

三聚氰胺的“魔爪”最近又伸向了仿瓷餐具。近日有消息称，仿瓷餐具可能释放三胺，卫生部将针对此重新修订仿瓷餐具的卫生标准。于是，餐具安全成了人们近期关注的热点。据专家介绍，无论是塑料、陶瓷还是金属的餐具，多数都是安全的。但是，如果在使用中忽视了各种餐具的特性，餐具的“毒”可能就会随之而来危害健康。

塑料餐具最怕高温

前不久美国有报道称，塑料水壶存在健康隐患，引起了人们对塑料制品安全性的质疑。董金狮告诉记者，塑料餐具最好别选彩色的。许多塑料餐具的表层都有漂亮的彩色图案，如果图案中的铅、镉等金属元素含量超标，就会对人体造成伤害。一般的塑料制品表面有一层保护膜，这层膜一旦被硬器划破，有害物质就会被释放出来。劣质的塑料餐具表层往往不光滑，有害物质很容易漏出。

消费者应尽量选择没有装饰图案、无色无味、表面光洁、手感结实的塑料餐具，因为着色必然要加入一些添加剂，就会使产品的安全性降低。例如，彩色的塑料瓶中放油、醋、饮料等，就会溶解一部分彩色母料，吃下去对健康不利。

目前市场上销售的塑料餐具大多为聚乙烯和聚丙烯制品，这两种物质都可耐100摄氏度以上的高温，使用起来比较安全。消费者挑选时要注意看商品上是否标注PE（聚乙烯）和PP（聚丙烯）字样。

此外，使用塑料制品时要注意温度。通常塑料制品都有一个耐温范围，平均在110摄氏度左右。如环保型快餐盒，只要温度别超过120-130摄氏度，就可以放心使用；硬塑料杯子、盒子等，其合格产品的耐温范围可高达160摄氏度，即使用微波炉热饭、热牛奶也不会产生毒性。

陶瓷餐具煮沸“排毒”

陶瓷餐具是绝大多数家庭的常用餐具之一，但陶瓷表面上的彩釉却可能成为健康杀手。彩釉中的铅、汞、镉、锑等都是对身体有害的元素，放射性元素镭会杀伤白血球，镉和铅会引起肝脏或其他内脏中毒，汞会引起肝、肾硬化。使用不合格的陶瓷产品时，这些有害物质会溶出，随着食物进入人体，时间一长就会引起慢性中毒。

董金狮提醒消费者，购买陶瓷餐具一定要选择正规的市场，切不可贪便宜购买劣质产品。购买时要注意看餐具的成色，用手触摸餐具表面，看内壁是否光洁。同时，用鼻子闻一下是否有异味。使用前用沸水把餐具煮上5分钟，或者用食醋浸泡2-3分钟，以溶出餐具中含的有毒物质。

不锈钢锅防酸碱腐蚀

不锈钢虽然比其他金属耐锈蚀，但如果使用不当，不锈钢中的微量金属元素同样会在人体中慢慢累积，达到一定量就会危害人体健康，例如镍就是一种致癌物。因此，使用不锈钢餐具要特别小心，

不要长时间盛放强酸或强碱性食品，防止铬、镍等金属元素溶出。不能用不锈钢器皿煎熬中药，以防不锈钢在加热条件下与中药中的生物碱和有机酸反应，生成毒性更大的化学物质。同时，也要注意不能用强碱和强氧化性的药剂洗涤不锈钢餐具；发现不锈钢餐具变形或者表层破损，应及时更换餐具。

专家还提醒，尽量不要使用铝制餐具，因为铝在人体内积累过多会引起智力下降。铝餐具更不能和铁餐具搭配使用，两者发生化学作用会导致更多的铝离子进入食物。

筷子就怕涂油漆

如今筷子的花样越来越多，很多人青睐于表层上了油漆的筷子。但其实，油漆中多含有铅、镉、苯等有毒物质，其中苯作为致癌物毒性最大。有的不法商家选用不合格的木材制作筷子，然后用油漆来掩盖材质的缺陷。要知道劣质木材会滋生霉菌，对人体健康带来更多危害。

即使是合格的筷子，在使用时也要注意多冲洗并定期消毒，在清洗以后要及时风干，以免筷子上滋生细菌和微生物。筷子使用时间长了，表面会变得不光滑，容易留住杂质，为细菌的滋生提供温床。因此，家庭中每个成员最好使用固定的筷子，每人的筷子要分开清洗；同时，至少每年要更换一次筷子。