

免洗餐具的真相(咖啡杯蓋篇)

【聯合報／記者詹建富、陳俐君／台北報導】2011/2/14

婦產科醫學會警告，外帶咖啡的塑膠杯蓋，遇熱會釋出環境荷爾蒙雙酚A，讓不少咖啡族心驚；衛生署昨天澄清，這類塑膠杯蓋主要材質為聚苯乙烯（PS），應無溶出雙酚A的疑慮。台灣婦產科醫學會副秘書長黃閔照昨天再回應說，以咖啡杯蓋為例，只是提醒民眾「盡量不要」從塑膠杯蓋小孔喝熱咖啡，「不能因此聯結為喝咖啡等於喝下雙酚A」。但婦產科醫學會婦女健康照護提升委員會召集人簡基城前天確曾提到，咖啡杯蓋只要遇熱超過攝氏六十五度，就會釋出雙酚A，他還建議，「三到六號塑膠製品應禁用在食品容器」。

衛生署食品藥物管理局食品組長蔡淑貞表示，經調查，坊間盛裝咖啡、熱飲等紙杯上的塑膠杯蓋，多為聚苯乙烯材質，因吸收性低、安定性佳，不少乳酸菌瓶、冰淇淋盒及泡麵碗等，都使用此材質，塑膠材質回收辨識碼為「六」號。她指出，該局去年抽查各類塑膠類食品器具，包括保鮮盒、水壺、免洗盤、保鮮膜、奶瓶等共抽驗九十三件，在模擬高溫、酸鹼度的環境下，都未發現雙酚A溶出。但她仍提醒，盡量減少使用塑膠容器盛裝熱食及熱飲，改用陶瓷杯、鋼杯、玻璃杯等，更能確保健康。塑膠工業技術發展中心副理徐惠民指出，聚苯乙烯既不是以雙酚A為原料，也沒添加塑化劑，遇熱後不可能溶出雙酚A。就咖啡杯蓋而言，他認為不太可能會釋出雙酚A。

台灣婦產科醫學會副秘書長黃閔照則說，生活周遭愈來愈多塑膠製品，特別是市面上常用的即食食品及飲料容器，遇熱後恐會釋出環境荷爾蒙，日積月累會影響生殖內分泌系統，學會才會提醒國人慎防環境荷爾蒙。黃閔照指出，**科學文獻發現，某些塑膠製品盛裝高於攝氏五十度的食物，會釋出環境荷爾蒙，比室溫下食物高五十五倍；環境荷爾蒙化學結構與女性荷爾蒙相似，可能干擾生殖內分泌、引發乳癌及少女早發青春期。**

全文網址：

本文摘自衛署：塑膠杯蓋不會釋出雙酚A - 飲食停看聽 - 美容養生 - udn 健康醫藥

http://mag.udn.com/mag/life/storypage.jsp?f_ART_ID=301509#ixzz2PBvfvAl

正確使用塑膠餐具

塑膠材料已廣泛應用於食品器具、容器、包裝，種類越來越多。近年來隨著越來越多有關科學研究資訊之披露，消費者對於使用塑膠器具、容器、包裝之安全性存有疑慮，因此，民眾應建立塑膠食品容器使用的正確觀念，以保障民眾飲食衛生安全。

詳細資訊請見行政院衛生署食品藥物管理局塑膠食品容器宣導網站

http://iensen.happywin.com.tw/know_detail.php?nid=53