

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章 / 內容 / 資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章 / 內容 / 資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。

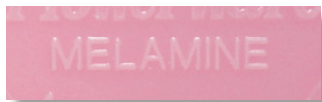
4款仿瓷餐具 驗出三聚氰胺單體或 甲醛超標

仿瓷餐具是塑膠餐具的一種，不易摔破，不少家庭會用作盛載食物和飲品，特別是給小朋友使用。但近年有報道指，仿瓷餐具有機會釋出對人體有害的「三聚氰胺」和「甲醛」。到底坊間有售的仿瓷餐具品質如何？本會抽查市面39款仿瓷餐具，發現有9款產品未能符合內地有關的衛生標準。



何謂仿瓷餐具？

以三聚氰胺—甲醛樹脂 (melamine-formaldehyde resin) 為基料製成的餐具，一般稱為仿瓷餐



部分仿瓷餐具的底部標示塑膠材料為「melamine」。

39 款仿瓷餐具

39款樣本購自百貨公司、家庭用品專門店、雜貨店以及供應餐具予食肆的店舖，每件或每套價錢由\$2至\$50，包括20款餐碟、15款飯碗或湯碗及4款筷子。14款聲稱源自中國，泰國有5款，台灣有2款，其餘18款沒有標示來源地。

測試項目

檢測參考內地2009年新訂的國家標準《食品容器、包裝材料用三聚氰胺—甲醛成型品衛生標準》(GB9690-2009)及《食品包裝用三聚氰胺成型品衛生標準的

分析方法》(GB/T5009.61-2003) 進行。項目包括蒸發殘渣、高錳酸鉀消耗量、重金屬(以鉛計)、甲醛(formaldehyde)和三聚氰胺單體(melamine monomer)遷移量，以及脫色試驗。

由於仿瓷餐具會用作盛載或接觸到油性食物，因此本會另參考適用於與食物接觸的塑膠材料和製品的歐盟委員會指引82/711/EEC、85/572/EEC和97/48/EC，以及歐洲標準測試方法(EN1186)進行分析，評估有可能由餐具遷移到油性食物的雜質總量。

檢測結果

6 款檢出蒸發殘渣超標

參考內地衛生標準的要求，蒸發殘渣和高錳酸鉀消耗量的最高限量均為每平方分米2毫克(2mg/dm²)，試驗以蒸餾水為溶劑，模擬餐具接觸水溶性食物的情況。方法是把已預熱至測試溫度的蒸餾水注入餐具浸泡或以蒸餾水浸泡餐具，蒸餾水溫

度維持在60°C並放置2小時。

結果顯示，39款餐具樣本中，有34款檢出蒸發殘渣，數量由0.3至4.8mg/dm²。6款餐具的蒸發殘渣量超出參考標準上限，包括「SWAN」(#19)和「花卉圖案圓形湯碟」(#20)兩款餐碟、「EVER UNISON」(#32)、「Heng Hing」(#34)和「銘丰」(#35)三款飯碗，以及「Shun Ta」(#38)筷子。而「Soko Ware」(#28)飯碗和「Tong Ya」(#29)湯碗檢出的蒸發殘渣量雖未有超出標準上限，但亦分別達到1.8及1.9mg/dm²。

4 款檢出過量有機物質

16款餐具樣本檢出的高錳酸鉀消耗量介乎0.2至6.2mg/dm²，其中「Heng Hing」(#34)和「銘丰」(#35)兩款飯碗及「迪利」(#37)和「日本城」(#39)兩款筷子共4款餐具樣本未能符合參考標準的要求，溶出過量有機物質。



全部樣本重金屬符合標準

試驗所用的溶劑為4%乙酸 (acetic acid)，維持在60°C放置2小時後，再檢測浸泡液。檢測發現所有餐具樣本均未有檢出鉛，全部符合內地標準的規定。

5 款檢出甲醛

規管與食物接觸的塑膠材料和製品的歐盟法規 (EU) No. 10/2011剛於今年5月生效，訂明甲醛准許用作製造塑料的添加劑或單體，而特定遷移限量 (specific migration limit) 為每公斤食物15毫克 (15mg/kg) 或每平方分米2.5毫克 (2.5mg/dm²)。參考內地有關標準，仿瓷餐具的甲醛遷移量不可超過2.5mg/dm²，試驗所用的溶劑為4%乙酸，維持在60°C並放置2小時。

