

进口餐具报关代理公司

产品名称	进口餐具报关代理公司
公司名称	万享进贸通供应链（上海）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务:进出口报关物流公司 服务口岸:全国口岸 公司行业经验:20年，本人11年，谢谢
公司地址	张杨路3611号金桥国际商业广场6座8层
联系电话	021-61641030 13167216306

产品详情

进口餐具报关代理公司

进口餐具怎么选？带你了解舌尖上的产品质量安全！

进口餐具怎么选？

海关带您关注舌尖上的产品质量安全

近年来，越来越多的人喜欢在家中烹饪美食，再配上一套精美的餐具，心情也会跟着愉悦起来。餐具作为与食品直接接触的容器，除了颜值，消费者同样关心如何才能买得放心、吃得安全。那么，面对种类繁多、琳琅满目的进口餐具，又该如何挑选呢，海关带您来了解。

01进口餐具监管要求

海关按照国家标准对进口餐具（食品接触产品）实施检验，进口餐具（食品接触产品）必须符合我国质量安全国家标准和相关检验要求。除通用要求外，进口企业还应在报关时提交产品符合我国强制性标准的符合性声明等相关材料。

我国关于食品接触材料及其制品的标准体系，主要包括：

适用于所有食品接触产品的通用要求——《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》（GB4806.1 2016）。

适用于某类材料或产品的特定要求——如GB4806.3~11 2016分别对用作食品接触的搪瓷、陶瓷、玻璃、塑料树脂、塑料材料、纸和纸板材料、金属材料、涂料及涂层、橡胶材料制品做出了要求，GB 9685-2016对食品接触材料及制品用添加剂的使用进行了规范。

对特定物质的限量要求和测试方法，包括重金属、双酚A等数十种。

02常见进口餐具种类及特点

常见的进口餐具按照材质来分类，主要有陶瓷、搪瓷、玻璃、金属、塑料、仿瓷等等。那么，不同种类的餐具又有哪些特点和风险隐患呢？

陶瓷餐具

以黏土为主要原料，经配比、粉碎、成型并高温烧制而成，通常还施有美丽的釉彩。釉和装饰颜料内可能会存在铅、镉，若用于盛装食物，特别是酸性食物，可能造成铅、镉溶入食物而进入人体。铅、镉属重金属元素在人体中易进入血液而不易排出体外。

长期食用含铅、镉食物，对人体的免疫系统会造成影响，导致多种疾病的产生。我国对陶瓷器皿的铅、镉溶出允许限量值分别为0.8、0.07mg/平方分米。在选购陶瓷餐具时，建议尽量选择釉中彩或釉下彩工艺的产品。

搪瓷餐具

搪瓷是一种通过高温将搪瓷釉与金属底坯相结合的制品，瓷釉主要原料是无机玻璃和粘土等。搪瓷餐具较好的机械强度，耐热性好、能经受较大范围的温度变化，兼备了金属的强度和瓷釉华丽的外表以及耐化学侵蚀的性能，但缺点是遭到外力撞击后，容易出现裂纹、破碎。

选购搪瓷餐具时要注意表面应光滑平整、色泽光亮，搪瓷均匀无裂口缺口。如果搪瓷发生瓷釉脱落，内部的金属失去了搪瓷涂层的保护，金属材料就会重新变得易腐蚀易氧化，而且破裂后的瓷釉会暴露出内部的瓷基材料，与食物的接触面积也会大大增加，增加了有害物溶出的风险。因此，搪瓷破裂后不建议再继续存放食物饮料，可以当普通的收纳储物、装饰摆件使用。

玻璃餐具

玻璃器皿常见的是硅酸盐玻璃、硼酸盐玻璃，铝酸盐玻璃等几大类，原料都是二氧化硅、氧化钙、碱性氧化物等矿物原料，如不特殊加入某些元素达到某种目的则对人无害。在玻璃中加入铅的成分，可以大大提高玻璃的折光率，看上去如同水晶做出来的，相对普通玻璃制品色泽光亮、折光率强、做工考究、手感好。一些带有有色图案或花纹的玻璃餐具中可能含有较高含量的重金属镉和铅，有害人体健康。

金属餐具

金属餐具选用的金属材质种类广泛，主要包括以下几种：不锈钢、铝制、铜制、银制、钛制等，其中常见的是不锈钢。GB 4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》中对砷、镉、铅、铬、镍都有严格的限量要求，如果购买劣质不锈钢餐具或者以不恰当的方法使用不锈钢餐具，就有可能造成重金属迁移量超标。

此外，不锈钢器具不适合作为长期存放电解质的容器，如存放盐、酸性食品、隔夜菜汤等，容易使不锈钢中的有害物质溶出。

塑料餐具

目前常用的塑料餐具，大部分是用聚丙烯（PP）材料制作的，具有耐酸碱、耐高温、性能稳定的特点。PP材料虽然耐高温，但在一定条件下，其中的某些有害物质，如增塑剂（邻苯二甲酸酯）、抗氧化剂、重金属等可能溶出迁移到食品中。因此，在使用时应关注标签中标明的使用条件，例如“不准用于高油脂或高酒精含量的食品”等，严格按照提示使用，能降低有害物质析出带来的健康风险。

密胺餐具

密胺餐具又称仿瓷餐具，是以三聚氰胺甲醛树脂为原料，它的外观像瓷，又轻巧不易碎，故常用作儿童餐具。密胺餐具原料中虽然含有三聚氰胺+甲醛，但一般认为，如果产品符合相应食品安全标准限量要求，就可以放心选用。GB 4806.6-2016《食品接触用塑料树脂》中，对三聚氰胺和甲醛的迁移量也有明确的限值要求，即成人产品的三聚氰胺限量值为2.5mg/kg，婴幼儿产品的限量则为1.0mg/kg。值得注意的是，不要将密胺餐具放在微波炉内加热，也不要使用破损或开裂的密胺餐具，这样可能会加剧三聚氰胺或甲醛的迁移和释放。

消费提示

- 1.购买进口餐具时应选择正规超市或电商平台等渠道；
- 2.选购时留意餐具表面是否干净，有无杂质或破损，有无刺激性气味等；
- 3.彩色图案的餐具，通常颜色越鲜艳，重金属超标的风险也越大；
- 4.使用前查看包装上是否有材质和使用限制信息，按照标签说明进行使用。