

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章 / 內容 / 資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章 / 內容 / 資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。



我經常用微波爐膠盒，譬如在家中或出外吃飯，吃不完的食物會帶回公司，用微波爐翻熱再吃。在家也會用微波爐，我一個人食飯，很多時媽咪弄好餸菜，使用微波爐膠盒裝好帶給我，有時我會直接把這盒餸菜放進微波爐「叮熱」。

阮小儀



買微波爐膠盒，鍾意有間格，因為我不喜歡餸菜汁「撈飯」，鍾意白飯加餸。當有餸菜的顏色染到膠盒上，例如「叮」完番茄後，原本白色的膠盒染成橙色，會擔心膠質受到影響，就會丟掉。

7款微波爐膠盒 釋出微量塑化劑

港人日漸注重健康，不少上班族選擇用微波爐膠盒自攜愛心午餐，既可享受簡單、合口味、分量適中的午餐，也省錢省時間。

可是，早前有報道指在塑膠玩具、食品及飲品中驗出塑化劑，令人關注塑膠食物盒加熱後，會否釋出塑化劑影響食物安全，所以，本會搜羅市面一些可放入微波爐的塑膠食物盒，進行一連串測試，發現7款膠盒釋出微量塑化劑，另有1款於蒸發殘渣測試中，釋出過量物質。

測試25款微波爐膠盒

測試25款微波爐適用、可放進雪櫃（包括冰格）、沒有密封膠邊的塑膠食物盒（又稱保鮮盒）。樣本全部分開盒和蓋，除2款樣本「SUPERSEAL」（#19）及「新海洋」（#22）沒有標示物料類別外，其餘樣本都有標示盒身物料，都是聚丙烯（polypropylene，簡稱PP）。盒蓋的物料亦多數為聚丙烯，但亦有標示為聚乙烯（polyethylene，簡稱PE）或聚苯乙烯

（polystyrene，簡稱PS）。「實寶」（#21）提供1個PP盒蓋及1個PS盒蓋。「JINQING」（#16）的盒蓋邊緣有不同顏色及物料的膠邊和疏氣孔，卻沒有標示物料是什麼，消費者無法評估所用的物料是什麼類別和是否安全。

樣本聲稱的容量由最小260毫升至最大1,000毫升，小部分內設間隔，適合用來裝載多於一種食物或將飯餸分隔帶上班或上學，每套售價約由\$1.5至\$30不等。

有間隔的樣本，方便將飯餸分隔或載多於一種食物。

常用塑膠 PP、PE、PS 的特性和用途

市面上的塑膠食物容器多數用聚丙烯（PP）、聚乙烯（PE）或聚苯乙烯（PS）等物料製造，由於不同物料有不同特性，消費者使用這些食物容器前，宜先瞭解所用塑膠物料的特性，以免誤用。

- 聚丙烯（PP）塑膠編碼為5，又稱百折膠，多數呈白色半透明，耐熱溫度約由100℃至140℃不等，質地較硬和耐用，化學穩定性良好，耐酸鹼，一般食物處理溫度下較安全，適用於微波爐加熱，所以很多微波爐適用的物品都用PP製。

- 聚乙烯（PE）塑膠編碼為2或4，多數呈白色半透明，耐熱溫度不高，由70℃至110℃，視乎物料的密度高低而不同，耐酸鹼及耐腐蝕，較柔軟，一般適合造盒蓋、杯蓋或日用的膠樽或容器。

- 聚苯乙烯（PS）塑膠編碼為6，又稱硬膠，較為人熟悉的有發泡聚苯乙烯（expanded polystyrene，簡稱EPS，俗稱發泡膠），其耐熱程度不高，由70℃至90℃，雖然保溫性能佳，但不耐酸鹼及油性物質，一般用作隔熱材料或用完即棄的外賣飯盒。



盒蓋與盒身均是聚丙烯（PP）的樣本

塑膠食物容器的規管及測試標準各地不同

塑膠容器與食物接觸時，可能釋出不同的化學物質，污染盛載的食物，不過現時本港並沒有特定法例列明用作盛載食物的塑膠容器的適用標準，國際間也沒有套劃一及全面的標準規管食物容器，而是由各國因應其國家的需要訂定有關的標準及測試方法。

