

# 外卖送的筷子，到底能不能用

专家支招：出现这些问题的筷子最好别用了



扫一扫 给筷子做体检

文/吴洁 图/郭谦

送餐平台越来越多，为消费者带来很多便利。但也有网友质疑，送餐平台送的一次性筷子放热水里泡泡就掉色了，还有刺激性气味，怀疑添加了不好的东西。那么，我们该用什么办法鉴别不健康的筷子呢？

## 调查

### 午饭吃外卖，一次性筷子靠谱吗？

近日，有网友称叫外卖时，无意中把一次性筷子放热水里泡了泡，没想到筷子掉色了，水呈现出淡黄色，还有刺激性气味，怀疑添加了不好的东西。有跟帖网友说可能是用二氧化硫“漂白”的筷子。也有网友说，与其担心一次性筷子的安全问题，不如自己带餐具。

记者随机做了一个小调查，受访的20名天天在单位吃外卖的年轻人中，只有一人使用自带餐具，“我在单位放了一套餐具，一个勺子和一双筷子，来外卖都用自己的餐具，使完刷干净就行了。就是觉得一次性餐具卫生无法得到保证。”

一次性筷子到底是否好用吗？又是否安全呢？记者带着不同外卖附送的11双一次性筷子进行了检测。

## 实验

### 送检 11 份样品，二氧化硫检测均合格，一样品有霉点

样品来源：不同外卖附送的 11 双一次性筷子。

检测项目：检测一次性筷子中的二氧化硫和双氧水残留量。

检测单位：北京智云达食品安全检测中心（检测为快速检测方法，属于初筛，只对样品负责，检测结果不具备法律效力）。

检测用品：二氧化硫速测盒和双氧水速测试纸。

检测标准：按照 GB19790.2-2005 一次性筷子（竹筷）国家标准，二氧化硫残留量不得高于 600mg/kg。双氧水作为食品助剂，允许添加在一次性筷子的制作过程中，但要使用食品级的双氧水。

## 检测过程——

### 二氧化硫检测全部符合标准

样品处理：筷子编号（与样品照片排列无关），分段粉碎称取 1g 样品，加蒸馏水至 50ml，盖盖振摇。放置 10 分钟后，其上清液即为样品液。

在 1.5ml 离心管中先滴加 2 滴检测液 A，1 滴检测液 B，上下摇动，混匀；然后加入 1ml 样品液，立即盖盖混匀。放置 5 分钟观察颜色变化，并与色卡对照，得出样品中二氧化硫或亚硫酸盐是否超标的信息。

检测结果：一样品外皮上有“霉点”。

### 11 个样品并无含双氧水

样品处理：筷子分段粉碎称取 5g 样品，加入 10ml 蒸馏水（样品与水按 1:2 的比例）混匀，浸泡 10 分钟后挤出液体，将试纸块全部浸入待测样品中，并立即取出，将试纸块朝上水平放置，40 秒后与色卡比较，读取结果。

检测结果：11 个样品均未检出。11 个样品试纸块对比色卡，均未显现出灰蓝色，表明没有检出双氧水。



随外卖订餐送的 11 双一次性筷子



检测员将筷子分段粉碎称取 1g 样品



检测员向样品液中加入检测试剂



对比色卡，3 号样品二氧化硫含量在 100mg/kg-200mg/kg 之间

## 专家

### 硫黄熏蒸可致筷子二氧化硫超标

北京智云达食品安全检测消费者体验中心技术经理、中国农业大学农学博士张玉萍介绍，一次性筷子主要分为木筷和竹筷，目前使用的竹筷较多，按照国家标准，一次性筷子表面应洁净、光滑、无毛刺、无污染、无异味，大肠菌群和致病菌不得检出，霉菌限量检出，二氧化硫浸出量小于等于 600mg/kg。竹筷的理化检测指标比木筷多，多了有机物、药品等几项指标，微生物和二氧化硫方面两者标准是相同的。

张玉萍说，一次性筷子质量良莠不齐，比较常见的就是二氧化硫超标的问题。“筷子加工过程中少不了漂白这一步，二

氧化硫具有防腐、漂白的作用，可以杀菌、使筷子更好看。传统用硫黄熏蒸，但不好控制二氧化硫残留量，所以现在通常采用亚硫酸盐浸泡的方法。如果二氧化硫超标严重，很有可能是硫黄熏蒸导致。二氧化硫严重超标有可能影响呼吸系统健康。”

另外，一次性筷子加工过程中，还可以采用双氧水处理，双氧水也具有杀菌、漂白的作用。在筷子的生产过程中可以使用食品级双氧水，双氧水的安全性较高，国家标准中也没有规定残留量，但需要注意的是，不可使用工业级双氧水，避免重金属及其他杂质较多，危害人体健康。

### 不用有刺激性气味或霉点的筷子

张玉萍说，一次性筷子如果卫生指标不达标，使用后不仅有可能肠胃不适，还有可能导致疾病发生。

“本次检测中，有一个样品上有类似霉点的物质，这样的筷子存在安全隐患。”张玉萍说，“建议市民尽量少用一次性筷

子，必须使用时，要闻闻有没有刺激性气味，是不是过白，有没有明显的毛刺儿，有没有发霉等外观问题。在单位叫外卖，可以用自己携带的餐具就餐，既干净又环保。在家就餐，为避免滋生细菌，家里的筷子洗后也要晾干，还需定期更换。”

# 洞庭湖畔 绿色华康

湖南省华康食品有限责任公司地处洞庭湖畔，湘资两水尾间，素有“楚南首治”“鱼米之乡”的千年历史古县——湘阴，朴实厚重的湘楚文化孕育了华康人诚信、卓越、高效、严谨、创新的经营风格。产品畅销全国 28 个省（市区）60 多个地区，远销香港、韩国。

公司主销产品有芝麻油、食用植物油、花生油、辣椒油、腐乳、辣椒酱、剁辣椒、风味豆豉及贡菜脆椒、香辣鱼仔、茶油风味剁椒、豆豉酱等（互联网+华康 B2C 电商产品）系列。

公司连年被评为“省级重合同守信用企业”、“省消费者委员会质量信得过单位”、“湖南省名牌产品”、“国家农业部食品博览会金奖”、“湖南省农业产业化龙头企业”、“湖南省私人企业十大行业 500 强企业”、“湖南省两型示范创建企业”、“银行守信 AAA 级企业”。产品通过 ISO9001-2008 国际质量体系认证和绿色食品认证。拥有发明专利 1 项，实用新型专利 6 件，科技成果鉴定书 2 项。2011 年“华康”牌商标被国家工商总局评为中国驰名商标。

订货热线：0730-2640088 0731-85713861



扫一扫，浏览华康移动端