

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.81—2003
代替 GB/T 11681—1989

不锈钢食具容器卫生标准的 分析方法

Method for analysis of hygienic standard of stainless
steel food containers and table wares

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准代替 GB/T 11681—1989《不锈钢食具容器卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 11681—1989 相比主要修改如下：

——按 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由山西省卫生防疫站、辽宁省食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人：栗文元、刘国祥、石崇义、卢桂华、徐民、李敏、张华。

原标准于 1989 年首次发布，本次为第一次修订。

不锈钢食具容器卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了不锈钢食具容器卫生标准的分析方法。

本标准适用于以不锈钢为原料制成的各种炊具、餐具、食具及其他接触食品的容器、工具、设备等各项卫生指标的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.62 陶瓷制食具容器卫生标准的分析方法

GB/T 5009.72 铝制食具容器卫生标准的分析方法

3 试样的制备

3.1 取样方法

按产品数量的0.1%抽取试样,小批量生产,每次取样不少于6件,分别注明产品名称、批号、钢号、取样日期。试样一半供化验用,另一半保存两个月,备作仲裁分析用。

3.2 外观检查

成品器形端正,表面光洁,无蚀斑。

3.3 浸泡条件

3.3.1 试剂

4%(体积分数)乙酸:量取冰乙酸4 mL或36%(体积分数)乙酸11 mL,用水稀释至100 mL。

3.3.2 试样制备

用肥皂水洗刷试样表面污物,自来水冲洗干净,再用蒸馏水冲洗,晾干备用。

器形规则,便于测量计算表面积的食具容器,每批取二件成品,计算浸泡面积并注入水测量容器容积(以容积的2/3~4/5为宜)。记下面积、容积,把水倾去,滴干。

器形不规则、容积较大或难以测量计算表面积的制品,可采其原材料(板材)或取同批制品中(使用同类钢号为原料的制品)有代表性制品裁割一定面积板块作为试样,浸泡面积以总面积计,板材的总面积不要小于50 cm²。每批取样三块,分别放入合适体积的烧杯中,加浸泡液的量按每平方米2 mL计。如两面都在浸泡液中,总面积应乘以2。把煮沸的4%乙酸倒入成品容器或盛有板材的烧杯中,加玻璃盖,小火煮沸0.5 h,取下,补充4%乙酸至原体积,室温放置24 h,将以上试样浸泡液倒入洁净玻璃瓶中供分析用。

在煮沸过程中因蒸发损失的4%乙酸浸泡液应随时补加,容器的4%乙酸浸泡液中金属含量经分析结果计算公式计算亦折为每平方米2 mL浸泡液计。