ICS 85.080
CCS Y33

团　体　标　准

T/BYXT 024-2024

稀土抗菌厨具

Rare earth antibacterial kitchenware

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布　　2024-XX-XX 实施

包头市白云鄂博矿区工信和科技局
包头市白云鄂博矿区市场监督管理局　发布
包头市白云鄂博矿区稀土产业标准化协会

目　次

前　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
3.1 1
4 分类 1
5 原材料 1
6 技术要求 1
6.1 基本要求 1
6.2 质量要求 2
6.2.2 每卷段数和最小段长 2
6.3 抗菌要求 2
7 试验方法 2
8 检验规则 3
9 包装、标志、运输、贮存 3
9.1 包装 3
9.2 标志 3
9.3 运输 4
9.4 贮存 4

前　言

本文件按照GB/T 1.1－2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件在GB/T 34844《厨具》的质量标准基础上，应用稀土抗抑菌材料，采用掺混法或热固法生产工艺，把传统厨具产品升级为具有抗菌、抗病毒、防霉菌功能的稀土抗菌厨具产品。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由包头市稀谷科技有限公司提出。

本文件由包头市白云鄂博矿区稀土产业标准化协会归口。

本文件起草单位：包头市白云鄂博矿区市场监督管理局、包头市白云鄂博矿区工信和科技局、包头市稀谷科技有限公司、内蒙古稀都酒店管理有限公司、内蒙古圣飞运营科技有限公司、北京炎黄医养科技有限公司、包头市白云鄂博矿区稀土产业标准化技术研究院、包头市白云鄂博矿区稀土产业标准化协会标准化工作委员会。

本文件主要起草人为：任渊、侯照东、尹志军、王振洲、王强、侯权恒、侯倩文、焦智斌、段羚、那剑、成志平、石晓丽、王鸿宇、张沛宇、赵艳霞、司春英、白夜明、韩乐、梁婉婷、武小丽、敖日格乐、李明、张文权、张燕、李明、刘彬、袁玉静、张康丽、赵璐、池慧。

本文件为首次发布。

稀土抗菌厨具

1 范围

本文件规定了稀土抗菌厨具的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本文件适用于，以稀土抗抑菌材料为原料生产的各类厨具产品。其他厨具产品可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB/T 32388 铝及铝合金不粘锅

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB/T 15067.2 不锈钢餐具

GB/T 15676 稀土术语

GB/T 17803 稀土产品牌号表示方法

GB/T 21510 纳米无机材料抗菌性能检测方法

GB/T 40356 厨用刀具

LY/T 3346 竹筷

T/BYXT 002 稀土抗抑菌标准化良好行为评价规范

T/BYXT 003（所有部分） 稀土抗抑菌基础材料

3 术语和定义

3.1

稀土抗菌厨具 Rare earth antibacterial kitchenware

以稀土抗抑菌材料为原料，具有抗抑菌功能的厨具。

4 分类

厨具按用途分为锅类、餐具类、刀具类等类型。

5 原材料

厨具产品不应使用有毒有害原料，不应使用回收原料。

6 技术要求

6.1 基本要求

产品牌号、品名、配料组分及工艺方法等基本要求，应符合表 1 的要求。

表 1 基本要求

产品牌号	品名	配料组分（质量分数/%）		工艺方法
		厨具[a]	稀土抗抑菌材料[b]	

REA-KW01-2N[c]	稀土抗菌锅具	99.5～96	0.5～4	掺混法[d] 或 热固法[e]
REA-KW02-2N	稀土抗菌餐具			
REA-KW03-2N	稀土抗菌刀具			

[a] 厨具按质量计。

[b] 稀土抗抑菌材料按质量计，应符合 T/BYXT 003 相关部分的要求。

[c] 产品牌号参考 GB/T 17803 的表示方法，第一层用稀土抗抑菌（Rare earth antibacterial）首字母“REA”表示；第二层“KW”表示厨具产品（“KW”为厨具的英文名称缩写）；第三层“2N”表示抗抑菌率为 99%（2 为“9”的个数，“N”为数字“9”的英文首字母）。

[d] 在厨具生产工艺基础上，把稀土抗抑菌材料混合配制到厨具中，用抗菌材料生产厨具的工艺方法。

[e] 在厨具生产工艺基础上，把稀土抗抑菌材料通过溶剂喷涂到厨具表面，经热固制备生产厨具的工艺方法。

6.2 理化性能要求

6.2.1 锅类理化性能要求

应符合 GB/T 32388 中第 5 章的要求。

6.2.2 餐具类理化性能要求

应符合 GB/T 15067.2 中第 4 章的要求。

6.2.3 刀具类理化性能要求

应符合 GB/T 40356 中第 4 章的要求。

6.3 抗菌要求

应符合表 5 的要求。

表 5 抗菌性能指标

项目	抗菌率	病毒抑制率	防霉菌等级
指标	≥90%	≥90%	0 级
试验方法	GB/T 21510	病毒滴度测定噬斑法	GB/T 24346

7 试验方法

7.1 锅类试验方法

按 GB/T 32388 中第 6 章规定的进行。

7.2 餐具类试验方法

按 GB/T 15067.2 中第 5 章规定的进行。

7.3 刀具类试验方法

按 GB/T 40356 中第 5 章规定的进行。

8 检验规则

8.1 锅类检验规则

按 GB/T 32388 中第 7 章规定的进行。

8.2 餐具类检验规则

按 GB/T 15067.2 中第 6 章规定的进行。

8.3 刀具类检验规则

按 GB/T 40356 中第 6 章规定的进行。

9 包装、标志、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 产品应分类包装。
9.1.2 锅类包装按 GB/T 32388 中规定的进行。
9.1.3 餐具类包装按 GB/T 15067.2 中规定的进行。
9.1.4 刀具类包装按 GB/T 40356 中规定的进行。

9.2 标志

9.2.1 按 GB/T 5296.4 及 GB 31701 执行。产品应标明牌号、品名、规格尺寸。

9.2.2 符合 T/BYXT 002 评价要求的产品，标志至少应包括：

a）应在产品及包装箱、袋标识“抗菌、抑制病毒、防霉菌”等标识；
b）应在产品及包装箱、袋标识稀土抗菌等级评价标志。评价标识图样应符合图 1 的样式。

图 1 稀土抗菌五星级评价标志

9.3 运输

产品运输应防潮、防火、防污染。

9.4 贮存

产品应放在阴凉、通风、干燥、清洁库房内，并防蛀、防霉。