

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

## ※ 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  
Food and Drug Administration

關心您