

# 為健康 13火鍋店改用不鏽鋼

柯伶穎／台北報導

台灣人熱愛吃火鍋，但涮肉的筷子、湯勺等餐具，遇高溫易溶出三聚氰胺，若過量可能導致腎結石。雖然國內法律未禁用，但基於健康，北市衛生局邀請13家連鎖火鍋店合作，宣誓以不鏽鋼或其他安全材質取代美耐皿餐具，6月底前也將輔導其他非連鎖火鍋店。

北市自今年4月起規定市府內禁止使用一次性與美耐皿餐具，衛生局也針對火鍋店美耐皿餐具三聚氰胺溶出試驗，抽驗包含碗、湯勺與筷子在內等9件餐具，其中有3件溶出三聚氰胺。雖然複抽合格，不過，美耐皿筷子經過高溫涮肉更容易溶出三聚氰胺，仍然鼓勵火鍋業者提供不鏽鋼夾或其他安全材質的筷子給消費者。

衛生局食品藥物管理處長王明理表示，其實各國都准許使用美耐皿材質，台灣也訂有標準。但因國人愛吃火鍋，尤其有破損、刮痕的美耐皿筷子在高溫下容易溶出三聚氰胺，對於幼兒或腎功能不好的民眾，接觸過量三聚氰胺，可能導致腎結石進而影響排尿。

目前包括石二鍋、火鍋世家、天外天麻辣鍋店、天香回味、馬辣、鼎王麻辣鍋、太和殿、千葉火鍋、小蒙牛、川之流精緻涮涮鍋、鍋爸涮涮鍋、富樂台式涮涮鍋、老先覺麻辣窯燒鍋等，共有13家連鎖業者在「美耐皿餐具管理說明會」後，均同意改以不鏽鋼或其他安全材質取代美耐皿餐具。

天香回味業者表示，目前北市分店，已將夾子、筷子及湯勺等



## 拒吃毒

美耐皿餐具經高溫易溶出三聚氰胺，北市13家連鎖火鍋店已經全面汰美耐皿餐具。（柯伶穎攝）

餐具更換為不鏽鋼材質，均已更換為不鏽鋼材質，杯碗改用陶瓷

材質，其他縣市的門市也會跟進全面汰換。