

# 小心

## 發泡膠餐盒釋出雜質



發泡膠餐盒指由發泡聚苯乙烯(Expanded Polystyrene, 簡稱EPS)製成的食物容器,供裝載食肆外賣食物、超級市場的熟食、鮮肉和蔬果,以及學生的午膳等,十分廣泛應用。本會近日收到投訴及查詢,懷疑發泡膠餐具有問題,希望本會再研究。

### 投訴發泡膠飯盒底嚴重侵蝕

投訴人於年初到某連鎖快餐店買了一客外賣的煎龍脷柳炒飯,在差不多吃完時,發覺發泡膠盒底嚴重侵蝕,擔心發泡膠盒釋出有毒物質,要求有關公司解釋及希望本會研究發泡膠餐具會否釋出有害物質。

### 高溫、多油令雜質釋出量增高

本會於1996年及2001年分別發表發泡膠餐具測試結果。1996年的測試結果顯示發泡膠餐盒的苯乙烯單體(styrene monomer)殘餘量全部遠低於美國食品及藥物管理局所訂的0.5%,符合美國的規定。不過試驗顯示發泡膠餐盒的雜質釋

出量與接觸食物的種類、時間長短和溫度高低有關。接觸油脂類食物、接觸時間長和溫度高皆令雜質釋出量增高。

2001年的測試，依據環境保護署的《容器及袋的降解性和食物安全測試指引》，分別把70°C的蒸餾水、3%醋酸(acetic acid)及15%酒精(ethanol)3種液體放入發泡膠餐具內，兩小時後，其雜質釋出量符合該指引的要求，但發泡膠餐具的缺點是不耐高溫和撞擊，容易拗斷，因此不耐用。

## 投訴轉介食環署跟進

本會又將有關投訴轉介給食物環境衛生署跟進。該署回覆稱發泡膠杯、碟、盒和盤等已使用多年，這些器皿使用溫度範圍由0°C至100°C，視乎物料的級別，但不適宜用來載溫度太高的食物，例

如剛煎炸完的食物，溫度可達180°C或以上，若即時擺放在發泡膠容器上，熱力由食物傳送至發泡膠盒，可能引致發泡膠結構變弱、軟化以致變形。雖然熱力足以令發泡膠盒變形，但上述的溫度未致令聚苯乙烯分解及釋出有害物質而危害健康，惟市民仍需盡量避免用發泡膠容器裝載溫度過高的食物。

## 使用要點

發泡膠餐具不耐高溫，消費者和飲食業從業員需注意：

- 高溫的食物，如溫度在100°C以上，尤其剛煎炸完的食物，可用陶瓷等耐熱容器盛載；
- 若需用發泡膠容器，需攤涼散熱後才可使用；



將高溫(如100°C以上)食物放在發泡膠餐盒內可能出現侵蝕

註明適用於微波爐的食物容器，物料通常是聚丙烯(Polypropylene，簡稱PP)



發泡膠杯不宜載熱的柑橘類酸性飲品，例如熱檸檬茶或檸檬水等，以免容器被侵蝕。



● 除非包裝物料註明適用於微波爐(microwavable或microwave oven safe)，否則翻熱食物或煮杯麵時，不應將發泡膠容器放入微波爐加熱，以免容器變形及高溫令雜質釋出染污食物；

● 發泡膠杯不宜載熱的柑橘類酸性飲品，例如熱檸檬茶或檸檬水等，以免容器被侵蝕。

雖然發泡膠餐具在正常使用情況下用來裝載食物沒有問題，但發泡膠餐具用後即成廢物，造成很多環境問題。

根據環保署的資料，於2003年本港每天產生78公噸發泡膠餐具廢物。由於發泡膠質輕體積大，不易降解，佔用不少堆填區空間，縮減堆填區的壽命。

以環保角度而言，應盡量使用可再用的餐具。如必須用即棄餐具，可考慮使用可降解餐具，但根據本會測試資料，使用可降解餐具時需注意，避免長時間裝載酸性或含油量高的食物。