

具進行錳含量與溶出之相關測試，合法不鏽鋼餐具的錳溶出量遠低於攝取量，此外，人體每天本來就會需要攝取微量

的錳，微量錳並不會對身體造成負擔，因此不用過於擔心。

文字撰寫 | 食力編輯群

不鏽鋼餐具當傳家寶物？ 專家：建議3至4年更換

好用的不鏽鋼餐具，具有耐碰撞、耐酸鹼、耐熱等特性，一般食物的酸鹼值都不會腐蝕到餐具，因此不鏽鋼餐具可以用於裝檸檬汁等酸性飲料，只要盡快喝完即可。



然而，不鏽鋼餐具是不是永遠不會壞，可以當成傳家寶呢？吳俊逸助理教授說，在正常使用下，建議使用3~4年後換新，若餐具有受到重大撞擊或產生彎曲，則表示內部結構已經被破壞、產生縫隙，會加快生鏽速度，可能導致斷裂。因此，餐具若有彎曲、破損、鏽蝕皆建議要立刻更換。若是營業使用的不鏽鋼餐具、刀具，磨損速度較快，可增加更換頻率，確保使用安全性。

首次使用仔細清洗，去除表面拋光油
不鏽鋼餐具剛出廠時，表面可能仍殘留工業用拋光油，因此首次使用需特別注意清潔步驟。吳俊逸助理教授建議，第一次使用前，先以沙拉油等食用油塗抹

不鏽鋼餐具的表面，讓食用油與表面殘留的工業用油互相溶解，再以紙巾將油脂擦拭乾淨，接著再以中性洗潔劑將殘留油脂完整洗淨，即可開始使用。日常清洗時，以一般洗碗方式，用中性洗潔劑清洗並晾乾。

食藥署叮嚀，民眾購買不鏽鋼餐具時，一定要仔細閱讀標示，建議購買標示說明完整、來源清楚的產品，並且依照產品說明使用。合法的不鏽鋼餐具對於重金屬物質的溶出有嚴格規範，只要是購買到合法來源的不鏽鋼餐具，即符合食品安全衛生管理法規之規範。

文字撰寫 | 食力編輯群