

食品安全系列宣传（2024 年第 14 期）：

塑料袋装饭，不仅食物中毒还致癌？

来源：人民网科普-食品安全

平常打包饭菜你是用袋子，还是用饭盒？其实在我们平常的生活中，为了节约成本和包装便捷，都会选择使用塑料袋打包食物，那经常食用用塑料袋打包的食物到底会不会对我们有危害呢？今天，我们就为大家解答一下。

为什么塑料袋会这么受到商家的欢迎？

最大的原因是其便捷性。塑料袋与其他的容器相比，一般占据空间较小、重量较轻、易于存放、便于携带。此外，塑料袋的防水性能也是其广泛使用的原因之一。

塑料到底会对我们的人体有怎样的危害？

1. 含有多种毒素

一般食品包装用的塑料制品，多为聚苯乙烯的二聚体和三聚体，若盛放高温食物，在高温下可产生十余种有毒物质。这些有毒物质有可能渗入到食物中损害人的肝脏和肾脏，还可能干扰人的内分泌，造成生育能力下降及男性雌化现象等。

2. 易引发胆结石

不合格的塑料餐盒和塑料袋主要含有工业碳酸钙和石蜡。碳酸钙会导致便秘、胆结石或肾结石；石蜡长期在人体内蓄积会引起腹泻等。

3. 增加致癌风险

彩色塑料袋属于再生塑料袋，使用的着色剂通常含有致癌物质苯并芘，与食品接触后，可能会转移到食品中，使人慢性中毒。苯并芘是多环芳烃的一种，多环芳烃有较强的致癌作用，国际癌症研究机构早已将苯并芘确定为一类致癌物（已经明确对人类有致癌作用的物质）。

用塑料袋装的食物能不能用微波炉加热呢？

当然不可以。我们经常使用的塑料袋一般都属于聚乙烯（PE）材质，高温加热下易融化。虽然微波炉的加热效果会直接穿透塑料袋，但是食物和塑料袋之间会传递热量，从而让塑料袋融化，对人体产生危害。

哪种塑料材质的产品能使用微波炉加热呢？

我们要找到塑料容器上有数字的三角标志，一般这个标志会在容器的底部。若三角形里的数字为5，说明这是能放进微波炉里加热的塑料材质PP（聚丙烯）。

作者：洛阳师范学院 张怡暄、刘淏

审核专家：河南科技大学食品与生物工程学院副教授 王耀