





这种厨房纸

别再直接接触食物了!

厨房纸,已经成了很多人厨房里的标配。平常擦水擦油,它比一般的由会的,用厨房纸擦纸都要好用,有些人也会在煎肉之前,用厨房纸擦掉肉块表面的水分,避免煎的时候油花四溅……不过在使用过程中,你是直接中,厨房纸可以用来直接接触食物吗?



厨房用纸

可以用来包装食物吗?

很多厨房纸在上市的时候,都遵循了我国的推荐标准《厨房纸巾》(GB/T 26174-2023)。

这个标准主要考虑的是厨房纸巾的擦拭 用途。比如,它对厨房纸巾的吸水、吸油性能作 出了明确规定,并且对纸张的抗张力(抗拉程 度)等作出要求,使得厨房纸满足吸水、吸油快 的要求,同时又结实耐用。

虽然标准里对厨房纸的重金属含量、微生物指标也做出了一些要求,但这个要求和直接接触食品的纸张要求是不一样的,对于甲醛等化学物质,厨房纸没有要求。

如果纸张被用来直接接触食品,它需要符合《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》(GB 4806.8-2022)。

怎样的厨房纸能接触食物? 有两个判断标准

如何判断家里的厨房纸能否直接接触食物?有两个判断方法——

首先可以直接看执行标准。如果执行标准 里带有GB 4806.8-2022字样,就说明它是符 合食品接触用纸标准的,可以放心用它来包装 食物或者给食物吸水。有些早期购买的产品上 可能写的是GB 4806.8-2016,它是食品接触 用纸之前的标准,如果执行的是这个标准也是 安全的。

但很多商家并不会在执行标准里单独把GB4806.8编号列出来,在宣传的时候也会说自己的纸是"食品级材料",可以用来包装食物。碰到这样的情况,可以使用第二种方法,看商品介绍页面上有没有第三方机构提供的"可接触食品用检测报告",或者是认证证书。

这些检测机构在检测时的依据也是前面 提到的《食品安全国家标准 食品接触用纸和 纸板材料及制品》。

如果既没有相关检测报告,也没有执行 GB 4806.8标准,这样的厨房纸最好就不要用 来包装食物了。

其他类型的纸 可以用来包装食物吗?

很多人分享食物的时候,经常会用抽纸包 裹食物或者垫在桌子上,纸巾可以直接接触食 物吗?

和厨房纸类似,抽纸能不能用来包装食物,也要看它们是否满足《食品安全国家标准食品接触用纸和纸板材料及制品》这项标准。

提到抽纸,还有一个比较有意思的小知识。虽然在生活中我们直接把能一张张抽出来用的纸都叫抽纸,但抽纸和抽纸之间可能是不一样的——

●卫生纸

提到卫生纸这个字眼,很多人的第一反应是卷纸。其实除了卷纸,卫生纸还包括其他类

型。比如公共卫生间里常见的盘式卫生纸,还有平切卫生纸和一些抽取卫生纸,也就是抽纸,也属于卫生纸。

相比于纸巾和厨房用纸,卫生纸的抗张指数是最弱的。它们即便丢进马桶里也很容易被冲走,但擦嘴、擦鼻子也相对容易破裂。所以相比于纸巾,卫生纸的价格也更便宜一些。

值得一提的是,卫生纸的原材料既可以是 木材、草、竹子之类植物的原生浆,也可以是回 用浆,也就是我们常说的回收纸浆。而相比之 下,用回收纸浆制作的卫生纸,质量比原生浆 制作的卫生纸要更低一些。

如果用卫生纸擦嘴擦脸,不要选用"回用 浆"制作的纸。

●纸巾

我们常说的面巾纸、餐巾纸都属于纸巾。 生产纸巾需要执行的标准和卫生纸是不一样 的,它执行的是《纸巾》(GB/T 20808-2022) 标准。

前面提到,制作卫生纸的材料可以是原生浆,也可以是回收浆,但纸巾的制作材料必须是原生浆,不能用回收浆。另外,纸巾的柔软程度也比卫生纸要高。

此外,卫生纸和纸巾的微生物指标也不同,纸巾的细菌菌落数不能超过200CFU/g, 而卫生纸的标准是不能超过600CFU/g(该指标越小越好)。这可以理解成,同等级的纸巾和卫生纸,纸巾的质量更高一些,当然价格也更贵一些。

(据央视新闻微信公众号)

