

測試外賣飯盒

雜質釋放量

最近有報道指內地用完即棄的塑膠餐具，品質欠佳，遇熱會釋出有害物質，可能影響人體健康。由於本港餐飲業在提供外賣食物時多採用即棄膠餐盒或碗等，而這些膠餐具主要來自內地，食物環境衛生署遂聯同本會於9月合作測試食肆及學校飯盒供應商使用的即棄式塑膠食物容器，以探討使用這些產品盛載食物的食物安全及適用性等問題。

飯盒以發泡膠為主

在本港，食肆及學校飯盒供應商普遍使用發泡聚苯乙烯（Expanded Polystyrene (EPS)，俗稱發泡膠）容器盛載外賣食物，近年亦漸多使用聚丙烯（Polypropylene (PP)，俗稱百折膠）塑膠容器，但聚苯乙烯（Polystyrene (PS)，俗稱硬膠）及聚對苯二甲酸乙二醇酯（Polyethylene Terephthalate (PET)）等則較少使用。

這些塑膠的主要成分一般為聚合物（polymers），由其單體（monomers）經過聚合作用（polymerisation），把相同的單體重複串連在一起而成。一般而言，聚合物十分穩定，安全性甚高。

為了改善聚合物的特性，在製造塑膠時，會加入一些添加劑來擴闊塑膠的使用範圍及延長其使用期。常用的添加劑有填充劑、增塑劑和穩定劑等。

塑膠材料的品種很多，不同塑膠材料有不同特性。表一概述了常用作即棄食物容器的塑膠材料的特性。

塑膠容器與食物接觸可能釋出化學物

塑膠物料與食物接觸時可能釋出不同的化學物，污染盛載的食物。釋出的化學物主要有三大類——重金屬、單體殘餘和其他雜質。

1. 重金屬

重金屬雜質可能來自塑膠物料或添加劑，當塑膠物料與食物接觸後可能釋出重

金屬的雜質，影響盛載食物的安全。例如進食了大量鉛會損害腎臟、心血管系統、免疫系統、造血器官、中樞神經系統和生殖系統。

2. 單體殘餘（monomer residue）

一般塑膠物料內的聚合物是無毒的，但有部分殘留的單體如苯乙烯（styrene），攝入過量可能影響中樞神經或腎功能。

殘留的苯乙烯（styrene residue）

發泡膠（EPS）或硬膠（PS）的主要聚合物成分聚苯乙烯本身是無毒的，但在物料的製造過程中，可能殘留着未能完全聚合的苯乙烯單體。而當物料與食物接觸時可能釋出苯乙烯單體。進食了苯乙烯可引致噁心、出現抑制中樞神經系統的症狀如集中能力和協調功能減弱等急性中毒的情況。國際癌症研究機構把苯乙烯列入第2B組，即或可能令人類患癌。

表一：即棄式塑膠食物容器物料的特性

塑膠物料	俗稱	單體	物料特性
發泡聚苯乙烯 (Expanded Polystyrene)	發泡膠 (EPS)	苯乙烯 (styrene)	化學穩定性能一般；耐熱性差，不宜在100°C 以上的溫度使用
聚丙烯 (Polypropylene)	百折膠 (PP)	丙烯 (propylene)	化學穩定性能良好；耐高溫性優良，可在100°C-120°C 範圍長期使用
聚苯乙烯 (Polystyrene)	硬膠 (PS)	苯乙烯 (styrene)	脆性大，耐衝擊性能差；化學穩定性能一般；耐熱性差，不宜在100°C 以上的溫度使用
聚對苯二甲酸 乙二醇酯 (Polyethylene Terephthalate)	PET塑膠	對苯二甲酸二甲酯 (dimethyl terephthalate)、 乙二醇 (ethylene glycol)	化學穩定性能良好；部分PET塑膠耐熱性差，不宜在100°C 以上的溫度使用

3. 其他雜質

塑膠物料與食物接觸，除可能釋出單體外，還可能釋出其他雜質污染食物，例如在製造塑膠物料所加入的添加劑。雜質釋出量與接觸食物的種類（如油性食物）、溫度和時間等條件有關。一般而言，這些雜質的毒性很低，但雜質釋出量的多寡可反映該塑膠物料是否適用於盛載這類食物。

