

## 「紙」可替代？紙餐具的安全風險



潮流興「走塑」，推崇環保餐具。現時，不少連鎖食肆已全面改用紙飲管代替塑膠飲管，部份本地食肆亦計劃陸續轉用紙飲管及紙餐盒。到底這些紙製品是否真正可與食物接觸？有否潛在的安全問題？

紙類向來常用於製作食品包裝和容器，國際上已有紙類的食品級檢驗要求，例如美國食品及藥物管理局 (FDA 21CFR 176.170)、德國LFGB及中國食品安全國家標準 (GB4806.8-2016)

等。生產商或食肆應於使用紙製產品前確認符合食品級要求。

除此以外，紙製品亦可能含有抗菌成份及化學成份。由於紙是由木所製，在製作過程中會經過消毒、漂染等加工工序，若加工過程未能除掉化學及抗菌物質，便可能殘留於製成品中。若被製成紙飲管及其他與食物接觸的容器，直接接觸食物而進入人體內，便會危害健康。當中的抗菌物質會影響人體的腸道菌群，更可能會被變成抗藥性細菌，引致健康問題。

STC (香港標準及檢定中心) 可按 BS EN 1104 檢測方法，檢測紙飲管及餐具中有否殘留抗菌物質。此外，亦提供國際食品級檢測和化學物殘留或遷移檢測(如甲醛、熒光增白劑、重金屬、顏料、五氯酚 (PCP) 等)。

作為擁有逾50年歷史、備受國際認可的獨立、非牟利檢測及認證機構，STC (香港標準及檢定中心) 提供食品接觸及包裝材料的食品級測試服務，包括美國FDA、歐盟EU10/2010、日本食品衛生法及中國國家標準(GB)等，確保產品符合安全，保障消費者健康及商戶聲譽。

如欲瞭解更多相關資訊，請與STC化學、食品及藥物部聯繫：

香港

電話：+852 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1832

傳真：+852 2663 1284

電郵：hkcfcd@stc.group

以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。