

即棄餐具的使用指引

目的：

為方便顧客外帶食品，餐飲業界普遍使用即棄餐具。由於即棄餐具會直接接觸食品，倘若沒有正確使用或使用質量欠佳的即棄餐具，便有可能釋出化學物質污染食品，從而引起食用安全風險，本指引旨在提醒業界在選購和使用即棄餐具時應注意的食品衛生與安全事項。

適用範圍：

使用即棄餐具的食品生產經營場所，包括堂食、外賣店及超市等。

定義：

即棄餐具：泛指一次性使用後即棄的餐飲用具。即棄餐具類型廣泛，包括盒、碗、碟、杯、袋、筷子、匙、叉、刀、飲管、竹籤、咖啡棒等；按材質主要分為塑膠類、紙類、鋁箔類（俗稱「錫紙」）、竹類。

內容：

1. 精明選購和接收

1) 選購前

- 了解食品的性質（如酸性、高油脂等）、食品溫度、即棄餐具預期的使用方式（包括與食品接觸的時間）等條件，再按即棄餐具的特性（附表一和二），選擇適合的即棄餐具；
- 考慮食品溫度時，應特別注意：
 - 接觸溫度超過 100°C 的食品（如煎炸食品、生滾粥等），應選擇一些較耐熱的材質，如塑膠類的聚丙烯（PP）；
 - 接觸溫度超過 120°C 的食品，則應選用其他更耐熱的材質，如鋁箔類；
 - 即棄容器配以的蓋子（如紙杯的塑膠蓋）也可能接觸到食品，故在選購時，應考慮蓋子的耐溫範圍是否能符合預期的食品或飲品溫度。
- 應選用能足夠保護食品免受污染的即棄容器。

2) 選購時

- 應向信譽良好的供應商購買即棄餐具；
- 應選購適用於接觸食品的即棄餐具（如食品級保鮮膜）；
- 應仔細閱讀即棄餐具包裝上的使用說明，以了解即棄餐具的用途和特性（包括防水、耐油、耐熱、耐酸等）；
- 不應選購來源不明或沒有清楚標示（如用途和特性等）的即棄餐具。

3) 收貨時

- 應檢查即棄餐具表面是否潔淨、完整、以及沒有損壞、異味、受污染的痕跡；此外，按不同材質還應注意：
 - 塑膠類：表面平整、質地均勻且邊緣光滑；有顏色的即棄餐具不應有變色、掉色跡象；
 - 紙類：表面平整、色澤均勻及同批無明顯色差；有顏色的即棄餐具不應有變色、掉色跡象；
 - 鋁箔類：表面平滑、銀白色光澤，色澤不應有變暗跡象；
 - 竹類：通常是天然竹材色澤；表面光滑，與食品接觸端不應有竹屑；不應有蟲蛀、發霉跡象。
- 拒絕接收已超過保質期限的即棄餐具。

2. 妥善貯存

- 應貯存在陰涼、乾爽和通風處，避免陽光直接照射；
- 應貯存在不易被污染的地方（如遠離地面、化學品等地方）；
- 應妥善包裹已開封且未需即時使用的即棄餐具，避免食品接觸面直接外露於空氣中；
- 應按照「先入先出」的原則存取即棄餐具。

3. 正確使用

1) 使用前

- 檢查即棄餐具的狀況是否良好，若發現有破損或受污染，應立即棄掉；
- 應選用大小適中的容器盛載食品，以免食品溢出或受到污染；
- 切勿使用超過保質期限的即棄餐具。

2) 使用時

- 使用即棄餐具時，應注意個人和環境衛生，以免食品受到污染；
- 避免過早將食品放入即棄容器，以縮短食品與容器接觸的時間；
- 應待剛加熱處理的食品稍為冷卻後，再放入即棄容器中；如盛載高溫煎炸食品時，可使用較耐熱的鋁箔紙或牛油紙將其與容器分隔開，避免容器因與高溫煎炸食品直接接觸而釋放出化學物質；
- 如即棄餐具在接觸食品後出現變形、變色或滲漏等異常現象，應立即停用有關即棄餐具及棄掉所盛載或接觸過的食品，並應重新選用適合的即棄餐具；
- 微波翻熱
 - 如使用微波爐翻熱外賣食品，應確保該容器材質（如聚丙烯（PP））適用於微波翻熱；
 - 翻熱時，應按微波爐的加熱說明指示謹慎進行（如打開容器上蓋，避免熱力過度集中等）；
 - 適用於微波爐的即棄容器一般設計只作一次性使用，故不應於微波翻熱超過一次。
- 切勿重複使用即棄餐具；
- 若對所使用之即棄餐具安全性存有疑問時，應停止使用。

