

四川省竹木餐饮具产品质量省级监督抽查实施细则

（2024 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。
砧板、托盘、分格餐盘等产品抽取样品 10 个，其中 6 个作为检验样品，4 个作为备用样品；碗、杯类产品抽取样品 30 个，其中 20 个作为检验样品，10 个作为备用样品；勺类产品抽取样品 60 个，其中 40 个作为检验样品，20 个作为备用样品；筷子（含筷头）抽样数量为 200 双，其中 100 双作为检验样品，100 双作为备用样品；雪糕柄、叉、签等抽样数量为 600 支，其中 300 支作为检验样品，300 支作为备用样品。

2 检验依据

表 1 竹木餐饮具产品检验项目

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.12—2022
2	总迁移量	GB 31604.8—2021
3	甲醛	GB 31604.48—2016
4	二氧化硫	GB 4806.12—2022 附录 A
5	五氯苯酚及其盐类（以五氯苯酚计）	GB 4806.12—2022 SN/T 2204—2015
6	噻菌灵	GB 4806.12—2022 附录 B
7	邻苯基苯酚	GB 4806.12—2022 附录 B
8	抑霉唑	GB 4806.12—2022 附录 B
9	联苯	GB 4806.12—2022 附录 B
10	大肠菌群 ^a	GB 14934—2016 附录 B
11	沙门氏菌 ^a	GB 14934—2016 附录 C
12	志贺氏菌 ^b	GB 4789.5—2012
13	金黄色葡萄球菌 ^b	GB 4789.10—2016
14	溶血性链球菌 ^b	GB 4789.11—2014
15	霉菌 ^b	GB 4789.15—2016

注：a 预期与食品直接接触，且未经过消毒或清洗直接使用的竹木材料及制品的微生物应符合 GB 14934 的规定，与食用、烹饪或者加工前需经去皮、去壳或清洗的食品接触的竹木材料及制品除外。

b 仅适用于执行 GB/T 19790.2—2005 的产品。

- 注：1. 上表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. 检验方法包括相关产品标准及试验方法标准。
3. 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。

4. 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 4806.12—2022 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品

GB 14934—2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 19790.2—2005 一次性筷子 第2部分：竹筷

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。

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。

4 附则

本细则首次发布。