

餐飲業者及民眾應慎選並正確使用美耐皿材質之食品容器具

行政院衛生署食品藥物管理局

發布日期：2013-02-07

有關今日媒體報導美耐皿容器使用安全之疑慮，食品藥物管理局呼籲，美耐皿材質雖屬耐熱硬化性樹脂，耐熱溫度約為 110~130°C，具有耐酸、耐鹼等特性，餐飲業者及民眾購買時仍應選擇標示明確之產品，並正確使用，如產品發生破損或裂痕，應立即更換。相關資訊請參閱「正確使用美耐皿類食品器具容器 Q&A」(如附件)或至食品藥物管理局網站 (<http://www.fda.gov.tw>) 查詢。

美耐皿材質之食品容器具為廣泛使用之餐器具，然而，產品如有品質不良或使用時產生破損、刮痕等，極有可能造成三聚氰胺、甲醛或重金屬等物質溶出，進而透過食物進入人體。為有效管理美耐皿材質容器具，行政院衛生署已於 101 年 1 月 18 日發布修正「食品器具容器包裝衛生標準」，增加以「以甲醛-三聚氰胺為合成原料之塑膠」為管制項目，並訂定三聚氰胺、甲醛等項目之試驗標準，其限量標準分別為 2.5 ppm 及陰性。

再次強調，食品藥物管理局持續宣導餐飲業者、民眾購買及使用塑膠類食品容器具時，應注意產品標示之特性及正確使用方式，避免塑膠類食品容器具長時間接觸高溫之食品，使用過後以中性洗潔劑清洗，如產品發生破損或裂痕，亦應立即更換，以維護使用安全。