是次測試主要參照內地標準 GB9688-1988《食品包裝用聚丙烯成型品

衛生標準》、GB9687-1988《食品包裝用聚乙烯成型品衛生標準》、GB9689-1988《食品包裝用聚苯乙烯成型品衛生標準》及SN/T1891.1《進出口微波食品包裝容器及包裝材料衛生標準第1部分：聚丙烯成型品》，檢測樣本的衛生情況及微波爐耐用性；塑化劑方面則參考歐洲標準EU 10/2011有關塑膠食品含塑化劑的檢測。部分塑化劑有干擾內分泌系統的特性，動物研究顯示，長期大量攝入塑化劑，可能危害健康，包括對肝臟、腎臟、生殖系統和

發育生長造成損害，所以很多消費者都關心塑膠食物盒會否釋出有關塑化劑。

測試項目

衛生測試包括蒸發殘渣、脫色試驗、高錳酸鉀消耗量、重金屬（4%醋酸，以鉛計）和6種常見的塑化劑，包括dibutyl phthalate (DBP)、bis-(2-ethylhexyl) phthalate (DEHP)、benzylbutyl phthalate (BBP)、diisononylphthalate (DINP)、diisodecyl phthalate (DIDP) 及diallyl phthalate (DAP)。



有些由餐廳「打包」食物得到的膠盒，也會留下來重用。用膠盒之前，會看一看盒底，確定是否可放入微波爐，也會留意膠盒註明可以接受的溫度，留意到三角形標誌內有數字，例如 1 字或 3 字，但代表什麼就不清楚。

盒蓋與盒身均是聚丙烯 (PP) 的樣本



蒸發殘渣主要反映食物容器在各種溶劑的浸泡下釋出的非揮發性物質數量。高錳酸鉀消耗量是反映容器中可溶出、易被氧化的不穩定物質。如蒸發殘渣或高錳酸鉀消耗量過高，這些物質滲出而遷移至食物中，可能會對健康有不良影響。

微波爐耐用性試驗是將半載橄欖油的樣本放進微波爐，加熱至標示的耐熱溫度（由100℃至140℃），然後將樣本放進低溫環境直至降溫至其標示的耐冷溫度，重複加熱及冷凍循環共5次，檢視樣本有否脫色、變形或損壞，以反映其耐用性。

測試結果

1 款釋出過量物質

衛生測試方面，蒸發殘渣分別用4%醋酸、65%乙醇或正己烷為溶劑（視乎樣本物料），檢測樣本盒蓋及/或盒身溶出物

質的含量。測試發現，樣本盒蓋或盒身接觸各溶劑2小時後，大部分樣本均量得釋出物質。在正己烷測試中，以「SUPERSEAL」（#19）的盒身釋出量最高，每升36毫克（mg/l），超出內地的標準上限（每升30毫克）。「unix ware」（#23）的盒身量得釋出量每升26毫克，其餘樣本的盒身及/或盒蓋由檢不出至每升19毫克不等，全部低於內地的標準上限。4%醋酸試驗中，所有樣本的盒蓋及/或盒身的釋出量都低於內地的標準上限，其中「紅A」（#6）及「新海洋」（#10）的盒身分別量得每升22毫克及20毫克，釋出量較其他樣本高。

3 款盒蓋脫色

脫色試驗分別用沾有醋酸、乙醇、正己烷及橄欖油的棉花，來回磨擦樣本100次，檢視棉花是否有顏色遷移。結果顯示於

正己烷測試中，「樂柏美」（#18）、「Otoku」（#24）及「JAMKA」（#25）3款樣本的盒蓋於磨擦100次後有顏色遷移到棉花上，盒身則沒有脫色問題。其餘樣本（包括盒身和盒蓋）都通過了上述4種溶劑的脫色試驗。

高錳酸鉀消耗量及鉛含量

高錳酸鉀消耗量方面，8個樣本盒蓋及/或盒身檢出的高錳酸鉀消耗量介乎每升1至7毫克，但都低於內地的標準上限每升10毫克。而全部25款樣本的盒蓋及盒身均檢不出鉛。

7 款樣本檢出微量塑化劑

7款樣本的盒蓋及/或盒身檢出DBP、DEHP、DINP及DIDP塑化劑，每千克含量介乎0.05至5毫克（mg/kg），其中「Tark」（#9）、「LOCK & LOCK」（#15）、



