

广东省质量检验协会团体标准
《菜刀》

编制说明

《菜刀》标准起草组

2026年3月

一、编制背景

随着我国厨具产业的快速发展和消费者对厨房用具质量与安全性要求的不断提高，菜刀作为日常烹饪必备的厨具，其产品质量、性能统一性和使用安全性日益受到社会消费者的关注。目前，行业内有相关国家标准如 GB/T 40356—2021《厨用刀具》等，但“厨用刀具”范畴广，未能在针对中式烹饪习惯、特别是“砍、拍、切”等功能专用菜刀的分类、性能评价与试验方法等方面作说明，原有 QB/T1924—1993 轻工行业标准《菜刀》时间久，已不适应时代的发展和社会的需求。阳江作为中国刀剪之都，是世界刀剪最大生产基地和出口基地，产量占全国 75%，出口量占全国 85%，为此，制定阳江刀剪《菜刀》团体标准意义重大。

为进一步提升“阳江刀剪”区域品牌影响力，规范阳江菜刀行业的管理，提高阳江菜刀产品的品质，推动行业高质量发展，阳江市五金刀剪行业协会联合广东省质量检验协会，组织广东金辉刀剪股份有限公司、广东省阳江市质量计量监督检测所、阳江市十八子集团有限公司、星道（广东）工贸有限公司、阳江市张小泉智能制造有限公司、永光刀剪集团有限公司、广东巧媳妇刀具有限公司等 42 家行业骨干企业（单位），于 2025 年初开始筹备《菜刀》团体标准制定工作，该标准于 2025 年 9 月 19 日经广东省质量检验协会正式立项，由阳江市五金刀剪行业协会与广东金辉刀剪股份有限公司共同牵头组织制定。

二、目的和意义

（一）统一产品性能评价体系：针对中式菜刀使用特点，明确分类、功能定义及关键性能指标，建立统一的检验与评价方法。提升产品质量与安全性：通过规范材料、硬度、强度、锋利度、耐用度、抗冲击等指标，提高产品质量和降低使用过程中可能出现的断裂、卷刃、崩口等安全隐患。

（二）推动技术升级：推动企业优化生产工艺、加强质量控制，促进产品向高性能、更安全、强可靠性方向发展。

（三）增强市场竞争力：树立行业标杆，助力优质产品脱颖而出，提升消费者购买信心与品牌信誉。

（四）引领行业发展：科学、规范、创新、前瞻性团体标准，引领行业发展和推动社会进步。

（五）为监管提供技术依据：为市场监管、质量抽查、消费维权等工作提供科学、可操作的标准依据。

三、编制过程

（一）筹备与预研阶段（2025年1月—7月）

在正式立项前，牵头单位已组织相关企业开展前期调研，收集国内外菜刀相关标准、市场产品数据及用户反馈，初步明确了标准制定的方向与重点。

（二）第一次研讨会与草案形成（2025年7月18日）

2025年7月18日，在阳江市五金刀剪行业协会会议室召开第一次标准研讨会，形成标准草案初稿，并明确以下核心内容：

适用范围：适用于刀片部分由宽度大于60mm、长度小于等于240mm的金属材料制造而成的菜刀。

分类与标记：在《厨用刀具》分类基础上，增加“涂层类菜刀”，并确定产品标记规则为“ZC-功能代号-设计序号”。

关键技术指标：

增加了菜刀“横拍强度”和砍骨类菜刀的“刃口抗冲击性能”两项特色性能指标，满足消费者对厨刀的“拍、砍”性能要求；

结合收集样品统一测试的数据，提高了表面粗糙度的要求，并按材质分类设定限值，压纹、锤纹、锻打表面不作要求；

刃部硬度按材质区分，提高了硬度要求，收集样品统一测试，结果为100%的合格率，并规定了“同把硬度差” $\leq 2\text{HRC}$ ，确保刀片在“热处理”工序的均匀性；

