ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS
备案号：

上 海 市 食 品 接 触 材 料 协 会 团 体 标 准

XXXXX—XXXX

食品接触产品标签标识和使用说明 技术规范 不锈钢餐厨具

Technical specification for label and instructionsof food contact products

Stainless steel kitchen utensils and kitchen utensils

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2020 11 09）

XXXX-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

上海市食品接触材料协会　　发 布

目　次

前言 IV
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 产品分类 2
4.1 碗类 2
4.2 杯类 2
4.3 筷子类 2
4.4 勺类 2
4.5 叉类 2
4.6 锅类 2
4.7 铲类 2
4.8 刀类 2
4.9 夹持（子）类 3
4.10 网筛类 3
4.11 其他类 3
5 基本原则 3
5.1 真实 3
5.2 合规 3
5.3 规范 3
5.4 完整 3
5.5 方便获取 3
6 要素及要求 3
6.1 产品信息 4
6.2 生产者（或）经销者信息 4
6.3 合规信息 5
6.4 日期信息 5
6.5 产品使用说明 5
6.6 标志 6
6.7 其他信息 6
7 标签标识制作 7
7.1 形式 7
7.2 材料 7
7.3 印制 7
7.4 安全 7
8 安全警示 7
9 其他 8

附　录　A　（资料性附录）　标签标识范例.....9
附　录　B　（资料性附录）　压力锅使用说明范例.....13
附　录　C　（资料性附录）　不锈钢餐厨具产品标准举例.....1

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。

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。

本文件由上海市市场监督管理局提出并组织实施。

本文件由上海市食品接触材料协会归口。

本文件起草单位：××××××。

本文件主要起草人：××××××。

本文件为首次发布。

食品接触产品标签标识和使用说明 不锈钢餐厨具

1 范围

本规范规定了不锈钢餐厨具产品的标签标识和使用说明的技术规范要求。

本规范适用于直接提供给消费者的以不锈钢为主体制成的碗类、杯类、筷子类、勺类、叉类、锅类、铲类、刀类、夹持（子）类、网筛类、其他类等不锈钢餐厨具。

本规范不适用于不锈钢真空杯、焖烧锅、金属保温壶、金属保温瓶等金属保温容器产品以及电水壶、电饭锅、电火锅等需要用电的餐厨具。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

GB 7718-2011预包装食品标签通则

GB 15066 不锈钢压力锅

GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则

GB/T 5296.1 消费品使用说明 第1部分：总则

GB/T 7408 数据元和交换格式 信息交换日期和时间表示法

GB/T 2893.1 图形符号 安全色和安全标志 第1部分：安全标志和安全标记的设计原则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不锈钢餐厨具 Stainless steel kitchen utensils and kitchen utensils

用不锈钢为主体，制作而成的碗类、杯类、筷子类、勺类、叉类、锅类、铲类、刀类、夹持（子）类、网筛类、其他类等不锈钢餐厨具（下简称“产品”）。

3.2

公称容量 nominal capacity

产品或包装上明示的容量。

3.3

标签标识 label identification

用以表示产品名称、规格、质量等级、商品数量、使用方法、生产者或经销者等相关信息的文字、符号、数字、图案及其他说明的总称。

3.4

规格 specification

反映产品的大小、容量、尺寸、质量、数量等指标，一般由数字、字母加计量单位组成。

3.5

最小销售单元 minimum sales unit

作为一个完整商品销售的、最小单位的食品接触制品，可以是1件或1个，也可以是一套或一组。如不锈钢餐盘，每一个餐盘都可以作为一个完整的商品进行销售，都是最小销售单元。如果餐盘跟餐勺组成一套，作为一个完整商品销售时，那么这时一套即为一个最小销售单元。

