

即棄塑膠食品容器的使用指引

目的：

外賣食品時常會使用到即棄的塑膠食品容器盛載食品；然而，不當的使用可能會影響食品安全，例如高溫會侵蝕發泡膠盒造成熱熔痕跡，並可能釋出有害物質污染食品。本指引旨在提醒業界在使用即棄塑膠食品容器時須注意的事項。

適用範圍：

使用即棄塑膠食品容器盛載食品之經營場所，包括堂食、外賣食店及超市等。

定義：

即棄塑膠食品容器（下稱「容器」）：使用塑膠物料製成，用於盛載食品且用完即棄的容器。常見的塑膠物料包括聚對苯二甲酸乙二醇酯（Polyethylene terephthalate, PET）、聚丙烯（Polypropylene, PP，俗稱百折膠）、聚苯乙烯（Polystyrene, PS，俗稱硬膠）、發泡聚苯乙烯（Expanded polystyrene, EPS，俗稱發泡膠）等。

內容：

1. 精明選購及接收

- 向信譽良好的供應商購買容器；
- 應先了解所盛載食品之性質以便選擇合適的容器（參見附件）；
- 收貨時，應檢查容器表面是否有損壞及受污染的痕跡。

2. 正確貯存

- 應妥善包裹容器並放入貯物櫃或架上貯存，切勿將容器直接放於地面上；
- 應將容器與食品分開存放，以及避免置於陽光可直接照射或靠近熱源的地方；
- 採用「先入先出」的原則使用存貨。

3. 謹慎使用

- 使用前，檢查容器的狀況是否良好，若發現容器有破損或受污染，應立即棄掉；
- 按容器塑膠材料的性質選擇適合盛載的食品（參見附件）；
- 高溫食品應選用耐熱性較高之聚丙烯（PP）容器盛載，避免使用耐熱性較差之聚苯乙烯（PS）和發泡聚苯乙烯（EPS）容器盛載；
- 如盛載高溫油炸食品時，可使用隔熱紙（如鋁箔紙，俗稱錫紙）或吸油紙將食品與容器分隔開，避免經高溫油炸或含高油脂的食品直接與容器接觸而釋放出有害物質；
- 避免過早將食品放入容器，以縮短食品與容器接觸的時間；
- 如容器在盛載食品後出現變形，應立即停用有關容器並棄掉所盛載的食品；
- 切勿重覆使用即棄塑膠容器；
- 若對所使用之容器安全性存有疑問時，便不應使用。

附件 即棄塑膠食品容器的性質及編碼

塑膠種類	性質	編碼
聚對苯二甲酸乙二醇 (Polyethylene terephthalate, PET)	<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱能力較差 ● 不宜盛載超過約 80°C 高溫食品 ● 不可放入微波爐使用 	
聚丙烯 (Polypropylene, PP)	<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱能力較佳 ● 可用於盛載高溫(約 100-140°C)的食品 ● 可放入微波爐使用 	
聚苯乙烯 (Polystyrene, PS)	<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱能力較差 ● 不宜盛載超過約 100°C 高溫食品 ● 不可放入微波爐使用 	
發泡聚苯乙烯 (Expanded polystyrene, EPS)	<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱能力較差 ● 不宜盛載超過約 100°C 高溫食品 ● 不可放入微波爐使用 	

市政署提醒業界和市民要共同愛護地球和珍惜資源！

- 避免使用即棄塑膠餐具和容器；
- 鼓勵顧客自備餐具和容器；
- 避免使用膠袋，鼓勵顧客自備環保購物袋。

2013年12月