（4）锋利度与耐用度指标在国标基础上适度提升，按本标准规定的锋利度收集样品统一测试，结果是98%的通过率。并设定质量等级“优等品、一等品、合格品”，与国际标准一致。

（5）试验方法：明确外观检验的光源、距离等条件，其余测试方法主要参照GB/T 40356—2021。

（三）第二次研讨会与指标细化（2025年8月12日）

2025年8月12日召开第二次研讨会，进一步明确刀刃厚度、刀柄连接牢固度测试的拉力与扭矩值，并就“刀片横拍强度”和“刃口抗冲击性能”的测试方法达成初步共识，决定组织实地调研。

（四）企业调研与测试方法统一（2025年9月—10月）

针对测试方法中的难点，起草组于 2025 年 9 月 9 日赴阳江市张小泉智能制造有限公司，现场考察了“刀片横拍强度”测试设备与方法；2025 年 10 月 30 日组织前往阳江市十八子集团有限公司与广东金辉刀剪股份有限公司，调研“刀片横拍强度”与“刃口抗冲击性能”测试设备。经现场讨论与总结会议，决定由：

阳江市十八子集团负责优化升级“刀片横拍强度”测试方法；

广东金辉刀剪股份有限公司负责优化“刃口抗冲击性能”测试设备。

协会秘书长何计友在总结中强调：“科学的测试方法应依托智能化设备，我们应积极研发，科学合理完善行业检测设备，推动五金刀剪行业高质量发展。”

（五）企业调研与测试方法统一（2025 年 9 月—12 月）

为保证新标准设定指标的科学性和可行性，阳江市五金刀剪行业协会收集了市场上菜刀生产厂家代表 9 家企业样品 6 款共 132 把刀，于 2025 年 9 月委托国家刀剪及日用金属工具质量检验检测中心（广东）进行测试。经过 3 个多月的严谨测试，我们获得了菜刀团体标准关键的技术指标数据，为制定标准提供了准确的数据依据和有价值的支撑。测试的项目有：硬度及硬度差、刃口厚度、附着力、表面粗糙度、锋利度与耐用度等。

（六）征求意见与完善阶段（2026 年 1 月—2026 年 6 月）

（七）审查与报批阶段（2026 年 6 月—8 月）

四、编制原则

本标准按照 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，主要遵循以下原则：

科学性原则。标准起草小组遵循“科学、公正、可行”原则，既考虑标准的适用范围及可操作性，又多方征求企业、技术机构意见，确保标准制订的科学性及合理性。

协调性原则。本标准的内容与相关法律、法规、规章和标准协调一致。

实用性原则。在标准制订过程中，标准起草小组根据生产企业及技术机构的意见进行反复沟通、修改、完善，确保标准的实用性和可操作性。

五、标准主要内容

本标准在参考 GB/T 40356-2021 的基础上，结合菜刀实际使用特点和技术发展趋势，对以下方面进行了细化与补充：

（一）范围界定更精准

按照“GA/T1335-2016 日用刀具分类与安全要求”中的厨用刀具尺寸规格限制标准，明确适用于“刀片宽度 $\geq 60\text{mm}$ 、长度 $\leq 240\text{mm}$ ”的金属制菜刀，聚焦于常用菜刀产品。使标准更具针对性，避免了标准混乱，确保技术要求与“菜刀”的典型使用场景（如砍剁、切片）紧密挂钩，直接回应了消费者对产品适用性和专业性的需求。

（二）分类体系更完善，引入涂层类刀具

在国标功能分类基础上，新增“按刀片表面处理工艺分为涂层类与非涂层类”。首次在标准层面规范了日益流行的涂层（如不粘涂层、防锈涂层）菜刀，创新性地将涂层质量纳入管控体系。这回应了消费者对菜刀易清洁、防锈、美观以及特殊功能性（如不粘）的多样化需求，并引导市场规范发展。