3.6

销售包装与最小销售包装 sales packaging and minimum sales packaging

以销售为目的，与食品接触制品一起交付给使用者的包装物，即为销售包装。作为一个完整商品销售的，最小的包装单位，即为最小销售包装。

4 产品分类

4.1 碗类

主要分为：饭碗、菜碗等。

4.2 杯类

主要分为：水杯等。

4.3 筷子类

主要分为：筷子、便携式筷子等。

4.4 勺类

主要分为：漏勺、汤勺、提勺、饭勺、舌勺、面条勺、计量勺等

4.5 叉类

主要分为：餐叉、水果叉等

4.6 锅类

主要分为：炒锅、蒸锅、炖锅等

4.7 铲类

主要分为：平铲、锅铲、漏铲、饼铲、捣压铲等

4.8 刀类

主要分为：餐刀、菜刀、水果刀等

4.9 夹持（子）类

主要分为：抓夹、锯齿夹等

4.10 网筛类

主要分为：油隔、米篮、洗米筛等

4.11 其他类

主要分为：蛋清过滤器、打蛋器、果蔬刨等

5 基本原则

5.1 真实

产品标签所有内容应科学、真实、准确，与所销售产品相符，不得以虚假、夸大、易造成误解或带有欺骗性的文字、图形等方式介绍产品。

5.2 合规

不锈钢餐厨具产品标签应符合GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求、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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品、GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层、GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品等食品安全国家标准，GB 7718-2011 预包装食品标签通则、GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则等国家标准以及其它标称执行标准中关于标签标识的规定。

产品标签不得标注以下内容：

a)明示或者暗示具有预防、治疗疾病作用的、具有保健作用的；

b)以欺骗或者误导的方式描述或者介绍产品的；

c)附加产品说明无法证实其依据的；

d)文字或图案不尊重民族习俗，带有歧视性或侮辱性描述的；

e)使用国旗、国徽或者人民币等进行标示的。

5.3 规范

产品标签所有内容应清晰、醒目、持久、易于辨认和识读。产品标签内容应使用规范的中文，注册商标、进口产品的国外制造商名称、地址和网址除外。可同时使用汉语拼音或外文，但内容应与中文有对应关系，与食品安全相关的所有汉语拼音或外国文字不得大于相应的中文。

产品标签不应利用字号大小或色差误导消费者。产品标签的所有内容不应用直接或间接暗示性的语言、图形、符号，导致消费者将某一产品或产品特性与其它产品混淆。

5.4 完整

产品标签除应满足法律法规及标准的基本要求外，还应根据产品自身特点选择性标示体现产品功能特性，以及安全使用限制等特有信息，以保证消费者获取足够的信息对产品进行合理选择和正确使用。

5.5 方便获取

产品标签应选择合适的标示载体或方式，便于使用者获取。

6 要素及要求

6.1 产品信息

6.1.1 名称

应标示能反映产品真实属性的专用名称。当产品执行的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或企业标准中规定了某一个或几个名称时，应选用其中一个或者等效的名称；当无国家标准、行业标准、地方标准、团体标准和企业标准中无明确规定时，则应标示不误导、不易混淆的常用名称或者通俗名称。标示“新创名称” “奇特名称”“音译名称”“牌号名称”“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称邻近部位使用同一字号及同一字体颜色标示专用名称或标准规定的名称。

6.1.2 产品材质

产品内胆、外壳及与食品直接接触的金属基材应明确标示其材料类型及材料成分，应以我国标准牌号或统一数字代号表示，如“不锈钢06Cr19Ni10”或“不锈钢S30408”等。

产品由多个部件构成的应分别标示材质的名称，各类成分名称应符合相关法规和标准要求，可标识在产品上或产品的销售包装上或使用说明上。

食品接触面覆有金属镀层的，应标示镀层材料，如“镀铬”“镀锌镍合金”“镀钛”等。金属镀层不止一层时，应按由外层到内层顺序标出各层金属成分，并以斜杠隔开，如“镀铬/镍/铜”。