塑膠食物容器的規管及測試標準

現時香港沒有特定的法例列明用作盛載食物的塑膠容器的標準，但根據香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》規定，所有在本港出售的食物均須適宜供人

食用。現時，國際間並沒有一套劃一及全面的標準規管食物容器，各國因應個別國家的需要訂定有關的標準及測試方法。

因此，是次測試參照了不同國家所訂定的標準。重金屬含量測試主要是參照內地個別塑膠物料的國家標準，而苯乙烯單體殘餘量的測試則參照美國食品及藥物管理局 (Food and Drug Administration，簡稱FDA) 的規定，即食物容器的苯乙烯單體殘餘量不可超出0.5% (重量百分比)。至於雜質釋出量測試，主要是根據美國食品及藥物管理局有關塑膠物料與食物接觸的規定，即每平方吋塑膠物料不可釋出多於0.5毫克雜質。有關個別塑料的標準見表二。

表二：即棄式塑膠食物容器的測試標準

塑膠物料	測試	標準限量	參考標準
聚苯乙烯 [硬膠(PS)]、 發泡聚苯乙烯 [發泡膠(EPS)]	重金屬(以鉛計)	1 毫克 / 公升 *	中華人民共和國 國家標準
	苯乙烯單體殘餘量	0.5% (重量百分比) (適用於盛載油性食物的容器)	美國食品及藥物 管理局的規定
聚丙烯 [百折膠(PP)]	重金屬(以鉛計)	1 毫克 / 公升 *	中華人民共和國 國家標準
聚對苯二甲酸 乙二醇酯 (PET塑膠)	鉛	1 毫克 / 千克	中華人民共和國 國家標準
	鎘	1.5 毫克 / 千克	
所有塑膠物料	雜質釋出量	0.5 毫克 / 平方吋	美國食品及藥物 管理局的規定

註 * 重金屬含量（以鉛計）：把樣本放入60°C的4%乙酸浸泡2小時，再加入試劑，顏色不深於標準顏色，即表示符合標準的1毫克/公升。

從不同食肆、零售點或學校飯盒供應商蒐集樣本

為瞭解本港的食肆、零售點及學校飯盒供應商使用即棄式塑膠容器的情況，食環署於今年6月及7月期間，從不同售賣外賣飯盒的地點蒐集約340個即棄式塑膠容器，並研究這些容器是由何種塑膠物料製成。

調查發現，有七成多的容器是以發泡膠 (EPS) 製成，兩成多是以百折膠 (PP) 製成，不足1%是以硬膠 (PS) 製成。此外，接近五成容器的蓋是以發泡膠 (EPS) 製成，其中大部分的蓋是與盒身相連的。而接近三成容器的蓋是以硬膠 (PS) 製成，兩成多是以百折膠 (PP) 製成，只有不足1%是以PET 塑膠製成。

測試不同物料容器

根據調查結果，食環署於今年9月在不同的食肆、零售點或學校飯盒供應商購買了30款即棄式塑膠食物容器（連蓋）樣本，包括19款塑膠盒和11款塑膠碗，作重金屬含量和苯乙烯單體殘餘量的測試。其中20款的蓋跟容器並不相連，需要分開測試，即共測試了50個樣本。

測試雜質釋出量時，共抽取了30個不同塑膠物料的容器或容器蓋的樣本，其中包括14個發泡膠 (EPS)、11個百折膠 (PP)、4個硬膠 (PS) 和1個PET塑膠容器樣本，從而比較不同塑膠物料的雜質釋出量。

雜質測試模擬盛載不同的食物種類

樣本送交食環署的食物研究化驗所檢測，包括重金屬含量、發泡膠 (EPS) 和硬膠 (PS) 內苯乙烯單體殘餘量，以及雜質釋出量。

在雜質釋出量測試方面，由於容器會用來盛載不同種類食物，故研究模擬以塑膠容器盛載3種不同種類食物，包括100°C 的酸性及非油性食物、120°C 和100°C 的酸性及油性食物，檢測雜質釋出

