

免洗竹筷---環保(減碳)與衛生相關問題的探討:

竹子可以快速採收及補充且對環境沒有衝擊，它可以每年計劃性的砍伐及能夠完全再生，不用重新種植且生產週期非常短，三~五年內即可砍伐，相對於一般樹木而言，至少要幾十年才能砍伐，它的生長速度比樹木還要快很多，每年生長的面積及數量是樹木的幾十倍，相對於木材資源需要更久時間。竹子在大自然環境中對氧氣及二氧化碳的平衡是非常重要的樹種，吸入二氧化碳，釋出的氧氣比樹多 35%，也能更有效地結合土壤，避免土壤侵蝕，它可以幫助降低全球氣溫暖化的禍首---二氧化碳，能將空氣變得更清新。目前所謂的環保筷多數採用金屬或塑膠材質，在製造過程中使用的石化物質，易排放出大量的溫室氣體，如煉鋼廠及石化工業等，相較之下，免洗竹筷的使用將會有助減少石化物質排放出溫室氣體，另外，任何產品都有其生命週期，金屬或塑膠材質廢棄物需嚴謹的回收與處置，否則對環境是一大負擔，而免洗竹筷則可以由大自然分解，吸收，符合”物盡其用”的環保新趨勢。

竹子本身是屬於多年生禾本植物，不是木本植物，樹木砍伐之後沒栽種就沒有了，會影響到地球環境，但就竹子生長方式來說，它不須要重新栽種，是一種再生資源，竹子在生長過程中，需適當的砍伐以利生長，不像木材須整棵砍除，故非常符合環保概念，適當的砍伐是讓竹林生長茂盛的先決條件，因此對於自然環境不會造成任何傷害，反觀台灣十餘年來因竹林沒適當的砍伐及適度整理與管理，林象越來越差，竹子越長越小，甚者產生病虫害導致竹林逐漸的毀滅，所以使用免洗竹筷可以救地球，不但可以救地球還可以增加經濟效益改善山區百姓的生活，環保(減碳)與經濟雙贏何樂而不為呢!

免洗竹筷除含有二氧化硫外，不會有大腸桿菌及其他細菌的問題，但因潮溼或保存不當以致於發霉者請勿使用，最近經國內某大學經長期試驗結果，美耐皿製品如有刮傷，雖經清洗仍然會殘留相當高的大腸桿菌及金黃色葡萄球菌，增加身體健康的風險!清洗時是否能清洗乾淨不殘留細菌或清潔劑我們不得知!您用得安心嗎?免洗竹筷本身可以自然腐化分解，也可以回收打成粉來堆肥取代木屑的功能，完全不會造成環境上的污染，燃燒時也不會產生戴奧辛，符合取之於自然，最後也能回歸於自然，在製造，使用與回收的過程中大幅減少對環境的傷害，另外免洗筷還有一個不可磨滅的功用就是避免了傳染病相互間的傳染，也是當年為什麼要推行免洗筷的最大原因，讓我們免於遭受到傳染病或病菌感染的恐懼，同時減少清潔劑對環境的污染。

竹子是由糖分，澱粉，蛋白質，水，纖維五種元素組成，所以會褐化(氧化)，採用普遍使用在食品上的漂白劑二氧化硫來抑制褐化產生，其方法採煙燻方式，若完全不使用二氧化硫處理，則生產出來的筷子呈現褐色，你會用嗎!目前不是只有免洗竹筷含有二氧化硫，其實還有許多食品含有二氧化硫，在衛生署食品添加物使用範圍及限量中就有些二氧化硫含量標準高於免洗筷或一樣標準，況且食品是吃進肚子，而筷子只是一個夾菜入口的工具，又不是整雙筷子吃進肚子裡，過去衛生署未制定免洗筷衛生標準，造成一些團體對免洗筷一再抨擊與誤解，為了全民健康著想，衛生署於民國九十六年六月二十六日(2007年)頒布並於當年十二月一日開始實施，九十七年二月份起在海關直接抽驗，不合格就退運，有了這套標準讓業者有據可循，對消費者也是多一層保護，就像食品中的添加物防腐劑一樣，合乎標準就是 OK 的。