食品接触面涂覆有机涂层的，应标示金属基材材质以及涂层材质名称，如“不锈钢06Cr19Ni”、聚四氟乙烯涂层”等。

如食品接触部件涉及塑料材质，则应依据GB 4806.1和GB 4806.6要求标示树脂名称，聚合物共混物应标示所有树脂的名称。混合材质排列按照材质比例递减顺序。

如食品接触部件含有天然乳胶，应注明“产品含有天然乳胶”。

6.1.3 型号规格

根据产品的特点和使用要求，需标明产品的规格型号。例如压力锅的规格宜以锅口内径（落盖式、压盖式以锅身直壁内径）、容积和公称工作压力表示；其余锅类产品规格宜按锅身内口部直径表示；碗类、杯类等容器类产品规格宜以公称容量表示。内径单位为厘米（cm）、容积单位为毫升（mL）或（L）、压力单位为千帕（kPa），压力锅的容积数值取至小数点后一位数，其余数值取整数，内径优先采用偶数系列。

6.1.4 数量

若最小销售包装内含多个单件产品时，最小销售包装的标签应标示包装内的产品数量。数量的标示由数量数字和法定计量单位组成，质量的标示由质量、数字和法定计量单位组成。当同一包装内含有同种类单件包装产品时，应标示为如：“数量：2个”；“数量：1套”，“数量：3件”。当同包装内含有不同种类单件食品接触产品时，宜分开标准数量如：“数量：A产品1个，B产品3双”；“数量：1套A产品，1件B产品”。

6.2 生产者（或）经销者信息

应在产品明显位置上应标有清晰的永久性的制造厂名或商标。产品最小销售包装上应标示产品生产者（或）经销者名称、地址和联系方式。生产者的名称和地址应是依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者或经销者名称、地址、联系方式。联系方式应当标示依法承担法律责任的生产者或经销者的有效联系方式。联系方式应至少标示以下内容之一：电话（热线电话、售后电话或销售电话等）、传真、电子邮件等网络联系方式、与地址一并标示的邮政地址（邮政编码或邮箱号等）。进口产品产地应标示原产国或地区(指香港、澳门、台湾)的名称。

有下列情形之一的，应按下列规定相应予以标示：

——依法独立承担法律责任的公司或者其子公司，应当标示各自的名称和地址。

——不能依法独立承担法律责任的集团公司分公司或集团公司的生产基地，应当标示集团公司和分公司（生产基地）的名称、地址；或仅标示集团公司的名称、地址及产地。

——按照合同或者协议的约定相互协作，但又各自独立经营的企业，在其生产的产品上，应当标示各自的生产者名称、地址。

——受委托的企业为委托人加工产品，且不负责对外销售的，在该产品上应当标示委托人的名称和地址。

——在中国设立办事机构的外国企业，其生产的产品可以标示该办事机构在中国依法登记注册的名称和地址。

——采取委托方式加工生产列入生产许可目录产品的，企业应当在产品或者其包装、说明书上标注委托企业的名称、住所，以及被委托企业的名称、住所。

——进口产品应标示原产国或地区名，以及在中国依法登记注册的能够承担产品质量安全责任的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式。

6.3 合规信息

6.3.1 执行标准

应标示产品所执行的标准代号和顺序号，可以不标示年代号。执行标准可以是国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准。

6.3.2 产品质量等级

有质量等级要求的产品应按照其执行标准中规定的质量等级进行标注。

6.3.3 产品质量合格证明

国内生产的合格产品应当附有产品质量检验合格证明。合格证明可以用合格证书、合格标签或合格印章等形式表示。如产品执行标准中对合格证有规定的按执行标准要求执行。

6.4 日期信息

6.4.1 应清晰标示产品的生产日期。对于有保质期或限期使用日期的成套产品，应分别标示生产日期。同一包装内含有不同种类单件产品时，对于有保质期或限期使用日期的产品，应分别标示生产日期。组合产品外包装上标示的生产日期应为最早生产的单件产品的生产日期，或外包装形成销售单元的日期。

