

塑料袋套碗，省事了健康吗？

这在小吃摊上很普遍，业内人士指出不合格塑料袋盛装食物对健康有害

本报记者 张召旭

街头巷尾的小饭馆及小吃摊上，常见这样的场景：桌上摆的白瓷碗，都统一套着白色的塑料袋。热腾腾的汤饭或炒饭刚一出锅，就被厨师直接倒入塑料袋套着的碗里，刚才还鼓着的塑料袋一下子被烫得贴在碗壁上。食客接过碗后，抄起筷子就吃。餐馆老板直言不讳地说，用塑料袋套碗不用刷碗，顾客也看着干净。用塑料袋便宜，如果不用塑料袋就得“请洗碗工”，增加成本，还浪费水，塑料袋套碗省了诸多麻烦。

走访>>

塑料袋套碗随处可见

近日，记者走访城区几家早餐摊点发现，少数早点摊存在套袋现象，而麻辣烫摊点套袋现象较为普遍。19日早上8点左右，记者在振兴东路一个早餐点看到，店内所有顾客所用的碗都是套着塑料袋的。记者说要一份黑米粥，店主顺手拿起一个瓷碗，套上一个塑料袋开始盛粥。所套塑料袋上没有任何标志，无色透明超薄。打扫卫

生时，店主直接将用过的塑料袋扔掉，再套上新袋继续用。

记者走访了多家经营早餐的路边摊点，发现用套着塑料袋的碗盛热汤的现象十分普遍，并且使用的都是没有任何标志的“超薄”塑料袋。记者问一些摊主，他们使用的塑料袋能否盛高温食品，会不会有毒，摊主们无一例外表示，有没有毒，他们也说

不清楚，不过大家都这么用。

晚上，是麻辣烫的“黄金时间”。晚上9点半左右，柳园路上的一家麻辣烫小店里坐满了人，柜子上放着几十个已经套了袋的盘子。看到记者过来，店主熟练地拿起一个盘子，并在里面放好了调料。当记者问起能否不套袋时，店主表示套上袋子显得干净。



城区一家小饭馆内，店主用塑料袋套碗盛饭。 本报记者 张召旭 摄

摊主>>

套袋可省去洗碗程序

走访中，对于为什么要套袋，一些摊主都说，其实套袋主要是为了省事。麻辣烫店的高峰时段是晚8点到晚11点。“那段时间人太多了，根本没有时间洗碗。而且芝麻酱这种东西特别难洗。直接套袋看起来还更干净。”还有一位店主说：“有些顾客担心我们的碗洗不干净，套上袋人家才放心。”

店主的省事之举得到了大多数顾客的赞同。记者询问了几位顾客，他们都表示套袋看起来更卫生。市民李先生称，“像那种路边小摊，没个店面，上哪去刷碗啊，就是刷也是在水里涮涮就拿出来了，还不如套上袋。”一位孙姓市民在被问到是否卫生后，叹了口气说道：“怎么着都不干净，所以就别在乎那么多，不干不净

吃了没病。”也有市民担心塑料袋盛放高温食物会产生毒素，但认为偶尔吃一下应该不会有问题。

至于塑料袋的质量，振兴路一位麻辣烫店主表示，自己的塑料袋看起来偏厚，已经是最好的塑料袋了，2块钱一把。而其他麻辣烫摊点用的塑料袋大多只要1块钱一把，温度过高甚至会变形破损。

业内>>

套塑料袋用餐对人体有害

那么，这些小吃摊上的塑料袋多是从哪里来呢？一位麻辣烫的摊主告诉记者，一般都是从香江市场上买，或者小吃街上有时会有专门卖塑料袋的。一大把一大把的，各种大小都有，便宜的不到1元就能买一把，一共100个。

记者走访香江市场发现，市面上在售的塑料袋分很多种，每把从1元到5元不等。“早餐店和麻辣烫多是买的1块钱或者2块钱左右的塑料袋，这种塑料袋属于超薄塑料袋，很便宜。”香江一家专做塑料袋等一次性用品批发生意的店主说，这种塑料袋都没有QS标志，而有QS标志和食品专用的塑料袋价格都比较高，很少有人买。

记者按照一家塑料袋外包装上的电话，联系了一家塑料袋生产厂家，厂家工作人员表示，2008年，塑料购物袋国家强制标准发布，塑料购物袋的厚度不低于0.025毫米，袋身必须印制有明

确的环保声明。其中，食品袋必须注明“QS”标志和“食品用”或“食品专用”等字样。

一些劣质的超薄塑料袋多使用工业级原材料，遇热后低分子物质更易转到食品中。并且，劣质塑料袋原料来源往往十分复杂，可能由废弃的塑料药瓶、一次性针筒、塑料桶等废塑料粉碎而成，这些废塑料含有大量重金属等有毒有害物质，同样对肝脏、肾脏有损。

此外，即便食品级别的合格塑料袋也耐不了超过100℃的高温。而油饼、油条、包子等高油脂食物切勿装塑料袋内加热，因为高油脂食物在加热中与塑料袋接触，会加速塑料袋中化学物质的分解，有害物质析出并污染食物，食入后可能影响健康。同时，即使是在常温或冰箱冷藏条件下，用塑料袋装油性食物，其有害成分也会有缓慢析出，最好放到玻璃、陶瓷等更安全的器皿里。