*** 市政署提醒業界及市民要共同愛護地球及珍惜資源！ ***

盡量避免使用即棄餐具及膠袋，
鼓勵顧客自備餐具及環保購物袋。

附表一 即棄餐具材質類別與特性

即棄餐具材質類別 (餐具類型)	參考圖片	特性
塑膠類 (碗、碟、杯、盒、 袋、刀、叉、匙、飲 管、保鮮膜等)		● 耐溫範圍為 $-60^{\circ}\text{C} \sim 120^{\circ}\text{C}$； ● 塑膠類為最普遍使用的即棄餐具類別，按塑膠材質不同，分別具有不同的特性；(詳見附表二) ● 部分塑膠即棄餐具適用於微波翻熱。
紙類 (碗、碟、杯、牛油紙 等)		● 一般紙類即棄餐具的耐溫範圍為 $-10^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$； ● 牛油紙的耐熱溫度高達 200°C； ● 部分紙類即棄餐具適用於微波翻熱。
鋁箔類 (盤、紙等)		● 通常可短時間加熱，耐熱溫度高達 200°C； ● 通常可於烤爐、蒸爐、碳火使用； ● 酸性食品會對鋁箔產生腐蝕作用，故不應用作處理酸性食品(如醋漬物、果醬、酸性醃醬、檸檬等)。
竹類 (筷子、竹籤等)		● 竹類即棄餐具的纖維能吸附食品的汁液，故不宜長時間浸泡於液體中(如以竹籤穿串魚丸長時間在湯汁中烹煮)。

註：由於每種即棄餐具的特性會隨著製造商的配方和生產工藝的不同而有所差異，故附表中所指餐具材質的特性僅作參考，有關資料應以產品包裝上的標示為準。

附表二 即棄塑膠餐具材質類別與特性

編碼 ¹	塑膠材質類別	特性 ²	應用在即棄餐具的例子
	聚對苯二甲酸乙二醇酯 〔 Polyethylene terephthalate (PET) 〕	● 耐熱性較差，耐熱溫度：80℃； ● 具有耐酸、鹼、油及酒精的特性。	應用較少，主要作為即棄容器蓋的材質。
	高密度聚乙烯 〔 High-density polyethylene (HDPE) 〕	● 耐熱溫度：90℃~110℃； ● 具有耐酸、鹼、油較佳的特性。	塑膠袋、保鮮袋、保鮮膜等。
	低密度聚乙烯 〔 Low-density polyethylene (LDPE) 〕	● 耐熱性較差，耐熱溫度：70℃~90℃； ● 具有耐酸、鹼、油及酒精較差的特性。	塑膠袋、保鮮袋、保鮮膜等。
	聚丙烯 〔 Polypropylene (PP) ， 俗稱百折膠 〕	● 耐熱溫度：90℃~140℃ ● 具有耐酸、鹼、油及酒精的特性； ● 適用於微波翻熱。	應用較廣的即棄容器材質；商品種類包括容器、杯、吸管等。
	聚苯乙烯 〔 Polystyrene (PS) ，俗稱硬膠 〕	● 耐熱溫度：70℃~90℃ ● 具有耐酸、鹼性，但不耐油及酒精的特性。	容器及其蓋、杯、叉、匙等。
	發泡聚苯乙烯 〔 Expanded polystyrene (EPS) ，俗稱發泡膠 〕		應用最廣的即棄容器材質。

註：

1. 塑膠材質類別會以一個數字作為塑膠材質編碼，印於以箭頭組成的三角形標誌內，有關編碼是用作識別所使用的塑膠材質，以方便塑膠回收再造。
2. 由於每種塑膠材質的特性會隨著製造商的配方和生產工藝的不同而有所差異，故附表中所指塑膠材質的特性僅作參考，有關資料應以產品包裝上的標示為準。