3 款甲醛遷移量超出標準上限

測試結果顯示，全部餐碟樣本都沒有檢出甲醛，但有5款飯碗/湯碗及筷子樣本檢出甲醛，遷移量水平由0.67至10.6 mg/dm²，其中「Heng Hing」(#34)和「銘丰」(#35)兩款飯碗，以及「日本城」(#39)筷子的甲醛遷移量超出內地和歐洲的上限，「銘丰」(#35)檢出的甲醛遷移量超出參考標準上限3.2倍；而「迪利」(#37)筷子的甲醛遷移量亦接近兩套標準的上限。

部分食物天然存有甲醛

蔬菜、肉類、魚及甲殼類動物等食物可能天然存有甲醛。進食天然含有甲醛或添加了甲醛作防腐劑的食物，也會因而攝入甲醛。從飲食中攝入小量甲醛，不會對身體造成急性的影響。美國毒物與疾病登記署 (Agency for Toxic Substances & Disease Registry) 將甲醛的中期和長期口服最低風險水平，分別定為每日每公斤體重0.3毫克和0.2毫克；以一個體重60公斤

的成年人計算，中期和長期每日分別經飲食攝入18毫克和12毫克甲醛，才會導致腸胃問題。

只要長期平均的甲醛攝入量不超出每日每公斤體重0.2毫克的安全參考值，偶爾超出上述水平應不會影響健康。

9 款檢出三聚氰胺單體

內地標準規定，仿瓷餐具的三聚氰胺單體遷移量不可超過0.2mg/dm²；而歐盟法規 (EU) No. 10/2011則規定，三聚氰胺可用於製造塑料的添加劑或單體，於接觸食品的材料和製品中的特定遷移限量為每公斤食物30毫克 (30mg/kg) 或每平方分米5毫克 (5mg/dm²)。

本會參考內地標準，用已預熱的4%乙酸浸泡餐具，維持於60°C並放置2小時，再以液相色譜串聯質譜聯用分析法 (LC/MS/MS) 量度餐具樣本的三聚氰胺單體遷移量。

各個測試項目/化學物質對人體健康的影響

項目/化學物質	對人體健康的影響
蒸發殘渣	蒸發殘渣和雜質總遷移量用以評估餐具可能釋出非揮發性的雜質總量，高錳酸鉀消耗量則代表樣本有機會溶出的有機物質總量。如餐具釋出過量雜質，可能會改變食物的組成分至不滿意程度，除了可能影響食物的味道外，對人體健康的影響亦不能被排除。
高錳酸鉀消耗量	
雜質總遷移量	
鉛	嬰兒、幼童和胎兒較容易受到鉛毒的影響，特別是可能導致他們的中樞神經系統受損。短期攝取大量鉛可引致腹痛、嘔吐和貧血，而長期攝取小量的鉛則可令兒童的認知和智力發展遲緩。
甲醛	吃下小量甲醛不會造成急性中毒，但吃下大量則可能令人出現嚴重腹痛、嘔吐、昏迷、腎臟受損甚至死亡。以往有實驗動物因長期從飲用水攝入甲醛而出現胃部問題。 甲醛對人類健康的主要關注在於其致癌性。國際癌症研究機構於2004年把甲醛列為「會令人患癌 (carcinogenic to humans)」(第1組) 物質，指出有充分證據證明從工作環境中攝入甲醛可令人患鼻咽癌。不過，世衛根據現有證據認為，透過進食而攝入甲醛不會致癌。
三聚氰胺	動物研究的數據顯示，高劑量的三聚氰胺可引致膀胱和腎臟結石。根據2008年內地三聚氰胺奶粉事件的數據，嬰兒進食受三聚氰胺污染的配方奶粉，如三聚氰胺的含量高，會引致體內結石。 國際癌症研究機構指出，雖然有足夠證據證明三聚氰胺會令實驗動物患上膀胱結石及患癌，但沒有足夠證據證明會令人患癌。因此，將三聚氰胺歸類為「未能分類會否令人患癌 (not classifiable as to its carcinogenicity to humans)」(第3組) 物質。
脫色測試	如餐具有脫色問題可能會污染食物，對人體健康的影響亦不能被排除。



