|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 06蝴蝶姊姊_水壺  **塑膠餐器具**  **請正確使用**  **認識塑膠**  主要是由有機化合物聚合而成，目前許多日常用品皆會使用到塑膠，例如湯匙、叉子、吸管、塑膠袋等等，因此，應依據材質之特性，正確選擇塑膠類食品器具、容器及包裝，是十分重要的，以下提供塑膠材質特性、使用方式及如何正確使用。  **如何選擇塑膠餐器具?**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 產品分類 | 用途 | 建議適用材質 | | 刀、叉、湯匙、筷子等餐具 | 冷、熱食 | 聚丙烯（PP）  美耐皿 | | 碗、盤 | 冷、熱食 | 聚丙烯（PP）  美耐皿 | | 杯、吸管 | 冷飲 | ㄧ般材質皆可 | | 熱飲 | 聚丙烯（PP） | | 酒精性飲料 | 聚丙烯（PP）  聚乳酸（PLA） | | 攪拌棒 | 冷、熱飲料 | 聚丙烯（PP） | | 塑膠袋 | 一般食品 | 高密度聚乙烯（HDPE） | | 保鮮膜 | 冷食 | 聚乙烯（PE） | | **如何知道使用的塑膠屬哪種材質?**  **【由代碼即可以知道產品所屬材質】**  各類塑膠材質特性表    **用塑膠袋包住餐具，將食物直接放在上面好嗎?**  食物應以碗盤盛裝，勿將塑膠袋套住餐具，以避免高溫造成塑膠袋溶出有害健康物質。  **美耐皿食品器具容器之耐熱溫度？**  一般而言約 110～130℃，需視產品特性而定。  **美耐皿容器、餐具之選擇及使用**  使用前先確認產品材質及特性，並購買有清楚標示之產品；避免使用過度鮮豔、色彩豐富之餐器具；如需微波加熱、電鍋蒸煮或烘烤時，應使用塑膠以外之材質較為恰當。 | **塑膠餐器具使用注意事項**   * 1. **避免物理破壞**      1. 使用及清潔塑膠類容器、器具時，不宜過度刷洗。      2. 重複使用之塑膠類容器器具，若有刮傷或是磨損，應立即更換。   2. **避免長時間接觸高溫**      1. 避免盛裝高溫或過酸的食品或飲料。      2. 聚乳酸（PLA）為不耐熱的材質，不適合盛裝高溫食品。   3. **塑膠容器、餐具之選擇**      1. 使用前先確認塑膠材質及特性，並購買有清楚標示之產品。      2. 使用聚乙烯（PE）或聚氯乙烯（PVC）及聚偏二氯乙烯（PVDC）材質之保鮮膜，不宜與食品直接接觸。      3. 避免使用過度鮮豔色彩豐富之塑膠餐器具。   4. **塑膠容器清洗注意事項**      1. 選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠。      2. 塑膠餐器具清洗完後，消毒殺菌時，應避免使用紫外線殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象，此時應盡量避免使用。   **TFDA關心您** |