纸和纸板材料及制品产品质量监督抽查 实施细则(2023 年版)

## 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。

在企业的成品库内或市场待销产品中随机抽取有产品质量检验合格证明或者以其它形式表明合格(合格证、合格报告、企业相关人员确认等方式均可)的产品。正在销售的产品(有明显试制品和处理品标志的除外)视为自检合格。

食品用纸容器类：每批次产品抽样数量不少于100 只（个），其中检验样品不少于60只（个），备用样品不少于40只（个）。

注：产品抽样数量可根据样品的实际大小，在满足检验要求的条件下适当调整。

## 2、检验依据

表 1 食品接触用纸杯检验项目

序号	检验项目	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016
3	砷	GB 31604.38-2016
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	高锰酸钾耗氧量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	感官指标	GB/T 27590-2022
13	渗漏性能	GB/T 27590-2022
14	杯身挺度	GB/T 27590-2022

表 2 食品接触用纸餐具、纸盒、纸袋、纸吸管检验项目

序号	检验项目	检测方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016
3	砷	GB 31604.38-2016
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	高锰酸钾耗氧量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	渗漏性能(95℃±5℃的水、油) <sup>a</sup>	GB/T 27591-2011
13	耐温试验(95℃±5℃的油、水， 30min) <sup>b</sup>	GB/T 27589-2011

注：a 仅执行 GB/T 27591 的淋膜纸餐具做该项目。  
b 仅执行 GB/T 27589 的淋膜纸餐具做该项目。

应根据预期接触食品的类别确定以上检验项目的适用性。

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 判定依据

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/T 27590-2022 《纸杯》

GB/T 27591-2011 《纸碗》

GB/T 27589-2011 《纸餐盒》

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；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。

依据卫健委“卫监督发〔2005〕515号”《健康相关产品国家卫生监督抽检规定》第十九条“产品微生物指标超标的不予复检”及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“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”的规定，微生物（大肠菌群、沙门氏菌、霉菌）项目不合格不复检。