

塑料餐具消费指南

简介

塑料餐具是通常选用一些常见的符合直接接触食品标准的塑料作为原材料制作生产的餐具。

选购材质建议

1、聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET），由乙烯聚合而成。常用于矿泉水瓶、可乐饮料瓶、果汁瓶等。因它只可耐热 70℃，所以只适合装冷饮和暖饮，若装高温液体或加热则会变形。

2、高密度聚乙烯（HDPE），适宜于装液体食品及药品的吹塑瓶、也用于装清洁用品和沐浴产品，生产购物袋、垃圾桶等。

3、聚氯乙烯（PVC），由氯乙烯聚合而成。高温及与油脂接触聚氯乙烯塑料容易释放出邻苯二甲酸酯及未完全聚合的有毒氯乙烯单体，现较少用于包装食品。

4、低密度聚乙烯（LDPE）塑料薄膜及保鲜膜，热封性能良好，所以牛奶盒、饮料盒等包装盒都用它作为内贴膜。应用最多的是保鲜膜，可以用来包熟食、热的食物，但是不要温度过高，因为加热至 110℃时会出现热熔现象，材料里面的有害物质会被溶解出来。所以用微波炉加热食



物的时候，一定要先摘掉保鲜膜。

5、聚丙烯（PP），由丙烯聚合而成，耐温性可以达到 130℃，由于其耐高温、硬度高，对酸、碱等有机溶剂和油脂稳定，主要用于微波炉餐盒、喝水用的塑料杯子、一次性餐盒，在外卖餐具中应用最为广泛，是唯一可以直接放进微波炉加热的塑料餐盒。目前所有 PP 都可以算是食品级的，正常情况及高温情况下不会溶出有害物质。

6、聚苯乙烯（PS），由苯乙烯聚合而成，常用作于碗装方便面盒、快餐盒。它耐热又耐寒，但是温度太高会释放有害物，所以不要把碗装方便面放进微波炉中加热，并尽量不要用它来装滚烫的食物，同时也不能盛放强酸性（如果汁）和强碱性物质，否则会释放苯乙烯及辅助材料。

另外，不在上述 6 种塑料之列的密胺塑料也是广大居民及饮食店、单位食堂常用的餐具，它是一种热固性塑料，常用于制造碗、碟、筷、勺等餐饮具。它以三聚氰胺、甲醛树脂为主要原料，加入适量的纤维素填料以及着色剂等辅助材料制成的。它的外观和手感如瓷器，耐酸又耐碱，表面硬度和抗冲击强度都比较高，使用寿命长，它可在 120℃ 以下洗碗机中清洗、消毒。同样大小厚薄的餐具，密胺餐具要比瓷质餐具轻，但又不像瓷器那样容易破碎。由于密胺塑料分子结构的特殊性，它不适合在微波炉中使用，否则很易开裂。密胺餐具中的三聚氰胺，如果没有完全被聚合，也会有部分融出至食品中。市场上曾查获用尿醛树脂或酚醛

树脂制成的“密胺餐具”，其外形与正宗的密胺餐具很类似，一般人不易鉴别，但含有很高的甲醛，特别是经加热，或存放“滚烫”的食物后更易析出，所以应该到正规商店购买正规工厂生产的密胺餐具。

维护与清洁

1、牛奶去味法：先用洗洁剂清洗干净，然后往塑料餐具中倒入两汤勺鲜牛奶，盖上盖子，摇晃，使杯中每一个角落跟牛奶接触，约一分钟，最后倒掉牛奶，将塑料餐具清洗干净。

2、桔子皮去味法：先用洗洁剂清洗干净，然后将新鲜桔子皮放入中，盖上盖子，放约3到4个小时涮干净即可。

3、用废茶叶除味。塑料餐具里有腥味，先用废茶叶擦洗，再用清水冲净，腥味即除。

4、用盐水泡30分钟。

[原文链接：](https://baike.baidu.com/item/%E5%A1%91%E6%96%99%E9%A4%90%E5%85%B7/10812660?fr=ge_al)

https://baike.baidu.com/item/%E5%A1%91%E6%96%99%E9%A4%90%E5%85%B7/10812660?fr=ge_al