

使用不合格的餐具不仅会引起肝炎、痢疾、病毒性消化道疾病、寄生虫感染，同时，还会因为洗涤剂的残留等原因导致慢性毒素在人体内长期积蓄，引发更为严重的慢性疾病，如癌症、生殖系统疾病等。而携带病菌的餐具、茶具仅靠普通的清洗是远远不够的，只有通过高温、臭氧、紫外线等多种方式对其进行彻底消毒，才能有效杀灭病菌。质检天下为广大的客户提供专业的餐具检测服务。

## 符合什么标准的餐具是合格的？

市场上有些看似是密胺餐具，但标称“置物盘”，这样的商品不可用做餐具，因为其没有生产许可，不符合食品包装要求，对人体有安全隐患。

根据 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》要求，针对密胺餐具三聚氰胺迁移量的检测条件是 70℃、4%的乙酸溶液浸泡

生活中，实际使用条件远低于此测试条件。

此外，对耐污染性、总迁移量、高锰酸钾消耗量、脱色试验、特定迁移总量（以甲醛计）等都有相应的标准。

## 餐具检测标准：

GB 4706.51-2008 家用和类似用途电器的安全 商用电热食品和陶瓷餐具保温器的特殊要求

GB/T 9985-2000 手洗餐具用洗涤剂

GB/T 15067.1-1994 不锈钢餐具 术语

GB/T 15067.2-2016 不锈钢餐具

BS 4034-1990 上釉餐具规范

BS 4034-1990(R2011)上釉餐具规范

GB/T 24692-2009 表面活性剂 家庭机洗餐具用洗涤剂 性能比较试验导则

GB/T 36787-2018 纸浆模塑餐具