1款三聚氰胺單體遷移量稍高於標準上限

3款餐碟、5款飯碗/湯碗和1款筷子樣本檢出三聚氰胺單體，但只有「No. 2117玫瑰花圖案湯碗」(#33)檢出 0.22 mg/dm^2 三聚氰胺單體，遷移量稍高於內地標準規定的上限(0.2 mg/dm^2)，不過未有超出歐盟的標準上限。

三聚氰胺不應存在於食物中

按世衛的建議，三聚氰胺為污染物，不應存在於食物中。不過由於三聚氰胺的廣泛應用（例如與食物接觸的物料和殺蟲劑），因此可能會在食物中檢出微量三聚氰胺。食品法典委員會(Codex Alimentarius Commission)制定了在嬰兒配方奶粉中的三聚氰胺不可超過 1 mg/kg 的上限，而一般食物及飼料則不可超過 2.5 mg/kg 。世衛則建議三聚氰胺每日的可容忍攝入量(tolerable daily intake, TDI)為每公斤體重 0.2 mg ，以一個體重 60 kg 的成年人計算，每日的可容忍攝入量為 12 mg 三聚氰胺。

1款餐碟未能通過脫色試驗

分別以沾有65%乙醇(ethanol)和橄欖油的棉花，於餐具與食物接觸的範圍用力來回擦拭100次，觀察棉花上會否沾染顏色，另觀察浸泡液的顏

色。按標準規定，脫色試驗中棉花和浸泡液均不可染有顏色。結果發現「SWAN」(#19)餐碟在沾有65%乙醇溶液的棉花上出現脫色情況，其餘樣本則沒有脫色問題。

所有樣本於油性食物的總遷移量符合標準

按歐盟法規(EU) No. 10/2011的規定，可重複使用的餐具須按指引重複浸泡三次，每次更換新的溶劑浸泡，以第三次浸泡液的檢測結果評估餐具的安全程度。與食物接觸的塑膠材料和製品，其總遷移量不可超過每公斤食物 60 mg (60 mg/kg)或每平方分米 10 mg (10 mg/dm^2)

(適用於500毫升以下或10公升以上的容器)。

根據歐盟指引82/711/EEC，要評估餐具與油性食物接觸的情況，遷移測試應以橄欖油或其他脂肪模擬物進行；而歐盟法規(EU) No. 10/2011則說明以植物油為會接觸脂肪的表面進行遷移測試。不過於技術上不容許的情況下，可改以食物模擬物代替物進行試驗。

本會以95%乙醇和異辛烷(isooctane)兩種食物模擬物代替物，模擬餐具接觸油性食物的情況，量度由樣本釋出至油性食物的雜質的總重量(稱之



為總遷移量 (overall migration)]，測試條件為95%乙醇 (溫度維持在60℃放置2小時) 和異辛烷 (溫度維持在40℃放置0.5小時)，相等於橄欖油 (溫度維持在70℃放置2小時) 的測試環境。

測試結果發現「Flowerware」(#16) 餐碟，「Srithai Superware Mickey Friendship」(#26)、「CHI-YEE」(#27)、「Soko Ware」(#28)、「No. 806」(#30) 和「Heng Hing」(#34) 5款飯碗/湯碗在95%乙醇中釋出微量雜質，另外「WOW CHICKEN」(#18) 湯碟在異辛烷中釋出微量雜質，不過全部遠低於歐盟法規的規定上限。

標籤資料有待改善

台灣食品藥物管理局於去年12月公布的「塑膠類食品器具容器包裝應標示事項」草案，建議在塑膠類食品器具容器包裝標示：(1)材質名稱、(2)耐熱溫度、(3)使用注意事項或警語，例如清洗方法、可否放入微波爐加熱，以及盛載食物的適用範圍 (例如適合酸性、鹼性或油脂類食物) 等資料。而內地的標準規定，仿瓷餐具應標明「嚴禁在微波爐內加熱使用」。

本會檢視樣本的標籤資料，評估產

仿瓷餐具釋出過量甲醛和三聚氰胺的原因？

甲醛和三聚氰胺是普遍用作製造仿瓷餐具的原料，不過如果在製造過程中，生產程序欠妥善，例如原料配備、壓製溫度、壓力和固化時間等條件控制不理想，製成的餐具可能會釋出過量甲醛或三聚氰胺單體，污染食物。

