

# 广告

## 儿童餐具选购

# 区分材质注重安全



日前,有媒体报道一名两岁半的女童在外出就餐时将筷子咬断并吞食下去,所幸送医及时并未造成伤害。而5月13日,加拿大卫生部宣布对中国WinkuanMetalsTechnologyCo.Ltd.产的两款儿童餐具实施自愿性召回……这些消息都让人更加关注儿童餐具安全。记者了解到,目前并没有专门针对儿童的餐具标准,消费者应注重购买合格产品及正确的使用方法。

### 陶瓷·勿贪便宜买杂货

**优点:**工艺成熟,品种繁多。  
**隐忧:**有些餐具要留意重金属及铅、镉析出的问题。  
**建议:**专家介绍,正规销售渠道中的产品,绝大部分都应该是合格的,但也不排除小企业偷工减料生产劣质产品的可能。而因为贪图便宜,在早市这类缺乏监管的场所,甚至从“走街串巷,推

着车、挑着担子的商贩”处购买廉价陶瓷餐具都要谨慎。  
专家介绍,在买餐具时,摸表面,如果花体凸出,可简单地判断为釉上彩,如果花的表面及釉体都比较粗糙,最好就不要购买。而如果很在意铅、镉问题,应避免选购内壁有花或满花的餐具,“虽然合格产品无害,但这样更能万无一失。”

### 塑料·轻便不易清洁

**优点:**防摔,很轻便,一些分隔型的餐具将水果、蔬菜、米饭分开,适合给孩子带饭。  
**隐忧:**不合格产品可能在加工过程中添加溶剂、可塑剂与着色剂等,有一定毒性。且易附着油垢,难清洗,也容易有异味。  
**建议:**专家介绍,最好选择PP或特里坦材质的塑料餐盒。颜色越鲜艳,对产品材料和品质工艺要求越严格,

保险起见可选择无色产品。此外,PP餐具在用微波炉中低温单次加热时不能超过3分钟,否则影响产品的使用寿命。进微波炉时,不要用PP材质加热多油多糖的食物。  
使用一段时间后,可用柠檬片泡水、淘米水、淡盐水、牛奶浸泡塑料餐盒去除异味。或者洗净后放在太阳底下晒一段时间,也可以减轻染色和异味。

### 其他

**搪瓷:**工艺很好,耐久性强,耐用,但怕摔。目前这类餐具较少。  
**木质:**轻便不怕摔,但更适合盛放固体如米饭之类。如果洗净没有充分晾干很容易滋生细菌,有些复合材料可能会含胶,如果保养不当容易开裂。  
**密胺:**即仿瓷餐具,优质产品性能

很好,质地柔和、光滑如瓷器,又很轻薄,不怕摔不变形,保温好,化学稳定性好,很适合当小孩的餐具,但不良厂家生产的产品对人体有害。一定要注意在正规超市购买,并查看产品的QS标志。

(程建兰)

### 玻璃·安全但易碎

**优点:**专家介绍,玻璃制品的主要化学成分为二氧化硅、氧化钠、氧化钙等无机化合物,国家对餐具的析出物限值有严格的规定,正规企业生产的玻璃餐具、饮具对人体是没有危害的,所以消费者基本不用担心玻璃餐具器皿会对食品安全方面造成危害。  
**隐忧:**这种餐具外出携带很重,破碎后容易对孩子造成伤害。  
**建议:**记者了解到,目前市场上的玻璃餐具材质以普通玻璃、耐热玻璃、超耐热玻璃、水晶玻璃、钢化玻璃为主。虽然环保安全,但这些材质各有特性,使用时应区别对待。比如普通玻璃制品不建议在微波炉中加热,否则存在一定安全风险。而耐热玻璃可在微波炉和烤箱中使用,不会自爆,安全性很好。

### 不锈钢·需选对材质

**优点:**很好清洁、不易生细菌。  
**隐忧:**记者了解到,虽然2011年12月开始实施的《食品安全国家标准不锈钢制品(GB9684-2011)》很严格,重新修订了对铅、铬、镍、镉、砷等重金属的迁移限量,但一些质量较差的不锈钢餐具依然让人不放心。  
**建议:**专家介绍,不锈钢餐具一般采用的是18~0,18~8,18~10三种型号,其中18指的是18%的铬含量,8%或10%的镍含量,18~0则表示镍含量为0。铬和镍能起到防锈、耐腐蚀等作用,镍含量高的品质更好。正规不锈钢产品上对使用何种材质的不锈钢都有标注。选购时看起来“黑亮”的产品比较好。使用时尽量不要长期盛放酸性、腐蚀性很高的食物。

