

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，索償一切損失及律師費用。

即棄筷子潛在衛生問題？

都市人生活忙碌，外出用膳次數固然愈來愈多，但進餐的時間有時卻愈來愈少，快餐速食大行其道，所用的餐具及筷子很多時都屬用完即棄。近年更有食肆即使用上須清洗的可重用餐具盛載食物，但也提供即棄筷子供顧客使用，以致即棄筷子的用量持續高企。但有報道指即棄筷子有二氧化硫或其他衛生問題，其安全是否值得關注？



廣用即棄筷子的原因

為了防止由唾液傳播乙型肝炎等疾病，中國和台灣的食肆自80年代興起提供即棄筷子供顧客使用，其後，食肆為了節省洗餐具的成本及在繁忙吃飯時段接待更多客人，更大量採用即棄筷子和餐具。至今，很多食肆不論顧客購買外賣或堂食，都會提供即棄筷子方便客人。

可用木製或竹製

即棄筷子一般用木材或竹子製成。木製筷子可能用上白楊、山楊、白樺、松、杉木等寒帶木材，色澤較白、較硬且蟲害少，毋須特別漂白即可用，這些樹木生長較慢，售價可能較貴，製成品用完即棄會浪費資源。若用素質較次的木材，則可能需加工漂白美化外觀。

竹筷用各類不同竹子製作，竹子生長快、產量高，是主要的木材替代材料。不過由於竹材一般比木材含更多纖維素、澱粉、糖分等營養物質，因此竹製品的耐蟲、耐腐和耐霉能力不如木製品，若不做防腐處理，吸濕後容易發霉，影響外觀。

筷子製造過程需用防腐劑

中國是即棄筷子主要產地之一，根據中國有關食品接觸用竹、木製品的生產許可實施細則，合規定的即棄筷子基本生產流程大致如下：

- ◇ 砍下適當的竹材或木材，晾乾後送進工廠處理；
- ◇ 從竹材或木材切割出所需的材料；
- ◇ 防腐後製成粗坯；
- ◇ 經蒸煮後加工成型；
- ◇ 乾燥及拋光後變製成品；
- ◇ 檢驗合格後包裝。

由於產品會與食品接觸，生產過程中所用的防腐或拋光物質應為准許使用的食品添加劑，有漂白和防腐作用的亞硫酸鹽類(sulphites或sulphiting agents)為其中准許使用的食品添加劑。若生產過程控制嚴謹，即棄筷子可能殘留亞硫酸鹽而被檢出含過量二氧化硫(sulphur dioxide)的機會較低，衛生程度可讓消費者放心。

規限即棄筷子的二氧化硫量

中國和台灣均曾有報道指即棄筷子

有二氧化硫或其他衛生問題。攝入過量二氧化硫，部分人可能產生過敏，尤其哮喘病患者，可能會造成呼吸困難、腹瀉、嘔吐等症狀，值得關注。

中國國家標準GB 19790.1 及 GB 19790.2由2005年中開始實施，訂明即棄筷子的衛生要求。即棄筷子泛指以竹或木為原料經加工製成後，不再經洗滌、只作一次性使用的筷子。

台灣衛生署曾就即棄筷子進行模擬使用的風險評估，結果顯示透過即棄筷子接觸到的二氧化硫劑量，影響健康安全的風險不高，但為平息公眾對即棄筷子衛生的疑慮及加強業界對即棄筷子的衛生管



兩節筷子，用時兩節連起來，隨身攜帶，方便又放心。



理，該署於2007年規定即棄筷子的二氧化硫殘留量須為500 ppm (即mg/kg) 以下，以及不得檢出添加物聯苯及過氧化氫。

本港海關過去3年曾抽查41款即棄餐具，其中包括竹筷和木筷，測試結果顯示即棄餐具並無有害物質超標的問題。

即棄筷子用量大

即棄筷子在中國、日本、台灣、香港等地用量都很大。據3月底日本《每日新聞》報道，每年當地消耗即棄木筷達250億對，日本政府為了達到在2015年減少生活垃圾60%的目標，將敦促國民自備筷子到餐館，而當地部分餐館以減費或贈送印花換禮物來鼓勵顧客自備筷子，少用即棄筷子。

雖然本港未有每年耗用多少對即棄筷子的統計，但有綠色團體於2007年調查了10間連鎖食店，發現其中3間在堂食時也提供即棄筷子，加上外賣食物附送的，估計用量也不會少。

環保署意見

環保署表示沒有單獨統計即棄筷子的使用量，但關注所有即棄餐飲用品的使用情況，並以指引、講座和宣傳短片等，鼓勵市民減少使用這些即棄用品。市民可透過該署的「環保食肆網站」和「香港減廢網站」，取得《飲食業環保措施指南》和《學校推行環保午餐指引》等相關資訊。有關網址如下：

中國國家標準 — 即棄木筷(GB19790.1)及竹筷(GB19790.2)的要求如下：

二氧化硫浸出量 (mg/kg)	600或以下
大腸菌群 (MPN/50cm ²)	不得檢出
致病菌	不得檢出
霉菌 (cfu/g)	50或以下
除害劑 (只適用於竹筷)	
噻苯咪唑 (thiabendazole, mg/kg)	10或以下
鄰苯基苯酚 (o-phenylphenol, mg/kg)	
聯苯 (biphenyl, mg/kg)	
抑霉唑 (imazalil, mg/kg)	

http://www.greenrestaurant-hk.org/tc_chi/press/files/guidebook_ch7.pdf

https://www.wastereduction.gov.hk/chi/schools/green_lunch.htm

齊來少用即棄筷子

即棄筷子在製作過程中可能殘留二氧化硫，如消費者擔心過量攝入，可將即棄筷子用水泡浸及清洗後才用，因二氧化硫易溶於水，可減少攝入量。



外賣食物往往附送即棄筷子，消費者若自備筷子，可對即棄筷子說不。

食物安全中心表示，

在使用即棄筷子時，應留意筷子的顏色是否過白，氣味是否異常。若有懷疑，便不應使用。另外，在進食前用溫水或熱水浸泡即棄筷子數秒，應可減少殘餘的二氧化硫及其他水溶性化學物質。

衛生署表示二氧化

硫常用於食物作防腐劑，最高分量可達每公斤數千毫克。因此，即棄筷子上殘餘的二氧化硫在一般使用情況下影響健康的機會不大。至於對二氧化硫有過敏反應的人士，應避免接觸二氧化硫。

即棄筷子使用時間短，用後即成垃圾，如用量龐大要處理並不容易，而砍伐樹木和竹林則會影響生態環境。

為減少浪費資源，中國商務部於2007年12月實施了《餐飲企業經營規範》，要求食肆逐步減少用即棄餐具和筷子，轉而提供衛生及可重用的筷子，在北京約有300家食肆響應。

本會呼籲本港食肆也盡量少用即棄餐具和筷子，改而提供可重用的餐具，消費者也要作出相應的支持，例如買外賣食物時不拿取即棄筷子，外出用膳時盡量選用可重用的餐具，甚或自備筷子，毋須擔心筷子衛生問題之餘，也為減少垃圾盡一分力。