量。各項測試採用的溶劑、溫度及接觸時間，請參閱表三。

測試結果

重金屬含量測試

所有樣本（連蓋）均未有超出重金屬含量標準。

苯乙烯單體殘餘量測試

所有發泡膠（EPS）或硬膠（PS）的盒/碗或蓋，苯乙烯單體殘餘量均遠低於0.5%（重量百分比）的標準，含量由沒有檢出至0.047%（重量百分比）不等。

雜質釋出量測試

在接觸100℃的水的30分鐘測試中（模擬100℃的酸性及非油性食物），所有塑膠物料樣本均沒有發現有雜質釋出。

在65℃的庚烷溶劑接觸2小時的測試中（模擬120℃的酸性及油性食物），不同塑膠物料的雜質釋出量表現：PET塑膠未有檢出，發泡膠（EPS）由未有檢出至0.12毫克/平方吋，百折膠（PP）由0.13至0.33毫克/平方吋，硬膠（PS）由0.18至0.81毫克/平方吋不等。

除了1款硬膠（PS）的盒身樣本超出0.5毫克/平方吋（即0.81毫克/平方吋）的標準外，其他塑膠物料樣本的雜質釋出量均符合標準。上述試驗顯示這一個硬膠盒樣本在盛載較熱的油性及酸性食物時會釋出過量雜質，不宜載120℃的酸性及油性食物。就這一個硬膠盒樣本，將測試條件降為49℃庚烷溶劑接觸30分鐘（模擬100℃的酸性及

油性食物），再次測試有關樣本的雜質釋出量，結果為0.35毫克/平方吋，符合標準要求，表示這硬膠盒樣本可載溫度較低（約100℃或以下）的酸性及油性食物。各項測試結果詳見表四及表五。

研究結果顯示

1. 在盛載120℃高溫的酸性及油性食物時，其中1款硬膠（PS）盒身樣本釋出過量雜質。而當盛載100℃的食物時，其雜質釋出量減至符合標準。事實上，這種硬膠（PS）並不是設計來盛載高溫食物，亦不見這款硬膠盒被利用來盛載高溫食物。

2. 在本港食肆、零售點或學校飯盒供應商使用的即棄式塑膠食物容器，重金屬含量和苯乙烯單體殘餘量均符合標準，在正常情況下使用，不會引致食物安全問題。

3. 整體而言，所有測試物料均適宜盛載100℃或以下的酸性及非油性食物，並不會引致雜質過量釋出。研究結果顯示，發泡膠（EPS）、百折膠（PP）及PET塑膠容器適宜盛載120℃或以下的酸性及油性食物，不會引致雜質過量釋出；但硬膠（PS）容器則只適宜盛載100℃或以下的酸性及油性食物。

4. 雖然研究結果發現發泡膠（EPS）、硬膠（PS）及PET塑膠容器盛載溫度達100℃的食物，也不會引起食物安全問題，但這些物料在盛載超過100℃的食物時會有變形的情況。因此，並不建議使用發泡膠（EPS）、硬膠（PS）及PET塑膠容器盛載超過100℃的食物。

5. 此外，塑膠物料的品種很多，不同塑膠物料有不同特性。因此，在選用即棄式塑膠容器時，必須考慮需要盛載的食物特性，例如食物的酸性及油性、所盛載食物的溫度及食物接觸容器的時間等，然後因應各種物料的特性，選擇合適的容器及蓋。表六載有常見盛載的食物類型及建議選用的即棄式塑膠容器。

給業界的建議

在選購即棄式塑膠容器時，應留意以下兩方面：

■ 清楚瞭解所盛載食物的特性，例如食物的酸性及油性、食物的溫度及食物接觸容器的時間等。

■ 向容器的供應商查詢容器的用途、特性（如耐熱度、抗酸能力、防水能力和承托力等），以及索取有關容器規格書，從而確保容器及其蓋適宜用來盛載有關的食物。

在使用塑膠容器時，應留意：

■ 不適宜使用發泡膠（EPS）、硬膠（PS）及PET塑膠等耐熱性差的容器盛載高溫食物，尤其超過100℃的食物如剛炸好的食物。如真有需要，應待食物冷卻一會兒（如油炸食物需至少1分鐘，而其他食物可能需要較長時間）才放入該等容器內。

■ 應選擇一些較耐熱的容器如百折膠（PP）來盛載超過100℃的食物，但應注意百折膠（PP）容器並不適宜盛載超過120℃的食物，應選用其他能耐這高溫的容器（如錫紙盒）盛載。

