

餐具衛生標準及其檢驗方法

一、餐具衛生標準：

- (一) 本標準適用對象：包括盤類、碗類、杯類、湯匙、碟子、筷子、刀子、叉子等餐具。
- (二) 餐具中大腸桿菌(E.coli)、油脂、澱粉、烷基苯磺酸鹽(ABS, Alkyl benzene sulfonate)應為陰性。

註：本標準之餐具係指經洗滌及有效殺菌後供消費者使用之器具、容器、或經加工製成後，不再經洗滌，即可供使用之免洗餐具。

二、餐具衛生檢驗方法：

(一) 大腸桿菌(E. coli)檢驗方法：

1. 餐具中之碗、盤、碟、杯類檢體，取10公撮滅菌生理食鹽水注入上述檢體中再以滅菌棉棒加以全面塗抹一次洗出即為檢液。
2. 餐具中之筷子檢體，以滅菌之鑷子取出後即放入備有10公撮滅菌生理食鹽水試管中，以試管攪拌器(Mixer)攪拌三分鐘後，做為檢液。
3. 餐具中之湯匙、刀、叉類檢體，以滅菌棉棒沾取滅菌生理食鹽水擦拭檢體表面(不包括手柄部分)，再將棉棒放入備有10公撮滅菌生理食鹽水試管中，以試管攪拌器攪拌三分鐘，作為檢液。
4. 取得餐具之檢液後，依據衛生署所公告之食品微生物檢驗方法—大腸桿菌之檢驗方法檢驗之。

(二) 殘留油脂檢驗方法：

1. 試藥：Sudan III 試液；取Sudan III 100毫克，溶於酒精使成0.1%溶液。
2. 操作：將Sudan III 試液滴在供檢驗之餐具上，加以慢慢迴轉，使其擴及全面後，用水輕輕沖洗，如有殘留油脂，會被染成紅棕色。

(三) 殘留澱粉檢驗方法：

1. 試藥：碘試液：取25公克碘化鉀溶於100公撮水中，再加入12.7公克碘，待溶解後，取1公撮稀釋至1000公撮。
2. 操作：將碘試液滴在供檢驗之餐具上面，加以慢慢迴轉使其擴及全面，如有殘留澱粉會變成藍紫色。

(四) 殘留烷基苯磺酸鹽(ABS, Alkyl benzene sulfonate)檢驗方法。

1. 試藥：1% Azure A 試液：取1公克 Azure A 溶於水，使成100公撮。10%鹽酸溶液。

2. 操作：以5公撮水洗滌餐具樣品，將洗液收集至試管中，加入1% Azure A 試液一滴，以10%鹽酸溶液調至酸性混合均勻後，加入與洗液等量之氯仿，振搖混合後靜置，若氯仿層呈藍色，則表示樣品表面有殘留烷基苯磺酸鹽。