6.4.2 有保质期的产品应当在显著位置清晰地标明保质期或限期使用日期。

6.4.3 日期的标示方法应符合GB/T 7408《数据元和交换格式　信息交换日期和时间表示法》的规定。日期的年代号一般为4位数字，小包装的食品接触制品年代号可为2位数字。月和日为2位数字。其中，年、月、日可用空格、斜线、连字符、句点等符号分隔，或不用分隔符。同时应按年、月、日的顺序标示日期，如果不按此顺序标示，应注明日期标示顺序。

6.4.4 生产日期的标注应采用“生产日期”引导语，如标示“生产日期20200807”，表示2020年8月7日生产。

6.4.5 保质期可直接标示“保质期×年”，也可采用限期使用日期“请在×年×月×日前使用”的形式标示。如标注：“请在20251105前使用”，表示在2025年11月5日前使用。

6.4.6 日期标示不得另外加贴覆盖、补印或篡改。

6.5 产品使用说明

6.5.1 为保护消费者安全及生产者和（或）经销者自身的合法权益，使用说明应做到风险提示图文并茂、通俗易懂、显著清晰，使用方法、条件、禁忌应详细而周全。

6.5.2 产品有特殊使用要求时应注明用途、使用方法、使用注意事项、使用环境、使用温度等，对国家法律规定和标准明确规定使用条件或超出使用条件将产生安全风险的产品，应以特殊或醒目的方式说明其安全使用范围或限制，以便使用者能够安全、正确地对产品进行处理、展示、贮存和使用

6.5.3 安全使用范围或限制应根据产品特性标示，包含但不限于以下内容：

a)产品的安全使用信息，炊具类产品应标明适用于何种加热源，如明火、电磁炉、燃气灶、电陶炉等；

b)不适用的、有可能会导致使用者受伤或产品损坏的使用方法。（如压力锅在使用时，必须有人看守，限压阀口排气后及时调整火力。压力锅在使用时应让儿童远离。不能把压力锅放入加热炉里。）；

c)对可重复使用的产品，应提供以下附加信息:

——清洁的方法，如清洁剂的选择、清洁物品的选用、清洁方式、清洁温度、配件拆装方法、容易藏污纳垢部分的清洁等信息；

——注明第一次使用前需要如何处理产品(例如第一次使用前，请以中性清洁剂清洗产品，请勿使用含有漂白剂或氯的清洁剂)；

d) 产品每次使用前安全检查:压力锅每次使用前，要检查排气管、安全阀、防堵罩是否清洁、无堵塞。若有堵塞，必须清洁畅通。检查密封胶圈是否在正确的位置；

带涂层的金属餐厨具产品使用前需检查涂层的完整性，如发现涂层破损、脱落等情况应停止使用；

e）出现异常时的处理：当压力锅蒸汽从安全阀或泄气阀处挤出时，应立即关闭火源，查明原因，排除故障后再行使用。

6.5.4食品接触制品的保质期与贮藏条件有关的，应标注食品接触制品的特定贮藏条件。

6.6 标志

应优先采用注明“食品接触用”、“食品包装用”或类似用语，或加印、加贴调羹筷子标志的方式声明产品适合用于接触或包装食品。如果产品预期接触食品的用途很明确（如筷子、炒锅等），不会导致消费者混淆，可无需注明“食品接触用”、“食品包装用”或加印、加贴调羹筷子标志。

6.7 其他信息

实施生产许可证管理的产品必须在其产品或者其包装、说明书上标注生产许可证标志和编号。采取委托方式加工生产列入目录产品的，企业应当在产品或者其包装、说明书上标注被委托企业的生产许可证标志和编号。生产许可证标志由“企业产品生产许可”汉语拼音 QiyechanpinShengchanxuke 的缩写“QS”和“生产许可”中文字样组成。标志主色调为蓝色，字母“Q”与“生产许可”四个中文字样为蓝色，字母“S”为白色。生产许可证标志由企业自行印（贴）。可以按照规定放大或者缩小。

