

## 訪問毒理學博士 – 關於外賣食品容器中的「永久化學物質」，我應該了解哪些資訊？

根據美國食品和藥物管理局 (FDA) 的公告，某些類型的「永久化學物質」(又稱為 PFAS，代表全氟和多氟烷基物質) 將不再用於美國的食品包裝。我們想進一步了解 FDA 的這項公告的意思，以及華盛頓州的現況。我們採訪了環境健康服務部的高級毒理學家 Shirlee Tan 博士，向她提出了一些問題。

**Shirlee，您能否先向我們介紹一些背景知識——什麼是 PFAS，以及它們為何令人擔憂？**

PFAS 是一類用於大量消費產品的化學物質。從技術上講，這些化學物質具有極強的氟碳鍵。它們不會分解，而且幾乎不可能被破壞，因此也被稱為「永久化學物質」。

PFAS 的種類繁多，我們仍在了解之中。但我們現在知道的是，PFAS 確實有害。它們與以下健康狀況相關聯：

- 癌症（腎癌和睪丸癌）
- 高膽固醇和肥胖症
- 不孕症
- 降低兒童接種疫苗的效果
- 兒童發育遲緩，例如出生體重不足、青春期提早和行為改變。

**那麼，為什麼 PFAS 如此普遍？這與外賣食品包裝有何關聯？**

PFAS 之所以如此普遍，是因為它們一直存在我們的環境中，而且不會分解。它們有多種用途——例如，由於 PFAS 能夠很有效地防止油脂和水粘附在產品上，因此它們一直被用於食品包裝，以防止湯汁和油膩的食品滲漏而造成髒污。

**FDA 最近宣布，美國食品包裝中將不再使用 PFAS。您能進一步告訴我們這是什麼意思，以及華盛頓州的現況如何？**

FDA 宣布一項自願性禁令，禁止在食品包裝生產中使用 PFAS。從根本上來說，生產食品包裝材料的公司同意不在其生產的材料中使用 PFAS。在許多案例中，這種情況早已發生，因為各州已經採取了許多行動來禁止 PFAS，零售商、食品連鎖店和其他企業也採取了自願行動。

事實上，華盛頓是第一個[禁止在食品包裝中使用 PFAS](#)的州！（在右側的綠色框中選擇您的語言）去年，新的限制措施開始生效，禁止在紙張、紙板或其他植物纖維衍生材料中使用 PFAS。這包括披薩盒、食品船盒、盤子、包裝紙和餐墊紙。今年5月份，還將進一步禁止在植物纖維材料中使用 PFAS，如袋子、包裝套、碗、以及密閉和開放式容器。

這項禁令是在對這些產品表示擔憂的民眾大力宣傳後執行的。同時也是在一些製造商研發出不含 PFAS 的食品包裝和其他公司開始購買這些產品用於食品儲存之後推出的。

然而，到目前為止，這些禁令並未包括塑膠或非紙質包裝中的 PFAS，因此這些類型的容器可能仍含有 PFAS。

**很高興知道這些資訊。那麼，當五月份來臨時，我是否可以確信我的外賣食品容器中不會含有 PFAS？**

在大多數情況下，是的——至少對於用植物材料（如紙張和紙板等材料）製成的容器來說是對的！餐館可能需要一段時間才能用完現有庫存。儘管如此，您仍然可以採取許多措施來減少接觸食品包裝中 PFAS 和其他有毒化學物質。

**噢，有意思——那我能做些什麼？**

我是這樣告訴我的親朋好友的：

- 詢問您最喜歡的外賣店是否知道 PFAS。要求他們使用經認證不含 PFAS 的外賣容器。生態部 [為企業提供資源，協助企業找到更安全、不含 PFAS 的產品](#)。（此頁僅提供英語和西班牙語版本）
- 當您點外賣時，請在回家後將食物倒至不同的容器中 — 例如，在食用時將食物放在盤子或碗中。
- 在家中用玻璃容器存放食物和再加熱。這不僅可以幫助您避免 PFAS，還可以避免塑膠容器中的其他有毒化學物質。這些化學物質尤其會在微波加熱或放入微波爐時擴散到食物中。
- 研究發現，外賣吃得越多，血液中 PFAS 含量越高的可能性就越大。因此，如果可能的話，請嘗試將外賣改為在餐館或食品店內用餐。
- 隨身攜帶可重複使用的玻璃或金屬瓶或杯子，以避免使用一次性杯子。有些轄區現在對一次性飲料杯收費，所以您甚至可以省下一些錢！
- 重複使用玻璃罐！用一點酒精就可以將標籤撕掉。然後將罐子清洗乾淨，即可方便地重複使用。它們非常適合儲存食物。例如，我們會重複使用曾經裝過花生醬的玻璃罐。只需記住，以安全為考量，有些罐子可能不適合微波加熱或冷凍。

這些提示將幫助您避免 PFAS 和其他有毒化學物質。而且，減少塑膠食品包裝的使用量也有助於營造更健康的環境。這可以防止新的塑膠進入我們的環境。此外，製造新的塑膠容器需要消耗大量能源。因此，當我們限制使用塑膠容器時，就能幫助減少導致氣候變遷的碳排放。