有英國的研究報告指，如仿瓷餐具檢出大量甲醛但無檢出三聚氰胺，可能是由於膠料在生產過程中使用了過量的甲醛前驅物「六次甲基四胺 (HMTA)」，其殘餘被水解後會形成甲醛。如果同時檢測到甲醛和三聚氰胺，可能是由於三聚氰胺甲醛樹脂的分解而釋出。

國際食品包裝協會於2009年發表的報告指出，不合格的仿瓷餐具主要有兩類：

(1) 以三聚氰胺甲醛樹脂 (簡稱MF) 製造，但生產控制不當或偷工減料以致製造出劣質的仿瓷餐具；

(2) 混入尿素甲醛樹脂 (urea-formaldehyde resin, 簡稱 UF) 或完全以尿素甲醛樹脂代替三聚氰胺甲醛樹脂而製成的劣質仿瓷餐具。

雖然三聚氰胺甲醛樹脂和尿素甲醛樹脂製品均為熱固性 (thermoset) 塑膠，但後者遇熱 (如80℃) 時較容易被水解而釋出甲醛。

美國食品及藥物管理局則容許利用按一定比例的尿素和甲醛製成的尿素甲醛樹脂，用於製造與食物接觸的物品；日本亦容許以尿素樹脂 (urea resin) 製成餐具，但其甲醛釋出量必須符合要求；歐盟法規亦允許尿素 (urea) 作為塑料的單體。