■ 避免把食物過早入盒，以縮短食物接觸即棄式塑膠容器的時間，從而減低雜質釋出的機會。

■ 若發現容器在盛載食物後變形，立即停用有關容器及棄掉已盛載的食物。

給消費者的建議

■ 應向持牌及信譽良好的食肆或飯盒供應商訂購外賣飯盒。

表三：即棄式塑膠食物容器雜質釋出量的模擬測試條件

用以盛載的食物	測試條件*		
	溶劑	溶劑溫度	接觸時間
100℃的酸性及非油性食物	水	100℃	30分鐘
120℃的酸性及油性食物	庚烷 (Heptane)	65℃	2 小時
100℃的酸性及油性食物	庚烷 (Heptane)	49℃	30分鐘

註

* 若樣本的雜質釋出量超出標準限量（即0.5毫克/平方吋），會降低測試條件，並重新檢測其雜質釋出量，目的是檢測可否盛載溫度較低的食物。

表四：即棄式塑膠食物容器測試結果

編號	樣本	取樣店號及地址	型號 / 樣本資料	容器的物料	重金屬含量 [1]	苯乙烯單體殘餘量(%) [2]	雜質釋放量 (毫克/平方吋) [3] 接觸 65°C 庚烷 2小時 (a)
即棄塑膠盒							
B1		健一小廚 將軍澳翠林邨熟食亭	盒底 JK	發泡膠(EPS)	符合標準	0.022	*
B2		安琪兒 德輔道中200號信德中心	盒底 B-7	發泡膠(EPS)	符合標準	0.023	0.12
B3		惠康超級市場 天水圍天澤商場	盒底 TFS-71	發泡膠(EPS)	符合標準	0.023	*
B4		百佳超級市場 香港卑路乍街	盒底 FW F-11 NON CFC	發泡膠(EPS)	符合標準	0.026	0.12
B5		西田 沙田新城市廣場第三期3樓	盒底 TFS-3	發泡膠(EPS)	符合標準	0.026	*
B6		美心快餐 上水智昌路3號上水中心商場	盒底 TFS-26	發泡膠(EPS)	符合標準	0.030	0.07
B7		紫荊大酒樓 將軍澳寶林邨寶林購物中心	盒底 TFS-71	發泡膠(EPS)	符合標準	0.030	*
B8		大家樂 太古城中心第二期	盒底 Reg. Design No. 9710263 4 KS-10	發泡膠(EPS)	符合標準	0.033	0.09
B9		大快活 慈雲山中心	盒底 FW B-2	發泡膠(EPS)	符合標準	0.034	0.12
B10		麥當勞餐廳 馬頭圍道家維邨	盒蓋淺黃色 10806 盒身白色 10806 63	 : 發泡膠(EPS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	沒有檢出	 : 沒有檢出  : 0.07
B11		黃枝記 威靈頓街	盒底 KS-303 HK Design Reg. No. 0311 539.9 M001	百折膠(PP)盒	符合標準	不適用	 : 0.19
B12		四季美食 九龍灣宏冠道8號金漢工業大廈	盒蓋 L182-133-8K 盒底 J182-133-60GK 28	 : 百折膠(PP)  : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	 : 0.13
B13		志蓮淨苑 鑽石山志蓮道五號	盒蓋 KOOKBIRD LKB810 盒底 KOOKBIRD KB812	 : 百折膠(PP)  : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	 : 0.17
B14		帆船美膳有限公司 大埔汀角路55號太平工業中心第2座	盒蓋 FIY-750/1000L 2 盒底 FIY-1000 DSA	 : 百折膠(PP)  : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	*
B15		美思餐飲服務有限公司 大埔汀角路55號太平工業中心第2座	盒蓋 ms-C9 14 盒底 FIY-750 2	 : 百折膠(PP)  : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	*
B16		嘉年華美食到會有限公司 香港仔大道236號香港仔工業大廈	盒蓋 FIY-750/1000L 2 盒底 FIY-1000 DSA	 : 百折膠(PP)  : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	 : 0.26  : 0.14