7 标签标识制作

7.1 形式

食品接触制品标识标签应模压、印刷、连接或粘贴在最小销售单元的非食品接触面上或最小销售包装上，且不应与销售单元或销售包装分离，确保相关信息有效传递给制品使用者。当直接模压、印刷、连接或粘贴在最小销售单元上，应无销售外包装或确保透过外包装能够清晰识别标注内容；

当由于技术原因无法模压、印刷、连接或粘贴于最小销售单元或者最小销售包装上时，应印刷、连接或粘贴在随附最小销售单元、最小销售包装的印刷品上，如产品说明书上。

7.2 材料

标识标签应有足够的强度,固定在销售包装外面的印刷品应保证在流通环节中不易变得模糊甚至脱落，以保证标注内容令使用者清晰可见。

7.3 印制

标签的印刷字体、图案应与基底形成明显的多反差、清晰易辨。使用的汉字、数字和字母, 其字体高度不宜小于 1.8mm。强调安全警示和任何其他有关安全的信息，建议使用较大字号或不同字体，或其他突出醒目的方法，使用说明中“危险”“警示”“注意”等安全警示的字体不应小于四号黑体字，警示内容的字体应不小于五号黑体字。其他警示内容可参照 GB/T 5296.1 标示；当使用颜色来表达安全信息时，颜色选择可参照 GB/T 2893.1 进行。

7.4 安全

印刷、连接或粘贴在产品上的标签不得对食品造成污染。

8 安全警示

凡国家法律法规和标准明确规定的使用条件或超出使用条件将产生较高安全风险的产品，应标注安全警示语或警示图形标志。安全警示语应以“注意：”或“警告：”或“禁止：”等作为引导语，其字体高度不小于3mm。

安全警示应标注在产品上或产品的销售包装上或使用说明上。安全警示内容可包含但不限于下列内容。

a)“锅类产品倾斜时，请勿打开盖子或按下出水开关，以免溢出烫伤；产品接近脸部或眼部等其他部位时，请勿打开盖子或按下出水开关，以免喷出烫伤。”（适用时）；

b)“请勿放在婴儿可触摸到的地方（以免烫伤或碰撞）；未成年人请在成人帮助下使用本产品”（适用时）；

c)“压力锅应在稳定的灶具上使用，用电炉加热时，炉盘口径不能大于锅底直径，用燃气炉灶时，应避免火焰卷烧锅壁。”（适用时）；

d)“本产品含有天然橡胶，可能会引起过敏反应。”（适用时）；

9 其他

宜给出产品的适用人群。

其他特殊的附加信息。

建议标注“产品使用说明包含重要信息，请在使用前详细阅读，并妥善保留”。

附　录　A
（资料性附录）
标签标识范例

产品名称	不锈钢压力锅
材质	附表：食品接触材料信息表
规格（数量）	直径 24cm×高 16cm，底厚 5.4mm，壁厚 2.8mm
生产者（或经销者）名称	经销者：*******
地址	地址：******
联系方式	联系电话：******
执行标准	GB 4806.1-2016 GB 4806.9-2016 GB 15066-2004
产品等级	——
合格证明	合格证应有合格(字样)
生产日期	可见合格证
保质期或使用期限	——
标识用语	食品接触用或调羹筷子标志
生产许可证标志及编号	生产许可 粤 XK16-XXX-XXXXX
使用说明	（1）使用前请仔细阅读使用说明书： （2）使用说明： a)　正确使用 b)　安全注意 c)　第一次使用前 d)　清洁与存储 e)　故障排除 f)　处理 （3）安全、清洗注意事项； （4）使用温度范围；
其他内容	本产品适用的加热源有明火、电磁炉、燃气灶、电陶炉。

图 A.1　压力锅标签标识示例

食 品 接 触 材 料 列 表

部件名称	材　质	食品安全标准
锅体/锅盖	不锈钢 06Cr19Ni10	GB 4806.9
密封圈/泄气阀硅胶/安全阀垫圈	乙烯基封端的二甲基甲基乙烯基（硅氧烷与聚硅氧烷）CAS 号：68083-18-1	GB 4806.11
限压阀	不锈钢 12Cr17Mn6Ni5N	GB 4806.9
防堵螺母/防堵罩/卡箍/安全阀弹簧/排气管	不锈钢 06Cr19Ni10	GB 4806.9
安全阀/泄气阀	铝合金 6061	GB 4806.9