聚丙烯塑膠編碼。

▲壓印在盒上的塑料標示和使用說明不會隨時間掉失，方便使用者隨時檢視。

「JINQING」(#16)、「JCJ」(#17)及「unix ware」(#23) 5款樣本均檢出2種塑化劑，不過，全部均低於歐洲標準EU10/11規定的個別塑化劑含量上限。此外，所有樣本均檢不出BBP及DAP兩種塑化劑。

7款沒有標示適用的溫度

進行微波爐耐用性試驗時，會參照樣本標示的耐熱及耐冷溫度測試。由於7款樣本(#1、#2、#3、#15、#18、#19及#25)沒有標示耐冷及/或耐熱溫度，測試時以耐冷溫度-30°C及/或耐熱溫度140°C為基礎檢測該等樣本，發現只有「LOCK & LOCK」(#15)不能抵受140°C，但降溫至120°C時

便通過測試。

部分樣本標示避免用來翻熱油分或糖分高的食物，但測試顯示它們中多款在半載橄欖油下加熱，都能承受其標示的耐熱溫度，只有1款樣本在測試下發現其耐熱程度較其標示的耐熱溫度低10°C，本會提醒消費者應依循標籤的注意事項說明正確使用。

標籤資料可改善

本會檢視了各樣本的標籤資料，評估產品提供的資料是否足夠讓消費者正確及安全使用，發現部分樣本並沒有中英文標示，只有韓文或日文。較詳細的標籤資料應包括物料的名稱、耐冷及耐熱溫度、使用注意事項，例如是否適用於微波爐、雪櫃或洗碗碟機、加熱時打開盒蓋、非PP盒蓋加熱時應移除等資料都十分重要，可避

免消費者誤用。

用微波爐膠盒要注意什麼？

- 首次使用前，先用洗潔精徹底清洗乾淨。
- 裝載及加熱食物時，要留意食物的重量和盒身的厚度，有些盒子所用的物料較單薄，滿載液體食物例如粥或湯類，可能會令膠盒變軟或變形，務必小心處理。
- 若食物含油分或糖分高，用微波爐加熱，加熱溫度有可能會超過標示的耐熱溫度，要留意微波爐的功率和慎選加熱時間，或改用微波爐適用的玻璃或陶瓷器皿加熱會較安全。

盒蓋是聚乙烯(PE)或聚苯乙烯(PS)、盒身是聚丙烯(PP)的樣本



聽到越來越多朋友關心塑化劑，擔心塑膠會釋放出影響健康的物質，所以有媽媽級朋友不再讓小朋友用膠水樽裝水返學，也不用膠水杯，甚至奶樽也改用玻璃樽。我現在也少買膠玩具給狗狗玩，寧願買布玩具給牠。



