

# 正確使用美耐皿類食品器具容器 Q&A

100.10.21

## Q1. 食品器具容器包裝衛生安全的主管機關？

Ans：權責機關是衛生署，對於食品器具容器包裝之衛生安全，衛生署已訂有「食品器具容器包裝衛生標準」。

## Q2. 美耐皿食品器具容器之耐熱溫度？

Ans：一般而言約 110~130°C，但仍需視塑膠產品特性而定。

## Q3. 目前針對美耐皿類食品器具容器是否訂有標準？

Ans：目前衛生標準針對以甲醛為合成原料之塑膠類食品器具容器及包裝訂有衛生標準，其中管制項目為「甲醛」及「酚」均為陰性。為加強美耐皿容器、器具之管理，保障民眾飲食衛生安全，經考量暴露風險、各國管理規範及國內背景值等因素，本局已增列及預告「以甲醛-三聚氰胺為合成原料之塑膠」為管制項目，並訂定其三聚氰胺溶出限量標準（2.5 ppm）。

## Q4. 新訂定之標準何時開始實施？

Ans：100 年 9 月 30 日預告修訂之「食品器具容器包裝衛生標準」草案，預計於 100 年底正式公告實施。

## Q5. 衛生署是否對市售產品進行抽驗？

Ans：衛生署前藥物食品檢驗局曾於 98 年度分析 52 件各類美耐皿食品容器、器具之三聚氰胺溶出量，除 1 件為 4.8 ppm 外，其餘均符合目前預告之衛生標準。

## Q6. 產品檢驗如不符合衛生標準，後續將如何處理？

Ans：市售產品經檢驗如不符合衛生標準，經依據食品衛生管理法要求廠商下架回收改善，如不遵行，將處 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰。

## Q7. 一般家庭使用美耐皿餐具時應注意哪些事項？

Ans：

1. 盛裝熱湯之容器及湯杓，宜使用金屬、陶瓷或玻璃材質之器具及容器。
2. 微波加熱、電鍋蒸煮或烘烤食品使用之容器，應使用塑膠以外之材質較為恰當。
3. 重複使用之餐器具，若有刮傷或是磨損，應立即更換。

## Q8. 美耐皿容器、餐具之選擇

Ans：使用前先確認產品材質及特性，並購買有清楚標示之產品；避免使用過度鮮豔、色彩豐富之餐器具。

## Q9. 美耐皿容器如何正確清洗？

Ans：清洗時選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠；塑膠餐器具清洗完後，消毒殺菌時，應避免使用紫外線殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象，此時應盡量避免使用。

# 正確使用塑膠餐器具



## 認識塑膠








主要是由有機化合物聚合而成，目前許多日常用品皆會使用到塑膠，例如湯匙、叉子、吸管、塑膠袋等等，因此，應依據材質之特性，正確選擇塑膠類食品器具、容器及包裝，是十分重要的，以下提供塑膠材質特性、使用方式及如何正確使用。

## 如何選擇塑膠餐器具？

產品分類	用途	建議適用材質
刀、叉、湯匙、筷子等餐具	冷、熱食	聚丙烯 (PP) 美耐皿
碗、盤	冷、熱食	聚丙烯 (PP) 美耐皿
杯、吸管	冷飲	一般材質皆可
	熱飲	聚丙烯 (PP)
	酒精性飲料	聚丙烯 (PP) 聚乳酸 (PLA)
攪拌棒	冷、熱飲	聚丙烯 (PP)
塑膠袋	一般食品	高密度聚乙烯 (HDPE)
保鮮膜	冷食	聚乙烯 (PE)

## 如何知道使用的塑膠屬哪種材質？【由代碼即可以知道產品所屬材質】

### 各類塑膠材質特性表

分類代碼	材質	耐熱溫度 (°C) *
	聚乙烯對苯二甲酸酯 (PET)	60~85
	高密度聚乙烯 (HDPE)	90~110
	聚氯乙烯 (PVC)	60~80
	低密度聚乙烯 (LDPE)	70~90
	聚丙烯 (PP)	100~140
	聚苯乙烯 (PS)	70~90
	其他 (例如：聚碳酸酯(PC)、聚乳酸(PLA))	PC：120~130

## 用塑膠袋包住餐具，將食物直接放在上面好嗎？

食物應以碗盤盛裝，勿將塑膠袋套住餐具，以避免高溫造成塑膠袋溶出有害健康物質。

## 美耐皿食品器具容器之耐熱溫度？

一般而言約 110~130°C，需視產品特性而定。

## 美耐皿容器、餐具之選擇及使用

使用前先確認產品材質及特性，並購買有清楚標示之產品；避免使用過度鮮豔、色彩豐富之餐器具；如需微波加熱、電鍋蒸煮或烘烤時，應使用塑膠以外之材質較為恰當。

## 塑膠餐器具使用注意事項

### 一、避免物理破壞

- (一) 使用及清潔塑膠類容器、器具時，不宜過度刷洗。
- (二) 重複使用之塑膠類容器器具，若有刮傷或是磨損，應立即更換。

### 二、避免長時間接觸高溫

- (一) 避免盛裝高溫或過酸的食品或飲料。
- (二) 聚乳酸 (PLA) 為不耐熱的材質，不適合盛裝高溫食品。

### 三、塑膠容器、餐具之選擇

- (一) 使用前先確認塑膠材質及特性，並購買有清楚標示之產品。
- (二) 使用聚乙烯 (PE) 或聚氯乙烯 (PVC) 及聚偏二氯乙烯 (PVDC) 材質之保鮮膜，不宜與食品直接接觸。
- (三) 避免使用過度鮮豔色彩豐富之塑膠餐器具。

### 四、塑膠容器清洗注意事項

- (一) 選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠。
- (二) 塑膠餐器具清洗完後，消毒殺菌時，應避免使用紫外線殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象，此時應盡量避免使用。