图 A.2　压力锅标签标识材质示例

产品名称	不锈钢餐碗
材质	不锈钢 06Cr19Ni10
规格（数量）	50 mL
生产者（或经销者）名称	经销者：*******
地址	地址：******
联系方式	联系电话：******
执行标准	GB 4806.1-2016 GB 4806.9-2016 Q/xxx-xxx（产品标准）
产品等级	——
合格证明	合格证应有合格(字样)
生产日期	可见合格证
保质期或使用期限	——
标识用语	食品接触用或调羹筷子标志
使用说明	（1）使用前请仔细阅读使用说明书： （2）使用说明： a）正确使用 b）安全注意 c）第一次使用前 d）清洁与存储

图 A.3　不锈钢餐碗标签标识材质示例

产品名称	不锈钢锅铲
材质	不锈钢 06Cr19Ni10
规格（数量）	铲长 34cm，铲面宽 7.5cm
生产者（或经销者）名称	经销者：*******
地址	地址：******
联系方式	联系电话：******
执行标准	GB 4806.1 GB 4806.9 QB/T 2174
产品等级	——
合格证明	合格证应有合格(字样)
生产日期	可见合格证
保质期或使用期限	——
标识用语	食品接触用或调羹筷子标志
使用说明	（1）使用前请仔细阅读使用说明书： （2）使用说明： a）正确使用 b）安全注意 c）第一次使用前 d）清洁与存储

