

中華民國 113 年 (第 3 期)



經濟部水利署
第四河川分署政風室製

政風宣導

地址：彰化縣溪州鄉中山路三段 640 號

檢舉電話：(04)8898270

傳真電話：(04)8898762

廉政專線：0800-286-586

☆消保宣導☆

【正確使用不鏽鋼及不沾鍋餐具，環保又安心】

近年來不鏽鋼及不沾鍋餐具日益受到消費者的青睞，食品藥物管理署（下稱食藥署）提醒民眾要正確選用及使用。

不鏽鋼餐具材質包括有 200、300 和 400 等系列，數字的大小跟「不鏽」的品質沒有絕對相關性，300 系列的不鏽鋼(如 304 和 316 等級)，防鏽性質反而較好，較常用在與食品接觸的容器具，因此建議民眾優先挑選。

另外，不沾鍋的原理是在鍋具外層淋膜塗層，常見的塗層種類包含合成樹脂(如聚四氟乙烯(polytetrafluoroethylene))、陶瓷(如二氧化鈦)或鈦金屬等。PTFE 材質是一種對冷、熱及化學穩定之高分子材料，不沾性質較佳；陶瓷塗層特性是硬度較高、不易刮傷但不沾性能也相對較差；鈦金屬塗層則是以輕盈、導熱快為其優點。

最後，食藥署提醒，使用不鏽鋼及不沾鍋餐具應注意下列事項：

- 一、 詳細閱讀:應仔細閱讀說明書中的內容，並依產品說明正確使用。
- 二、 澈底洗淨:鍋具製作過程中可能殘留油污或髒污，首次使用前及每次使用後應使用中性的清潔劑搭配軟質海綿清洗乾淨。
- 三、 避免空燒:不沾鍋需要特別注意避免高溫空燒。
- 四、 定期汰換:如表面有凹陷、瑕疵或塗層破損應更換新品。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署