正確使用美耐皿類食品器具容器 Q&A

101.9.7

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參考耐熱溫度？

Ans：一般而言約 110～130℃，但仍需視產品特性而定。

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，本局已於 101 年 1 月 18 日公告增列「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. 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。100 抽驗 25 件美耐皿容器具，檢驗材質試驗(鉛、鎘)及溶出試驗(蒸發殘渣、酚、甲醛)，結果均符合衛生標準，101 年度亦於「食品器具容器包裝之衛生安全監測」計畫中持續抽驗美耐皿類食品器具容器，共抽驗 14 件市售美耐皿器具容器，1 件三聚氰胺超過衛生標準，其餘 13 件皆符合衛生標準。

Q5. 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，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。

Q6.　美耐皿類食品容器具之產品標示規定為何？

Ans：產品如屬重複使用之水壺(杯)或餐盒(保鮮盒)，其產品標示應符合應符合 100 年 7 月 21 日衛署食字第 1001300545 號公告之規範，標示品名、材質名稱、耐熱溫度、廠商電話、名稱及地址、原產地、製造日期等 8 項，其餘尚未公告之產品，其標示應符合經濟部商品標示法相關規範。

Q7.　一般家庭使用美耐皿類食品容器具時應注意哪些事項？

Ans：

1. 美耐皿類食品容器具應少盛裝滾燙酸性食物。盛裝滾燙食物之容器及湯杓，宜使用金屬、陶瓷或玻璃材質之器具及容器。
2. 美耐皿類食品容器具不可微波、蒸煮食物。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. 重複使用之美耐皿餐器具，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：購買信譽良好廠商生產，無刺激性臭味，且清楚標示之產品；避免使用過度鮮豔、色彩豐富之美耐皿餐器具。

Q9.　美耐皿容器如何正確清洗？

Ans：清洗時應避免使用菜瓜布或鋼刷洗滌，並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。