图 A.4　其他不锈钢餐具标签标识材质示例

附 录 B
（资料性附录）
使用说明范例

压力锅使用说明范例

使用方法

初次使用，请用餐具洗涤剂清洗后，加水加热半小时，以清除异味。

1、确认排气管孔通畅。

每次使用前应先确认泄气阀、安全阀孔和限压阀排气管孔是否堵塞，如堵塞，则需要用疏通针清楚异物。

2、关闭盖子

将锅盖标记与下手柄标记对正，顺时针旋合锅盖到位，上下手柄对齐表示合盖到位。

3、加热

加热前，移动放置压力锅时，要一手托副手柄，一手托下手柄，且应小心端起，放下，不要拖动。

加热时，当蒸汽稳定地由限压阀处排出时，应立即调低火力，保持限压阀间歇排汽。

4、冷却降压

食物烹饪完后，应关闭加热源，等待锅在室温下缓慢自然的释放压力。

不要将压力锅还在高温状态下放到水里冲，尤其是手柄处，因为手柄极冷极热交替，容易出现开裂现象。

5、打开锅盖

开盖前先去下限压阀，并确认排气管无蒸汽排出。

打开锅盖时转动上手柄的手不要往上用力，要再水平方向拉动，以免用力不当损坏制件。

建议每次使用后再锅完全冷却前打开锅盖，以防止锅内负压影响锅盖开合。

操作注意事项

1、压力锅在使用时，必须有人看守，限压阀口排气后及时调整火力。

2、压力锅在使用时应让儿童远离。不能把压力锅放入加热炉里。

3、锅中有压力时，不得开盖，需小心移动，平端轻放，不能触摸其表面，使用手柄和旋钮，必要时采取保护措施。

4、本产品属家庭烹调用具，不可另当它用。

5、使用前请确保压力锅正确闭合。

6、不可强行打开压力锅，在确保锅中压力完全降下来后，方可打开压力锅。

7、锅中烹饪物不能超过容积的 2/3，烹饪像大米或脱水蔬菜这类膨胀食物时，不能超过锅体容积的 1/2。

8、带皮食物（如牛舌）烹饪后，由于压力锅的缘故会膨胀，在皮膨胀时不要去刺，以免被烫伤。

9、烹饪松软的食物，在开盖之前轻轻晃动，以防食物喷出。

10、每次使用前检查压力阀是否堵塞。

11、进行保养时需按说明书进行，禁止擅自改动任何安全系统装置。

12、仅适用生产商提供的型号匹配的配件，个别情况下，作用同一工厂只是的可互用的锅体和盖子。

13、压力锅在使用前后，应保持限压阀、密封圈、泄气阀、安全阀、锅盖及锅身的清洁；无污物及油污。

14、压力锅应在稳定的灶具上使用，用电炉加热时，炉盘口径不能大于锅底直径，用燃气炉灶时，应避免火焰卷烧锅壁。当压力锅蒸汽从安全阀或泄气阀处挤出时，应立即关闭火源，查明原因，排除故障后再行使用。

15、锅内不宜长时间存放盐、酱油、碱、糖、醋及蒸锅水等物，使用后清洗干净并保持干燥。

16、限压阀上严禁覆盖任何东西。

清洗方法

请使用蘸有中型清洗剂的软布或湿润的海绵擦拭产品表面。

每次使用前后都必须将产品彻底清洗干净。

图 B.1 压力锅使用说明范例

不锈钢炒锅使用说明范例

使用前和使用时：

首次使用请撕掉产品上的所有标签，并以温水加适量清洁剂用软性清洁布清洗锅具，然后用清水冲洗干净并擦干后才可使用。

严禁长时间空锅干烧，以免造成锅体变形，缩短使用寿命。

请在蒸、煮之前以中档火候预热 2 分钟，这样可以保持在整个煮食过程中热力的平均传递，同时请避免火焰在煮食时超出锅底边缘。

蒸煮食物时，请勿超过锅体容量的 2/3，否则会出现溢锅现象。

若煮食时打开锅盖，请小心被蒸汽烫伤。

请保持厨具的手柄不要向外伸展太多，以免小孩或衣服触及发生危险。

使用后：

锅具使用后，应利用锅具的余温，用温水对锅具内外进行清洗。清洗完毕后，用干布擦干锅身和锅底。

请选用海绵等柔软的清洁工具，无需使用金属类的清洁工具，防止锅体表面擦伤，影响美观。

注意事项：

不要误用或擅自改变本产品的用途，使用前请仔细阅读使用说明书并妥善保管。

不可长时间盛放食盐、酱油、醋、菜汤。

请勿在潮湿环境中存放。

本产品不适用于微波炉加热。

图 B. 2 不锈钢炒锅使用说明范例

其他不锈钢餐厨具使用说明范例

其他不锈钢餐厨具使用说明：

1、首次使用前，请清洁本产品。

2、请使用柔软的海绵、洗碗布等清洗餐具，避免用利器在产品表面上洗割，以免刮伤产品。

3、每次使用后，请务必清洗并保持干燥。

4、本品适合蒸汽或煮沸消毒约 2-3 分钟，不适合微波炉加热及消毒。

警告：

5、请始终在成人的监护下使用该产品。

6、叉勺不可当作玩具玩耍。

7、每次使用前，请检查产品。产品一旦出现损坏或缺陷，请立即丢弃。

8、喂食前，应检查食物温度。

9、请勿长时间储存高盐分、酸性体或碳酸饮料。

图 B. 3 其他不锈钢餐具使用说明范例

附 录 C
（资料性附录）
不锈钢餐厨具产品标准举例

不锈钢餐厨具产品标准举例：
1、GB 15066-2004 不锈钢压力锅
2、GB/T 15067.2-2016 不锈钢餐具
3、GB/T 29601-2013 不锈钢器皿
4、GB/T 30769-2014 不锈钢水果刀
5、GB/T 34221-2017 不锈钢水壶
6、QB/T 1924-1993 菜刀
7、QB/T 2174-2006 不锈钢厨具
8、QB/T 4856-2015 不锈钢果蔬刨通用要求
9、QB/T 4223-2011 无油烟炒锅

图 C.1 不锈钢餐厨具产品标准举例