塑料一次性餐饮具消费指南

一次性餐饮具是指预期用餐或类似用途的一次性器具，包括一次性使用的餐盒、盘、碟、刀、叉、勺、筷、碗、杯、罐、壶等。塑料一次性餐饮具是树脂或其他热塑性材料通过热塑成型加工得到的一次性餐饮具。塑料一次性餐饮具材质较多，比较常见的有聚丙烯（PP）、聚乙烯（PE）、聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）、聚苯乙烯（PS）等。消费者在选购和使用塑料一次性餐饮具时，除了关注商品的品牌、价格、外形等因素外，也需要关注以下问题：

一、选购常识

1.观包装。消费者选购时，应选择包装完好的产品，注意生产日期及保质期，要看清外包装上是否有QS标志、生产许可证号、生产厂家、生产地址等关键信息，避免购买“三无产品”。

2.查标识。消费者选购时，应注意查看标识上需注明的产品信息，包括产品名称、材质、执行标准等；“食品接触用”等类似用语或加印加贴调羹筷子标志；使用温度、使用注意事项（例如能否微波加热）等说明。

3.看外观。要选购表面平整光滑、质地均匀、色泽正常的塑料一次性餐饮具，观察产品有无缺陷（如划痕、穿孔、折皱），尽量选择没有装饰图案的无色产品。

4.闻气味。可先闻一闻产品有没有异嗅、异味，异嗅可能是有害物质挥发的感官表现，可能会与食品串味，影响食品安全。

5.摸手感。选购时可捏一捏产品是否过于柔软或轻薄，尽量不要选择捏起来太软的产品。塑料强度不够的产品在盛装食物或用手握紧时易变形，容易发生塌陷或严重变形导致高热食物溢出烫伤消费者。

二、使用常识

1.建议不要重复使用塑料一次性餐饮具，也不要将食物长期置于塑料一次性餐饮具中。塑料一次性餐饮具长时间或多次与食物接触，可能造成餐饮具变形破损或塑料中的风险物质迁移到食物中。

2.使用过程中应按照产品标识的使用温度、使用注意事项等信息合理使用产品。超出使用条件可能产生较高的食品安全风险。

3. 塑料一次性餐饮具应存放于干燥通风良好的地方，避免阳光直射，避免环境温度过高。存放不规范，容易造成微生物污染。