品是否有足夠標示讓消費者正確使用仿瓷餐具，結果發現樣本的標籤資料普遍有待改善。

廠商應標示忌放入微波爐加熱

使用微波煮食，高脂和高糖的食物加熱後的溫度可超過100℃以上，高溫的環境可能增加雜質釋出的機會，此外，仿

注意事項

- 不適用於微波爐，焗爐及明火煮食使用。
- 避免長時間盛載酸性及高溫的食物或飲料。



不應將仿瓷餐具放進微波爐烹煮或加熱食物。



仿瓷餐具測試結果

編號	產品名稱/描述 [1]	售價 [2]	聲稱 來源地	尺寸 (厘米)	內地標準			
					蒸發殘渣 (mg/dm ²) [3]	高錳酸鉀 消耗量 (mg/dm ²) [3]	甲醛 遷移量 (mg/dm ²) [4]	三聚氰胺單體 遷移量 (mg/dm ²) [4]
餐碟								
1	HH藍色花紋10"圓碟 編號:8010 ▲	\$25	中國	直徑:25	—	—	—	—
2	Home Max Winnie the Pooh湯碟 Item No. TC86676 ▲	\$25	—	直徑:23	0.5	—	—	—
3	Elegant Window Sanrio Hello Kitty方形分格碟 Item No. T110KT ▲	\$42	—	長:24 闊:21.5	—	0.2	—	—
4	Everwin Sesame Street分格圓碟 Item No. MP383 ▲	\$39	—	直徑:25	0.5	—	—	—
5	Grand Smart Stitch史迪仔分格碟Item #G16543 ▲	\$14	中國	直徑:20.5	0.7	—	—	—
6	Moreware No. 8207 7"平餐碟 ▲	\$10	—	直徑:17	—	—	—	—
7	308綠色橢圓形碟 ▲	\$8	—	長:19.5 闊:14	0.3	—	—	—
8	Srithai Superware花紋9" 方形餐碟 Silhouette B741-9 Square Bowl ▲	\$50	泰國	長 / 闊:23	—	1.4	—	—
9	TOBO No. 2300白色碟 ▲	\$2	中國	直徑:20	0.4	0.2	—	—
10	No.010萬壽無疆圓碟 ▲	\$2	中國	直徑:19	0.4	—	—	0.02
11	Nicado Ltd. N No.D2008日式碟	\$2	—	長:19.5 闊:14	0.3	—	—	—
12	白色碟	\$2	—	直徑:20	0.3	—	—	—
13	怡康YIKANG 花卉及水果圖案圓碟 No. 1908C	\$2	—	直徑:20.5	0.4	—	—	—
14	TOBO No. 704B青蛙圖案碟 ▲	\$2	中國	直徑:22.5	—	—	—	0.04
15	蝴蝶花紋湯碟	\$2	—	直徑:19.5	1.2	0.3	—	—
16	Flowerware Pastel Pink 22C Double Edge Plate 9" ▲	\$15	泰國	直徑:23.5	0.3	—	—	—
17	TOBO No. 704B水果花紋碟 ▲	\$2	中國	直徑:22.5	0.3	0.4	—	0.10
18	WOW CHICKEN湯碟	\$2	—	直徑:19.5	1.2	0.3	—	—
19	SWAN SB9063方形黑色碟 ▲	\$17	中國	長 / 闊:15.5	3.0	—	—	—
20	花卉圖案圓形湯碟	\$2	—	直徑:19.5	3.2	0.4	—	—
飯碗/湯碗								
21	ISHIMURA Musuko Little Son Size 4.5" Rice Bowl MEL-B207-B ▲	\$19	泰國	直徑:11.5	0.9	—	—	—
22	H&H No. 345 5吋花紋碗 ▲	\$14	—	直徑:12.5	0.9	0.2	—	—
23	Tong Ya No. 3050花邊飯碗 ▲	\$10	—	直徑:12.5	1.1	—	—	—
24	Dynasty T-45萬壽無疆飯碗 ▲	\$12	中國	直徑:11	0.9	—	—	0.03
25	Shun Ta 2028飯碗 ▲	\$7	—	直徑:11.5	1.0	—	—	—
26	Srithai Superware B207-4.5 4.5" Mickey Friendship Rice Bowl ▲	\$23	泰國	直徑:11.5	1.3	—	—	—
27	CHI-YEE Thomas & Friends TM816雙耳方形湯兜 ▲	\$24	台灣	長 / 闊:11.5	0.8	—	—	—
28	Soko Ware Peter Rabbit 6.5" 小兔飯碗24A Handle Bowl ▲	\$20	泰國	直徑:15	1.8	—	—	0.08
29	Tong Ya No. 9160紅黑湯碗 ▲	\$24	—	直徑:15	1.9	—	—	—
30	No. 806白色湯碗 (外側有斜條紋) ▲	\$2	中國	直徑:14.5	1.6	0.3	—	0.05
31	三恒No. B243-5.5橙色湯碗 ▲	\$5	—	直徑:13.5	1.2	0.2	—	0.12
32	EVER UNISON 912飯碗 ▲	\$6	—	直徑:11	3.3	—	—	—
33	No. 2117玫瑰花圖案湯碗 ▲	\$2	中國	直徑:17.5	1.6	0.3	0.67	0.22
34	Heng Hing No. 316飯碗 ▲	\$13	—	直徑:12.5	3.6	2.4	4.6	—
35	銘丰No. 0315綠色飯碗 ▲	\$3	中國	直徑:11	4.8	6.2	10.6	—
筷子								
36	億載Yee Tzay高級翠玉筷 No. 287 (10對) ▲	\$23	台灣	長:27	1.5	0.3	—	0.03
37	迪利美耐箸 (10對) ▲	\$15	中國	長:27	1.4	2.2	2.1	—
38	Shun Ta 8吋京都筷 Item No. 91(10對) ▲	\$10	中國	長:24	3.5	—	—	—
39	日本城8"中華筷Item no. 819420 (10對) Japan Home High Quality Chopsticks ▲	\$10	中國	長:24	1.1	4.5	4.2	—
內地《食品容器、包裝材料用三聚氰胺—甲醛成型品衛生標準》的要求或規定上限					≤ 2	≤ 2	≤ 2.5	≤ 0.2
歐盟法規(EU)No.10/2011的要求或規定上限					不適用	不適用	≤ 2.5 (15mg/kg)	≤ 5 (30mg/kg)

測試結果				標籤資料			總評 [10]
脫色試驗 [5]	歐盟標準		整體 [7]	使用 條件 [8]	聲稱耐熱/ 耐冷程度 [8]	整體 [9]	
	總遷移量(mg/dm ²) [6]						
	95%乙醇 (60℃，2小時)	異辛烷 (40℃，0.5小時)					
—	—	—	●●●●●	a b c	120℃	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a b c	−20℃ 至120℃	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a d	—	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a d	—	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a c	120℃+/-5℃	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a	−30℃ 至120℃	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●	★★★★★
—	1.6	—	●●●●●	a	−30℃ 至120℃	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	13mg/kg	●●●●●	—	—	●	★★★★★
脫色 65% 乙醇	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a	−20℃ 至100℃	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	120℃	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	120℃	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	1.2	—	●●●●●	a	−30℃至120℃	●●●●●	★★★★★
—	1.0	—	●●●●●	—	−30℃ 至120℃	●●●	★★★★★
—	1.2	—	●●●●●	a	−30℃ 至120℃	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	120℃	●●●	★★★★★
—	6.9mg/kg	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a d	—	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●	—	—	●●	★★★★★
—	1.2	—	●●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●	—	—	●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	—	120℃ 5分鐘 80℃ 1小時以上	●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a	120℃ 5分鐘 80℃ 60分鐘以上	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●●●●	a	120℃ 5分鐘 80℃ 1小時以上	●●●●●	★★★★★
—	—	—	●●	a	100℃ 5分鐘	●●●●●	★★★★★
不脫色							
不適用	≤ 10 (60mg/kg)						

