

正確使用美耐皿類食品器具容器 Q&A

100.10.21

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：

1. 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。
2. 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。