

塑膠餐器具 請正確使用



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、熱飲料	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) *
1	聚乙烯對苯二甲酸酯 (PET)	60~85
2	高密度聚乙烯 (HDPE)	90~110
3	聚氯乙烯 (PVC)	60~80
4	低密度聚乙烯 (LDPE)	70~90
5	聚丙烯 (PP)	100~140
6	聚苯乙烯 (PS)	70~90
7	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。



行政院衛生署
食品藥物管理局 **關心您**
Food and Drug Administration