註

●或★愈多，表示樣本在該項目表現愈理想，最多為5個●或★。總評分數相同的樣本會按樣本英文名稱順序排列。

— 代表檢不出或標籤上無標示。

■ 樣本檢測結果不符合該項目的相關規定。

[1] ▲ 產品底部、包裝或貨架說明塑膠材料為美耐皿/密胺/melamine。

[2] 售價為本會職員於5月的市場調查所得，會因時間、地點和零售點不同而有差異。樣本#17至#20、#32至#35、#37至#39於調查時未見有售，所列資料為購買樣本時的售價。

[3] 參考內地《食品容器、包裝材料用三聚氰胺-甲醛成型品衛生標準》GB9690-2009規定，試驗所用溶劑為蒸餾水，維持在60°C放置2小時。蒸發殘渣和高錳酸鉀消耗量的最高限量均為每平方分米2毫克。

[4] 參考內地《食品容器、包裝材料用三聚氰胺-甲醛成型品衛生標準》GB9690-2009規定，試驗所用溶劑為4%乙酸，維持在60°C放置2小時。重金屬(以鉛計)、甲醛遷移量和三聚氰胺單體遷移量的最高限量分別為每平方分米0.2、2.5和0.2毫克。所有餐具樣本均未有檢出鉛。

[5] 分別以沾有65%乙醇、橄欖油的棉花在產品接觸食物的範圍內，用力來回擦拭樣本100次，再觀察棉花上有否沾染顏色，另觀察浸泡液的顏色。#19在沾有65%乙醇溶液的棉花上出現脫色情況。

[6] 按歐盟法規(EU)No.10/2011的規定，與食物接觸的塑膠物料和物品，其總遷移量不可超過每公斤食物60毫克或每平方分米10毫克。所有樣本都符合上述規定。

[7] 測試結果的整體評分比重如下：參考內地標準測試的結果 60% (各個測試項目約佔17%) 參考歐盟標準測試的結果 40% (兩個測試項目各佔50%)

[8] a 不適用於微波爐、焗爐及明火煮食使用。
b 避免長時間盛載酸性及高溫的食物或飲料。
c 不宜用於洗碗碟機、消毒碗櫃及烘乾機。
d 可用於洗碗碟機。

[9] 標籤資料詳盡程度按產品的中文及英文標籤資料，包括列出的使用條件、塑膠材料和聲稱耐熱/耐冷程度的標示方式評分。評分比重如下：
使用條件 60%
塑膠材料 20%
聲稱耐熱/耐冷程度 20%

[10] 總評的評分比重如下：
測試結果 85%
標籤資料 15%
測試結果不理想的樣本，總評分會受到局限。

避免以仿瓷餐具作長時間或高溫的輔助煮食用途。

- 避免長時間盛載酸性及高溫的食物或飲料。
- 不適宜用於洗碗機、消毒碗櫃及烘乾機。
- 耐熱溫度：-30°C至120°C
- 此產品不適用於微波爐及焗爐

留意仿瓷餐具列明的耐熱溫度、使用及清洗的注意事項。



瓷餐具會吸收微波的部分能量，食物可吸收的能量會因而減低。故此，仿瓷餐具不建議用作微波煮食用途。樣本中，只有14款於餐具底部或外包裝上標有「不適用於微波爐、焗爐或作明火煮食用」的字眼，其餘25款並無相關說明。

建議標示使用和清洗條件

只有2款餐具樣本說明不宜長時間盛載酸性及高溫的食物或飲料，其餘樣本均沒有標示或說明避免盛載食物的種類。此外，有3款餐具說明不宜用於洗碗碟機、消毒碗櫃及烘乾機，有3款產品則說明「dishwasher safe（可用於洗碗碟機）」。