（三）性能要求显著提升

1. 表面粗糙度与刀刃厚度

根据材料类型（碳钢、不锈钢等）提出了差异化的、更严格的表面粗糙度（Ra值）要求；对砍骨、斩切类菜刀的刀刃厚度设定了比国标更严格的要求。更低的粗糙度创新性地提升了产品的感官质量和清洁卫生性；优化的刀刃厚度在保证强度的前提下，致力于提升切入感和使用轻便性，回应了消费者对产品“精致感”和“手感”的追求。

2. 硬度与锋利度

普遍提高了各类材料的硬度下限（如不锈钢类 $\geq 51\text{HRC}$ ），并引入了“锋利度与耐用度等级”（优等品、一等品、合格品）。更高的硬度要求是重要的技术创新导向，直接关联刀刃的耐磨性和长久锋利度。锋利度分级制度是消费引导的创新，以直观的等级区分产品性能，回应了消费者在购买时对产品“是否锋利”、“能保持多久”的核心关切，促进优质优价，保护消费者知情权和选择权。

（四）新增关键实用性技术指标测试

1. 刀片横拍强度

模拟实际烹饪中拍打蒜、姜、肉等动作，规定菜刀需承受特定次数的拍击而不损坏。该技术指标测试是极具实用性的创新，填补了国标在模拟动态冲击负荷方面的空白。它直接回应了消费者对菜刀多功能性（拍打）和耐用性的强烈需求，

确保产品在非常规使用下的安全性与可靠性。

2. 刃口抗冲击性能

针对砍骨类、斩切类菜刀，该技术指标测试其“斩”部位砍击低碳钢丝后的刃口完整性。这是针对核心使用场景的强化测试创新，比国标的一般强度测试更严苛。它精准回应了消费者在使用菜刀砍剁时最担心的“崩口、卷刃”问题，确保菜刀在处理硬质食材时的性能与安全。

3. 涂层附着力

该技术指标是采用划格法测试涂层类刀片涂层的附着牢固程度。首次将涂层耐久性纳入标准考核，是重要的安全性创新。它回应了消费者对涂层脱落可能污染食物、影响健康的深层焦虑，保障了“涂层”功能的持久性和食品安全。

(五) 检验规则与标志信息更明确

在出厂与型式检验中，对上述新增项目明确了不合格分类与抽样方案。强化了产品标志、标签和使用说明书的内容要求。构建了更全面的质量监控体系。强化信息标识回应了消费者对产品溯源、正确使用与安全警示的知识需求，提升了消费体验和使用安全性。

六、其它

(一) 关于标准的属性

本标准是第一次制定，作为团体标准发布实施。

(二) 与国内有关现行法律、法规、规章和强制性标准的协调性

本标准严格遵循《中华人民共和国标准化法》《产品质量法》等法律法规，在框架和主要内容上与 GB/T 40356—2021《厨用刀具》保持协调，并在此基础上针对中式菜刀特点进行了功能扩展和性能补充，与现行国家标准、行业标准无冲突。

(三) 知识产权说明

本标准未涉及专利和知识产权的问题。

(四) 重大分歧意见的处理经过和依据

本次起草过程中，重大分歧意见在菜刀的“刀片横拍强度”和“刃口抗冲击性能”等技术指标的测试设备和测试方法。经工作组多次到相关企业现场针对“横

拍、刃口抗冲击”的测试设备和方法调研、讨论总结，最终达成标准：采用智能化设备控制参数，结合实际使用场景来制定科学的测试方法。

（五）采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国外同类标准水平的对比情况

国外与菜刀相关的标准主要有 ISO 8442-1：1997《与食品接触的（刀具和餐具）制品及材料 第1部分：食品制备用刀具技术要求》和 ISO 8442-5：2004《与食品接触的（刀具和餐具）制品及材料 第5部分：锋利度及耐用度测试方法》，目前国内的刀具行业的产品质量已基本满足其要求。

《菜刀》团体标准起草组

2026年3月