編號	樣本	取樣店號及地址	型號 / 樣本資料	容器的物料	重金屬含量 [1]	苯乙烯單體殘餘量(%) [2]	雜質釋出量 (毫克/平方吋) [3] 接觸 65°C 庚烷 2小時 (a)
即棄塑膠盒							
B17		紅壽司 天后琉璃街	盒蓋 B3 盒底 Z-7 A6	 : 硬膠(PS)  : 百折膠(PP) 外層	符合標準	 : 沒有檢出	 : 0.26
B18		肯德基 紅磡黃埔花園 第11期地庫	盒蓋 KFC 盒身黑色	 : 硬膠(PS)  : 百折膠(PP)	符合標準	 : 0.047	 : 0.18
B19		Oliver's Super Sandwiches 尖沙咀廣東道33號 中港城	盒身約 長26厘米 闊10厘米	 : PET塑膠  : 硬膠(PS)	符合標準 [△]	沒有檢出	 : 沒有檢出  : 0.81 ^{△△}
即棄塑膠碗							
C1		新釗記 銅鑼灣琉璃街	碗蓋 18 20 24 26 OZ L MF 碗底 01	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	沒有檢出	 : 0.50  : 0.07
C2		平記 香港歌賦街	碗蓋 16L28 113 WINCON U.S.A. 9 碗底 16 Oz	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	沒有檢出	 : 0.35  : 0.07
C3		太興燒味餐廳 筲箕灣道57至87號 太安樓地下	碗蓋 1828DL	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	沒有檢出	*
C4		麗園酒家 沙田火炭駿景路 1號駿景廣場	碗底 H05 FH32	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	沒有檢出	 : 0.07
C5		味味佳 美孚新邨吉利徑	碗蓋 1828DL	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	 : 0.020  : 沒有檢出	*
C6		華香雞 旺角花園街	碗蓋 1828DL 碗底 18-20 OZ	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	 : 0.021  : 沒有檢出	 : 沒有檢出
C7		蘭州拉麵 荃灣兆和街	碗底 H12 FH32	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	 : 0.021  : 沒有檢出	*
C8		海皇粥店 將軍澳新都城二期 第二層	碗蓋 1828DL 碗底 50/20	 : 硬膠(PS)  : 發泡膠(EPS)	符合標準	 : 0.023  : 沒有檢出	 : 0.06
C9		台灣麵 景隆街	碗底 KS-82	 : 發泡膠(EPS)	符合標準	 : 0.037  : 沒有檢出	 : 0.10  : 沒有檢出
C10		7-Eleven便利店 九龍馬頭圍道	碗蓋 HKPEC PPD-120	 : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	 : 0.13  : 0.28
C11		仙跡岩 荃灣眾安街	碗蓋 SKP 2430 碗底 SKP B-30	 : 百折膠(PP)	符合標準	不適用	 : 0.33
C12		黃枝記 香港威靈頓街	碗底 850 FMB 2	 : 百折膠(PP)	*	*	 : 0.15
C13		嘉年華美食到會有限公司 香港仔大道236號 香港仔工業大廈	碗底 波麗	 : 百折膠(PP)	*	*	 : 0.15

註 *沒有進行測試。

[1] 重金屬含量 (以鉛計)：把樣本放入60°C的4%乙酸浸泡2小時，再加入試劑，顏色不深於標準顏色，即表示符合標準的 1毫克/公升。PET塑膠所含鉛、鎘的檢測限同為 0.001毫克/千克。鉛、鎘的標準限量分別為1毫克/千克及1.5毫克/千克。
△：PET盒蓋檢出的鉛、鎘數值分別為0.54及0.39毫克/千克。

[2] 只測試發泡膠 (EPS) 及硬膠 (PS) 樣本；測試結果以重量百分比計算；標準限量：0.5% (重量百分比)；檢測限：0.02%。

[3] 全部樣本在與 100°C 的水接觸30分鐘的測試中 (模擬盛載100°C的酸性及非油性食物)，都沒有發現有雜質釋出。

檢測限：0.05毫克/平方吋。標準限量：0.5毫克/平方吋。

(a) 65°C的庚烷接觸2小時的測試條件：模擬盛載120°C的酸性及油性食物的情況。

△△：樣本B19的雜質釋出量超出標準 (即0.5毫克/平方吋) 時，降低測試條件為與49°C的庚烷接觸30分鐘 (模擬盛載100°C的酸性及油性食物)，並再次檢測，雜質釋出量為0.35毫克/平方吋，符合標準，表示可載溫度較低的食物。

