

其实 304 是美国的一个标准，是按照美国 ASTM 标准生产出来的不锈钢的一个牌号。304 不锈钢含铬 18%，含镍 8%，这样的不锈钢耐腐蚀性比较好。而我国国家标准 GB4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》其实并没有规定食品级不锈钢的牌号，只是规定与食品接触用的不锈钢必须满足 5 项重金属迁移物指标：砷小于等于 0.04mg/kg，镉小于等于 0.02mg/kg，铅小于等于 0.05mg/kg，铬小于等于 2.0mg/kg，镍小于等于 0.5mg/kg。也就是说，不锈钢餐具在制作过程中允许加入一些重金属，但是这些金属迁移入食品中的量，不能超过上面标准的规定。

欧洲的食品级标准是怎样的？

现行的法规是欧盟 2004 年 11 月 13 日颁布的一项欧洲议会和欧盟理事会通过的有关食品接触材料的法规(EC).1935 / 2004（Regulation .1935/2004/EC of The European Parliament And Of The Council Of 27 October 2004），截至到目前，欧盟涉及食品接触材料和制品的指令或法规累计有 30 多项。

法令 1935/2004/EC 列明了与食品接触的产品/物质必须符合以下的条件：符合良好制造规范（Good Manufacturing Practice ,GMP），当产品接触食品时，不可：

1. 释出对人体健康构成危险的成分
2. 导致食品的成分产品不能接受的改变
3. 降低食品所带来的感官特性（使食品的味道、气味、颜色等改变）

食品级不锈钢的常见型号有哪些？

304 不锈钢是食品级不锈钢中最常见的种类，是奥氏体不锈钢，可承受多种介质的腐蚀，此外还有 316 不锈钢，除了应用于食品器皿还被广泛应用于医药，性能上较 304 优，430 不锈钢也被应用于餐具，是铁素体不锈钢，耐腐性较 304 差。

除了以上几种，一些劣质不锈钢餐具会用 201、202 为原材料，其成本会较以上几种低很多，但是性能与安全性较上面几种差很多，选择时要会分辨，避免鱼目混珠，选择劣质不锈钢餐具。