

中华人民共和国国家标准

UDC 613.29

不锈钢食具容器卫生标准

GB 9684—88

Hygienic standard for stainless steel food containers and table wares

本标准规定了不锈钢食具容器的卫生要求。

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和机械。

1 外观

表面应平整、光滑。

2 材料

2.1 各种存放食品的容器和食品加工机械应选用奥氏体型不锈钢（1Cr18Ni9Ti，0Cr19Ni9，1Cr18Ni9）。

2.2 各种餐具：应选用马氏体型不锈钢（0Cr13，1Cr13，2Cr13，3Cr13）。

3 理化指标

理化指标见下表。

项 目	指 标	
	奥氏体型不锈钢	马氏体型不锈钢
铅（以 Pb 计），mg/L		
4% 乙酸溶液中	≤ 1.0	1.0
铬（以 Cr 计），mg/L		
4% 乙酸溶液中	≤ 0.5	
镍（以 Ni 计），mg/L		
4% 乙酸浸泡液中	≤ 3.0	1.0
镉（以 Cd 计），mg/L		

项 目	指 标	
	奥氏体型不锈钢	马氏体型不锈钢
4%乙酸浸泡液中 砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.02	0.02
4%乙酸浸泡液中	≤ 0.04	0.04

注：浸泡条件均为煮沸 30min，再室温 24h。

附加说明：

本标准由卫生部防疫司提出。

本标准由上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。