有洗碗碟機的生產商表示，將塑膠餐具放入洗碗碟機清洗前，須留意其使用說明，即使說明「可用於洗碗碟機」，仍應將塑膠餐具擺放在洗碗碟機的上層位置，避免高溫影響餐具的安全。如不確定餐具的清洗條件，建議手洗最妥當。

留意餐具的耐熱溫度及時間

16款餐具標有耐熱/耐冷程度，其中4款筷子樣本更同時說明耐熱溫度和時間，普遍聲稱可抵受100°C至120°C 5分鐘。消費者宜避免使用仿瓷餐具作長時間或高溫的輔助煮食用途。

清楚及適當的標示有助消費者正確使用餐具，減低因誤用而導致釋出過量污染物污染食物。本會呼籲產品供應商以耐磨擦的方式（例如刻上），在餐具清楚標示餐具的原料、耐熱溫度及注意事項。

結論和建議

塑膠製品與食物接觸時，可能釋出化學物污染食物。物質的遷移量受多個因素影響，包括食物與餐具接觸的溫度、時間和食物的類別。一般而言，溫度愈高或接觸時間愈長，都會增加化學物的遷移量。

檢測結果顯示，大部分仿瓷餐具樣本都會釋出微量物質，不過只要釋出量符合有關標準的規定，在正常使用情況下，應該不會引致食物安全問題。測試中只有少數樣本釋出過量甲醛或三聚氰胺，消費者毋須過份擔心因使用仿瓷餐具而攝入過量甲醛或三聚氰胺。

廠商的意見

「日本城8"中華筷」（#39）的供應商表示收到本會的測試報告後，已立即停售有關產品。

使用仿瓷餐具小貼士

1. 按照產品說明和指示使用仿瓷餐具。
2. 切勿使用破裂或表面破損的仿瓷餐具。
3. 切勿使用仿瓷餐具加熱或烹煮食物，亦不應將仿瓷餐具放進微波爐、傳統焗爐或作明火煮食使用。
4. 避免以仿瓷餐具盛載熱油或強酸食物。如用仿瓷餐具盛載高溫的油炸食物，應待食物稍為冷卻後，才把食物放進餐具內。
5. 清潔仿瓷餐具時，切勿使用含砂質的清潔劑、可刮花餐具表面的清潔用品或強力化學物，以免損壞餐具表面。

資料來源：食物安全中心

選擇指南

39款仿瓷餐具樣本中，有30款同時符合內地和歐盟安全標準所有有關的要求，只要在廠商建議的情況下使用，應該是安全無害的。至於檢測發現9款仿瓷餐具樣本未能符合內地若干項目的衛生標準，其中4款更有超過一個項目表現欠理想，為安全起見，本會呼籲消費者改用其他餐具。

海關的意見

海關表示，就本會檢測發現合共9款仿瓷餐具未能符合內地的衛生標準，海關已作出跟進調查。海關於月前從市面購得其中1款餐碟、1款飯碗及3款筷子（樣本#19、#35、#37、#38及#39），經政府化驗所檢測，結果顯示飯碗及筷子樣本通過相關的安全測試，而餐碟的測試則仍在進行中。此外，海關發現其餘4款仿瓷餐具（樣本#20、#32、#33及#34）在市面已沒有供應，已聯絡產品的供應商跟進有關事宜。

食物安全中心的意見

食肆和食物業有責任確保所出售的食物適宜供人食用。為避免出售的食物受餐具污染，業界應向可靠的製造商及供應商採購仿瓷餐具，以及使用質量合適的仿瓷餐具盛載食物給顧客享用，亦應按照產品說明和指示使用仿瓷餐具。

城市大學生物及化學系林漢華副教授的意見

林教授指出，每次使用仿瓷餐具時，餐具都可能會釋出微量雜質。有研究指，在測試環境中，仿瓷餐具的甲醛的首次釋出量較高，其後釋出量會下降及趨向穩定；不過，即使用上數年的仿瓷餐具仍可能釋出甲醛及三聚氰胺。購買到新的仿瓷餐具，建議可用清潔劑和清水沖洗，日常按產品指示使用，避免用來盛載高溫或強酸的食物，或作長時間儲存食物用途；如發現仿瓷餐具失去原有光澤或有變色情況，建議更換新的餐具。