表一：微波爐適用塑膠食物盒測試結果

編號	牌子	型號或產品資料	每包售價 (套件數量) [1]	每套 平均 售價 [2]	聲稱 來源地	蒸發殘渣 (毫克/升) [3]								高錳酸鉀 消耗量 (毫克/升) [4]		脫色試驗 [5]
						4%醋酸 2小時		正己烷 2小時		4% 醋酸 2小時	65% 乙醇 2小時	正己烷 2小時	正己烷			
						盒蓋	盒身	盒蓋	盒身	PE/PS盒蓋		盒蓋		盒身	盒蓋	
盒蓋與盒身均是聚丙烯 (PP) 的樣本																
1	—	Microwave Oven Safe 03-B	\$15.0 (10套)	\$1.5	中國	—	10	—	2	不適用	—	—	—			
2	阿姿瑪 aomo	可微波密實盒 Microwavable Ware Containers No. 2506	\$10.9 (3套)	\$3.6	中國	—	12	—	3		—	—	—			
3	佳能 GLAD	保鮮密實盒 Gladware 長方形	\$18.9 (3套)	\$6.3	—	12	12	4	14		—	—	—			
4	NAKAYA	食品容器 Food Containers 500 2P PINK B00327	\$16.9 (2套)	\$8.5	日本	—	7	—	8		2	2	—			
5	首選牌 FIRST CHOICE	食物保鮮盒 Food Storage Container	\$9.9 (4套)	\$2.5	中國	12	13	7	2		—	—	—			
6	紅A Red A	Food Container for microwave oven no. 632	\$20.0 (1套)	\$20.0	香港	15	22	7	6		1	1	—			
7	DAISO	Microwave pack A80L	\$12.0 (1套)	\$12.0	日本	9	16	9	6		—	—	—			
8	NAKAYA	Food Containers K418	\$16.9 (1套)	\$16.9	日本	15	12	11	6		—	1	—			
9	Tark	BS-015	\$19.0 (2套)	\$9.5	韓國	8	8	3	5		—	—	—			
10	新海洋 New Ocean	Microwave Cookware Rectangular 8561-Q	\$19.9 (3套)	\$6.6	中國	14	20	8	10		—	—	—			
11	DAISO	食品保鮮盒 Food Container No.3 L 249 KT-11-30	\$12.0 (6套)	\$2.0	中國	11	10	—	3		—	3	—			
12	實實 SUPER	愛友微波保鮮盒 I & YOU for store and microwave ovens SP- 0027	\$12.0 (1套)	\$12.0	中國	—	16	—	7		—	—	—			
13	Rock Star	Zipper	\$15.0 (3套)	\$5.0	韓國	17	16	5	18		—	—	—			
14	EVERLOCK	EL400	\$11.0 (2套)	\$5.5	韓國	16	13	10	5		—	—	—			
15	LOCK & LOCK	E・ZLOCK HLE7203S	\$23.5 (3套)	\$7.8	越南	12	16	15	8		—	—	—			
16	JINQING	Microwave and Fresh-keeping box	\$15.0 (1套)	\$15.0	中國	14	12	10	12		—	—	—			
17	JCJ	Microwavable Bowl No. 4601	\$10.0 (1套)	\$10.0	泰國	8	13	6	3		2	—	—			
18	樂柏美 Rubbermaid	Take Alongs 3 Rectangles L3-7F55-A0-TCHIL	\$36.9 (3套)	\$12.3	美國	17	14	15	19		1	7	淺紅色			
19	SUPERSEAL	Table Traditions Servables #2834	\$25.5 (1套)	\$25.5	美國	17	9	10	36		—	—	—			
盒蓋是聚乙烯 (PE) 或聚苯乙烯 (PS)、盒身是聚丙烯 (PP) 的樣本																
20	Lustroware	NEO Keeper Flexible Sealware B-1804 (NE)	\$21.9 (1套)	\$21.9	中國	—	14	—	3	10	8	11	—	1	—	
21	實實 SUPER	多用途雙格飯盒	\$14.9 (1套)	\$14.9	中國	—	10	—	5	12	6	—	—	—	—	
22	新海洋 New Ocean	833	\$10.9 (1套)	\$10.9	中國	—	7	—	4	13	3	7	—	1	—	
23	unix ware	No-25・MC	\$30.0 (1套)	\$30.0	日本	—	12	—	26	10	5	3	—	—	—	
24	Otoku	密封容器 Store Food and Foodstuffs No. 2141	\$12.0 (2套)	\$6.0	中國	—	15	—	16	13	7	13	—	—	黃色	
25	JAMKA	食物盒透明白色藍色 20166075/21293	\$12.9 (3套)	\$4.3	中國	—	7	—	18	15	4	9	—	—	淺藍色	
內地有關聚乙烯或聚丙烯食品容器產品衛生標準的規定上限 (毫克/升)						30	30	30	30	30	30	60	10	10	不脫色	
歐洲標準塑化劑的規定上限 (毫克/千克)																

註

—：沒有標示或檢不出。
●/★愈多，表示樣本在該項目的表現愈理想，最多為5●/★。若樣本的總評分相同，會按其英文名稱順序排列。
所有樣本均檢不出重金屬（以鉛計）。
[1] 售價為本會於2月的市場調查所得，會因時間、地點及零售點不同而有差異，售價只供參考。樣本#11、#15及#18於調查時未見有售，所列資料為購買樣本時的售價。
[2] 每包售價除以套件數量所得。
[3] 蒸發殘渣是指樣本浸於不同溶劑時釋出的非揮發性物質的總量。由於樣本的盒蓋和盒身的物料或顏色未必一樣，測試結果按不同的溶劑及測試條件列出。

