

团 体 标 准

T/BJSCYHYXH 001-2020

《餐饮外卖包装通用规范》

General Standard for Takeout Packaging of Catering Services

2020-09-1 发布

2020-10-1 实施

北京市餐饮行业协会 发 布

目 录

前言.....	3
引言.....	4
1. 范围.....	5
2. 规范性引用文件.....	5
3. 术语和定义.....	6
4. 分类.....	6
5. 使用规范.....	6
6. 质量要求	7
7. 包装、标志、贮存和运输.....	7

前 言

本标准参照 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由北京和合谷餐饮管理有限公司、眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司、北京嘉和一品餐饮管理有限公司、河豚家族（北京）餐饮管理有限公司提出。

本标准由北京市餐饮行业协会归口。

本标准起草单位：北京市餐饮行业协会、中国检验检疫科学研究院综合检测中心、北京包装技术协会、中检科创（北京）测试认证有限责任公司、北京模具协会、北京三快在线科技有限公司、上海拉扎斯信息科技有限公司北京分公司、北京麦当劳食品有限公司、眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司、北京和合谷餐饮管理有限公司、北京嘉和一品餐饮管理有限公司、河豚家族（北京）餐饮管理有限公司、天津市金亿佳鑫塑料制品有限公司、北京中水卓越认证有限公司、山东国鉴认证有限公司、中检科（北京）测试技术有限公司。

本标准主要起草人：汤庆顺、贺保贵、安少宁、乐粉鹏、李景华、蒋学文、徐莲娣、孙振华、梁柳、马有良、刘瑾、黄培坤、李小武、张楠、张莉、李洋、宋小莉、王文枝、段玉静、陈怀章、陈红征。

引 言

随着“互联网+”经济模式迅速发展，“互联网+餐饮服务”外卖、网络（平台）点餐外送已成日常所需。餐厅外卖及网络点餐外送服务在促进餐饮业发展、提升餐饮服务便利化的同时，外卖餐具及包装使用增加，以及过度包装等给末端垃圾处理带来较大压力，与“绿色北京”发展要求不相适应。

本标准对餐饮服务外卖包装袋、包装盒（碗）餐具进行规范，可提高餐饮外卖业务食品安全，进一步减少环保影响，为建设绿色美丽北京作出贡献。

《餐饮外卖包装通用规范》

1. 范围

本标准规定了北京市餐饮服务外卖餐袋、餐盒的分类、要求，适用于餐饮服务第三方平台提供者(以下简称第三方平台)及通过第三方平台统一配送的入网餐饮服务提供者使用的食品包装，包括餐袋、餐盒、餐具等。

2. 规范性引用文件

GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 9685-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 20197 降解塑料的定义、分类、标志和降解性能要求

GB/T 21660 塑料购物袋的环保、安全和标识通用技术要求

GB/T 32094-2015 塑料保鲜盒

GB/T 21661 塑料购物袋

GB/T 24984-2010 日用塑料袋

GB/T 10457-2009 食品用塑料自粘保鲜膜

GB/T 27591-2011 纸碗

GB 18401-2010 国家纺织产品基本安全技术规范

GB/T 191 包装储运图示标志

QB/T 4379-2019 国家工业和信息化部行业标准手提纸袋

FZ/T 64035 国家工业和信息化部行业标准非织造布购物袋标准的要求

GB/T 462 纸、纸板和纸浆 分析试样水分的测定

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序第 1 部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划 (GB/T 2828.1 2003, ISO 2859-1: 1999, IDT)

3. 术语和定义

3.1 餐饮服务外卖包装盒、包装袋

餐厅餐饮服务外卖包装袋，袋子不与食品直接接触；外卖包装盒可与食品直接接触。

餐盒应包装完好，无破损，无污渍；应配有与餐盒顶部扣合、能够阻隔污染物、防止食

物洒溢的盖盒。

外卖包装餐袋应均匀、平整，不应存在有碍使用的气泡、穿孔(不包括透气孔)、塑化不良、鱼眼、僵块、丝纹、挂料线、皱折(不包括折边等正常折叠引起的折痕)等瑕疵。

3.2 食品接触用纸和纸板材料及制品

在正常或可预见的使用条件下,预期与食品接触的各种纸和纸板材料及制品,包括涂蜡纸、纸浆模塑制品及食品加工烹饪用纸等。

3.3 塑料制品

以塑料树脂或塑料材料为原料,成型加工成具有定形状的成型品。

4. 分类

餐饮服务外卖包装包括包装盒、包装袋、一次性餐具等。

5. 使用规范

5.1 餐饮服务外卖包装使用规范

餐厅在包装盒使用中,常规菜品、一般快餐类、单一配菜等尽量使用单一盒,盖饭类两款或多款菜品宜使用带隔层的套盒(盖饭盒),建议增加使用可回收或可降解产品,不添加填充料。

