

充分認識食品容器具，安心使用不驚慌

在台灣，各種塑膠類食品容器因其不同的特性和用途而被廣泛使用，以下分別介紹常見的塑料材質（PET、HDPE、PP、PS、PC、PLA、Melamine）特點、用途、相關添加物及注意事項。

- 一、聚對苯二甲酸乙二酯（PET）（1號）：耐熱溫度為60-85°C，用於製成寶特瓶、市售飲料瓶、食用油瓶等，使用時應避免長時間暴露於高溫環境或陽光下，以免塑料釋放有害物質。
- 二、高密度聚乙烯（HDPE）（2號）：耐熱溫度為90-110°C，具有較高的耐熱性和抗油性用途，適合盛裝熱食品和油脂食材，常見於飲料瓶、洗髮水瓶、瓶裝飲用水等需要耐用性和保護性的包裝容器，儘管HDPE塑料相對安全，注意事項仍需避免長時間暴露於高溫或直接陽光下，以延長使用壽命。
- 三、聚丙烯（PP）（5號）：耐熱溫度為100-140°C，常用於便當盒、保鮮盒、塑料碗等食品盛裝容器，適合微波加熱和冷凍保存，注意事項為避免長時間在微波爐中加熱，以免釋放有害物質。
- 四、聚苯乙烯（PS）（6號）：耐熱溫度70-90°C，PS塑料的耐熱性較差，通常用於盛裝常溫食品和輕量級產品，包括速食麵碗、蛋糕盒等一次性餐具和包裝容器，使用時應避免長時間接觸高溫食品或使用於微波加熱，以免塑料釋放有害物質對食品產生影響。
- 五、三聚氰胺（Melamine）（歸類於其他類，7號）：耐熱溫度為110-130°C、耐高溫，常見於餐飲業碗盤，應避免盛裝滾燙及酸性食物，不可以微波，出現刮痕的碗盤應汰換，以免塑料釋放有害物質對食品產生影響。

另外，PLA主要是以植物澱粉如玉米、馬鈴薯等碳水化合物作為原料發酵製成，多被用來製做免洗餐具、包裝盒、生鮮托盤等塑膠替代品，耐熱溫度低，回收標誌編號為7並標註是PLA，近年有研究指出無法在自然環境中被有效分解。在塑膠容器的添加物方面，常見的是雙酚A（BPA），BPA常用於聚碳酸酯塑料（PC）（歸類於其他類，7號），被認為可能干擾荷爾蒙系統，因此應避免在嬰幼兒用品和食品加熱容器中使用。

衛生局局長陳南松提醒民眾，充分認識常見的塑膠類食品容器具，在選擇和使用時，根據塑料的特性和用途選擇合適的材質，並注意避免塑膠容器長時間暴露於高溫環境或使用不當，可確保食品安全和個人健康。

民眾如有食品衛生安全問題及消費疑義，可電洽南投縣政府衛生局服務專

線 049-2231994 。