[4] 高錳酸鉀消耗量反映物料中可以溶出、易被氧化的物料的含量。
[5] 脫色試驗是分別用沾有4%醋酸、65%乙醇、正己烷或橄欖油的棉花來回磨擦樣本盒蓋及盒身100次，檢視會否有顏色遷移到棉花上。由於測試下只有樣本的盒蓋正己烷測試有發現，因此只列出該項的試驗結果。
[6] 參考歐洲標準 EU 10/2011，分別將盒蓋及/或盒身（視乎物料）以特定溫度及時間置於95%乙醇及異辛烷浸泡液，之後檢測釋出塑化劑的含量。
18款樣本盒蓋及盒身檢不出所檢測的塑化劑。
表中所列各種塑化劑數量，前者為盒蓋的釋放量，後者為盒身的釋放量。除列表的塑化劑外，全部樣本都檢不出BBP及DAP兩種塑化劑。

塑化劑 (毫克/千克) [6]						衛生測試 整體 [7]	微波爐 耐用性 [8]	標籤資料 [9]					總評 [10]
DBP	DEHP	DINP+ DIDP	DBP	DEHP	DINP+ DIDP			容量 (毫升)	耐冷及 耐熱溫度	使用 注意 事項	物料	整體	
95% 乙醇			異辛烷										

—	—	—	—	—	—			1,000	—	a, c	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			740	—	a	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			709	—	a, b, c, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			500	-40℃至140℃	a, c	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			1,000	-20℃至110℃	a	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			650	-20℃至130℃	a, b, c, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			950	-20℃至120℃	a, b, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			650	-20℃至140℃	a ▲	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
0.06/0.1	0.09/0.07	—	0.08/0.12	0.1/0.09	—			1,000	-20℃至140℃	a ▲	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—/0.05	—	—	0.06/0.05	—			800	-20℃至130℃	a, b, c, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			700	-20℃至120℃	a, b, c, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			—	-20℃至110℃*	a, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			480	-20℃至120℃	a ▲	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
—	—	—	—/0.06	—	—			400	-20℃至100℃	a ▲	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★★★
0.11/0.11	0.09/0.08	—	—/0.13	—/0.08	—			260	—	a, b, c	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★★
0.24/—	—	—	0.19/—	—/0.08	—			900	-18℃至100℃	a, c	盒身: PP 盒蓋: PP 蓋邊: — (含橡膠)		★★★
—	—	1.51/2.83	—	—	2.2/5			650	-20℃至120℃	a	盒身: PP 盒蓋: PP		★★★
—	—	—	—	—	—			980	—	a, c, d	盒身: PP 盒蓋: PP		★★
—	—	—	—	—	—			946	—	a	— (含PP)		★★

—	—	—	—	—	—			680	-20℃至140℃	a ▲	盒身: PP 盒盖: PE		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			—	-20℃至110℃*	a, c	盒身: PP 盒盖: PP及PS		★★★★★★
—	—	—	—	—	—			—	-20℃至120℃	a, c	— (盒身含PP, 盒盖PE)		★★★★★★
0.17/—	0.13/—	—	0.11/—	0.08/—	—			980	-20℃至140℃	a, c	盒身: PP 盒盖: PE		★★★★
—	—	—	—	—	—			500	-20℃至120℃	a ▲	盒身: PP 盒盖: PE		★★★
—	—	—	—	—	—			500	— 至100℃	a, c	盒身: PP 盒盖: PE		★★★

0.3	1.5	9	0.3	1.5	9	
-----	-----	---	-----	-----	---	--

[7] 衛生測試的比重如下：

[8] 微波爐耐用性測試，將半載橄欖油的樣本，加熱至其標示的耐熱溫度或140℃，然後冷凍至其標示的耐冷溫度或-30℃，完成5個循環後，檢視樣本有否變形、脫色或損壞。