5.2 多样配菜菜品

配菜复杂、多样配菜的菜品尽量控制在2-3个包装盒内,宜使用多格盒(如烤鸭、烤鱼)。

5.3 包装密封

包装密封建议使用密封性好的包装;如非必要不宜进行二次密封、不宜使用保鲜膜等过度包装。

5.4 一次性餐具

网络平台及第三方配送和餐饮门店应尽到提示义务,不主动提供一次性餐具。

5.5 团餐客户群体

推荐使用可重复使用的餐盒、餐具;顾客用餐后鼓励餐厅进行回收,减少浪费。

5.6 建议使用可降解餐盒、包装袋

建议外卖包装盒、包装袋及餐具等使用可降解产品。

6. 质量要求

6.1 食品接触用纸和纸板材料及制品

食品接触用纸和纸板材料及制品主要包括纸碗、纸杯、纸包装盒、纸勺、纸袋等产品,应满足《GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》标准中的质量

要求。

6.2 食品接触用塑料材料及制品

食品接触用塑料材料及制品主要包括塑料碗、塑料杯、塑料包装盒、塑料勺、塑料袋等产品，应满足《GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》标准中的质量要求。

6.3 木制和竹制材料及制品

木制和竹制材料及制品主要包括木筷和竹筷等产品，应满足《GB 19790 一次性筷子》标准中的质量要求。

7. 包装、标志、贮存和运输

7.1 包装

应以同品种、同规格、同等级作定量包装，直接与产品接触的包装材料要符合食品卫生标准要求，产品的内、外包装应具有防潮和足够的牢固性，以保证产品在正常运输与贮存时不受污染。

7.2 标志

在每箱制品上应有制造厂厂名、厂址、产品名称、规格、型号、树种、等级、数量、重量、出厂日期、保质期和执行标准号等标志。

7.3 贮存

贮存环境应清洁卫生、通风干燥，防火、防潮、防污染。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防雨、防潮，装卸中应防止破损、污染，禁止与有毒、有害、有异味货物同车厢或集装箱运输。

附表：餐饮外卖包装产品抽检项目及质量要求

表 1 食品接触用纸和纸板材料及制品抽检项目及质量要求

项目	要求	检测方法
铅 (Pb) (mg/kg) a	≤3.0	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB31604.49-216 第一部分
砷 (As) (mg/kg) a	≤1.0	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB31604.49-216 第一部分
大肠菌群 (/50cm ²)	不得检出	GB 14934
沙门氏菌 (/50cm ²)	不得检出	GB 14934
霉菌 (Cfu/g)	≤50	GB 4789.15
甲醛 (mg/dm ²) a	≤1.0	按照附录 A 制备水提取试液, 然后 按照 GB31604.48 测定 (不进行迁 移实验)
荧光性物质波长 254nm 和 365nm	阴性	GB 31604.47
总迁移量/(mg/dm ²) a	10	GB 31604.8
高锰酸钾消耗量/(mg/kg) 水 (60 °C, 2 h)	40	GB 31604.2
重金属 (以 Pb 计) b/(mg/kg) 4% 乙酸 (体积分数) (60°C, 2 h)	1	GB 31604.9

a: 不适用于食品接触表面覆蜡的纸和纸板材料及制品。如果按照规定选择的食品模拟物测得的点迁移量超过 10 mg/dm² 时, 应按照 GB 31604.8—2016 中的 5.5.2 测定三氯甲烷提取物, 并以测得的三氯甲烷提取量进行结果判定。

B: 仅适用于预期接触水性食品或表面有游离水食品的成品纸和纸板材料及制品。

表 2 食品接触用塑料材料及制品抽检项目及质量要求

项目	指标	检验方法
总迁移量/(mg/dm ²) b ≤	10	GB 31604.8
高锰酸钾消耗量/(mg/kg) 水(60 ℃,2 h) ≤	10	GB 31604.2
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) 4%乙酸(体积分数)(60℃.2 h) ≤	1	GB 31604.9
脱色试验 c	阴性	GB 31604.7
<p>b 接触婴幼儿食品的塑料材料及制品应根据实际使用中的面积体积比将结果单位换算为 mg/kg, 且限量为<60 mg/kg。</p> <p>c: 仅适用于添加了着色剂的产品。</p>		

表 3 木制和竹制材料及制品抽检项目及质量要求

项目	指标	检验方法
大肠菌群 (MPN/50cm ²)	不得检出	GB 14934
致病菌 (沙门氏菌, 志贺氏菌, 金黄色葡萄球菌, 溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4 、GB 4789.5、 GB4789.10、GB 4789.11
霉菌 (Cfu/g)	≤50	GB 4789.15
二氧化硫浸出量	小于等于 600mg/kg (以 SO ₂ 计)	GB 19790.1