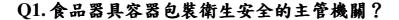
正確使用美耐皿類食品器具容器 Q&A



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℃,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:

- 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。
- 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。

嶺東科技大學衛生保健組關心您