◀◀避免翻熱高油分或高糖分的食物，加熱時打開盒蓋。

● 避免用來加熱含番茄、咖喱等食物，因殘留的色素可能洗不去。

● 若盒蓋的物料不是聚丙烯（PP），加熱前應先將盒蓋移除，蓋上微波爐適用的蓋或保鮮紙，以免食物受熱後飛濺。

● 若盒蓋和盒身屬同一物料（即同屬聚丙烯），使用微波爐加熱時，食物盒蓋和盒身要留下少許罅隙，方便水蒸氣和熱空氣排出，以免壓力積聚。現時部分微波爐食物盒已設有疏氣孔，使用時要打開氣孔方便排氣。

● 避免用具磨損性的清潔液和百潔布清洗，以免刮花膠盒，導致易藏污垢和滋生細菌。

● 要去除盒內難洗的食物殘漬，應先用暖水泡浸，待殘漬軟化後清洗。

● 清洗食物盒後，打開盒蓋，讓食物的殘餘氣味揮發。

海關意見

海關接獲測試結果後，即時採取跟

進行動，在市面巡查上述4款涉嫌釋出過量物質及附有脫色盒蓋的食物盒。海關發現其中2款已沒有在市面出售。市面尚有供應的另外2款食物盒樣本則送交政府化驗所測試，結果顯示該等樣本均符合法例要求。

海關會繼續留意市面供應的食物盒及其他消費品，確保符合安全標準，以保障市民健康。

廠商意見

「DAISO」（#11）的進口商表示，產品標籤的資料已清楚說明產品不可用於含油量多的食物，以免加熱溫度高於標示的耐熱溫度。

「LOCK & LOCK」（#15）的製造商表示，本會所測試的樣本為舊型號，已沒有生產，並稱新推出的產品已附上適當的標籤，說明耐冷及耐熱溫度；另該公司向本會提供其新產品的標籤說明，以及實驗所報告顯示產品符合耐冷及耐熱溫度的測試。

選擇指南

是次測試中多款樣本都符合本會參考的標準（內地及歐洲的塑膠食物容器衛生標準），而且每套價錢不貴，\$20以內已有很多不錯的選擇，消費者選購時可按自己的需要，例如容量、形狀、大小、間隔、物料厚薄、柔韌性及耐用性而選購合適的產品，特別要留意盒蓋和盒身是否同是較耐熱的聚丙烯（PP），否則，使用時應避免連蓋一同放入微波爐加熱，買有豐富顏色的容器時，要留意產品是否標示採用食品等級的色素，或選購有可靠信譽的品牌，萬一容器脫色，色素也屬安全，不怕危害健康。



「樂柏美」（#18）的製造商表示，產品所採用的原材料及色素是美國FDA核准使用的食物接觸物料，確保產品可安全加熱，並向本會提供有關資料的副本。該公司又表示，所有該公司相同系列的塑膠食品容器只可用作翻熱（reheating），不可煮食（cooking）。

「JAMKA」（#25）的代理商表示，該產品符合歐洲有關塑化劑、雜質遷移量、重金屬、顏色遷移的測試，氣味方面則符合德國的要求，並向本會提供實驗報告的副本。其後又向本會提供該樣本符合內地正己烷脫色試驗的測試報告副本。（本會按：本會及該代理商的測試樣本批次未必一樣，結果可能有差異。）

用多少次才捨棄塑膠微波爐餐盒？

微波爐膠盒可用微波爐加熱，清洗後可重複使用，有助減少使用即棄式食物容器，例如發泡膠食物盒，既清潔衛生又有助減少都市固體廢物。

這類食物容器的壽命有多久？香港塑料袋業廠商會首席顧問嚴兆葭先生認為沒有一定的標準，容器的壽命長短視乎個人使用及清洗方式而不同。塑膠容器的物料雖然活躍性低不會分解，但會受環境因素影響，例如使用時，容器會時常受熱；如儲存時受紫外線（UV）照射，會令塑膠材料的分子斷裂，物料變脆弱是老化的跡象。雖然容器看起來沒有破損，但已老化的物料使用時可能釋出看不見的物质。一般來說，如感覺餐盒的物料變硬，或餐盒的顏色變得暗淡不鮮明，或容器表面變得不透明或出現霧化，又或容器因遇熱變形或遭刮花，慎重起見應要更換。