表五：不同物料的即棄式塑膠食物容器雜質釋出量測試結果

容器物料	容器類別	樣本數量	雜質釋出量 (毫克/平方吋) *		
			水	庚烷	
			100℃ 30分鐘 [1]	65℃ 2小時 [2]	49℃ 30分鐘 [3]
發泡膠 (EPS)		6	全部沒有檢出	0.07 - 0.12	—
		6		沒有檢出 - 0.07	—
		2		沒有檢出 - 0.10	—
百折膠 (PP)		5	全部沒有檢出	0.13 - 0.26	—
		4		0.15 - 0.33	—
		2		0.13 - 0.26	—
硬膠 (PS)		1	全部沒有檢出	0.81	0.35
		3		0.18 - 0.50	—
PET 塑膠		1	沒有檢出	沒有檢出	—

註

—：不適用

* 若樣本的雜質釋出量超出標準（即0.5毫克/平方吋），會降低測試條件，並再次檢測其雜質釋出量，目的是檢驗樣本可否裝載溫度較低的食物。

檢測限：0.05毫克/平方吋。標準限量：0.5毫克/平方吋。

[1] 100℃的水接觸30分鐘的測試條件：模擬盛載100℃的酸性及非油性食物的情況

[2] 65℃的庚烷接觸2小時的測試條件：模擬盛載120℃的酸性及油性食物的情況

[3] 49℃的庚烷接觸30分鐘的測試條件：模擬盛載100℃的酸性及油性食物的情況



留意盒上標示的塑膠編碼，識別容器所用物料及用途限制。

即棄式的PP盒，雖可用於微波爐，但不宜重用。

■ 選購外賣飯盒時，留意盛載食物的容器有否變形。若有懷疑，應捨棄容器內的食物，並向有關供應商或食肆瞭解情況。

■ 如有需要用微波爐翻熱外賣食物，應留意食物容器是否適用於微波爐，例如不可使用發泡膠 (EPS) 容器作微波爐翻熱食物之用。若有懷疑，應轉用其他微波爐適用的器皿翻熱食物。

■ 不宜再用盛載過外賣食物的微波爐適用的即棄式塑膠容器作微波爐翻熱之用，因為這些容器通常只可使用一次。

總結

研究結果顯示在本港食肆、零售點或學校飯盒供應商買來的即棄式塑膠食物容器，無論是重金屬含量或苯乙烯單體殘餘量，在正常情況下使用，均符合標準，不會引致食物安全問題。但在選用即棄式塑膠容器時，必須考慮需要盛載的食物特性，例如食物的酸性及油性、食物的溫度及食物接觸容器的時間等，因應各種物料的特性，選擇合適的容器及蓋。另一方面，食環署亦會制訂使用即棄式塑膠容器的指引給食物業業界參考。

食肆或代理商意見

海皇粥店 (#C8) 表示已於11月下旬轉用PP物料碗蓋。

即棄式塑膠食物容器與環保

雖然測試結果顯示在正常使用情況下，即棄式塑膠食物容器的重金屬含量、苯乙烯單體殘餘量及雜質釋出量都符合標準，不影響食物安全，但本會呼籲消費者盡量減少使用即棄式食物容器，減低長期每天從這些食物容器中攝入微量雜質的可能性。此外，多用即棄式食物容器製造大量廢物，加重堆填區的負荷。本會呼籲消費者或食物供應商在可能情況下，使用或提供可清洗的食物容器，既清潔衛生又減少廢物。

表六：常見食物類型及建議使用的即棄式塑膠容器

食物類型	建議使用的即棄式塑膠容器			
	百折膠 (PP)	發泡膠 (EPS)	硬膠 (PS)	PET 塑膠
剛炸好的食物 *	✓			
即炒的粉麵飯 *	✓			
生滾粥 *	✓			
湯粉麵	✓	✓		
壽司、冷麵	✓	✓	✓	✓
三文治、漢堡包	✓	✓	✓	✓

註

* 食物應適當冷卻後才放進容器。