

海南省市场监管局关于 陶瓷餐饮具选购消费提示

发布时间：2024年3月19日

陶瓷餐饮具是指以无机非金属为主要材料，经过一定生产工艺烧制成的硅酸盐制品，包括盘、杯、碗、碟、罐、壶等陶瓷餐饮具。具有工艺先进、款式多样、外观精美等优点，非常符合我国传统的餐桌审美，常用于家庭和饭店餐馆。在选购和使用陶瓷餐饮具时，除了要关注易碎、彩釉中可能含有铅、镉等重金属元素外，还需注意以下问题：

选购提示

1.应选购正规厂家生产、正规销售点销售的陶瓷餐饮具，注意是否有说明书和产品合格证明等，是否标明产品名称、材质、执行标准、生产商的名称地址和联系方式等，避免购买不合格的“三无”产品。未在产品或者包装上标明厂名厂址的，由于无法追究生产者责任，有的生产工艺达不到要求，有的刻意降低生产成本，产品不合格的概率较大，且监管部门难以对问题商品进行追溯。

2.根据瓷坯上色原理、烧制温度的不同可分为**釉上彩**、**釉中彩**、**釉下彩**制品。釉上彩生产容易，成本较低，上色所用的颜料存在一定程度的重金属溶出风险，而釉下彩的产品工艺要求更严，生产成本也相对较高，产品相对比较安全。建议选择色彩相对较淡或釉下彩工艺加工的产品（一般用手触摸花纹，不会有凹凸不平的感觉），触摸花

纹时凹凸不平或与食品接触表面装饰花纹图案过多的产品尽量不要选择。

3. 应选购外形周正，釉面光亮，无异味、裂痕、缺口或图案缺失的陶瓷餐饮具产品。另外，儿童用陶瓷餐饮具应尽量选购轻便一些的产品，避免儿童因力气小，使用时跌碎导致划伤。

使用提示

1.消费者在购买陶瓷餐饮具后，可先用沸水（或滴加少量醋）将餐饮具煮一煮再使用，有杀菌消毒的作用。

2.陶瓷餐饮具不宜长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等食品，这些食品中普遍含有大量电解质，经长时间盛放接触，餐饮具中的铅、镉等物质可能会与电解质产生电化学反应，使重金属元素溶出，进而污染食品。

3.陶瓷材质餐饮具重量大，不耐摔碰，容易破损，是易碎品，建议产生裂纹破损后直接更换，儿童在大人的陪护下安全使用。

4.对可能用于微波炉、烤箱、洗碗机的陶瓷餐饮具，应选购标明“微波炉适用、烤箱适用、洗碗机适用”字样的产品。

5.对标明用于装饰的陶瓷餐饮具产品，不能用于盛装食物，因为此类产品的重金属迁移量不一定符合相关食品安全标准限量要求。