



Contact Methods
Mob: (86)18668768846
Tel: (86) 577 68668118
Wechat: zigpac123
Skype: bruce.chan1999
E-mail: bruce@zigpac.com
Whatsapp: +86-18668768846
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin
Commercial and Residential Building, Longgang
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES



Hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh: chọn theo loại món, rồi chọn túi mang đi phù hợp

Details

Trả lời nhanh: Hãy chọn hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh theo món khó nhất trong thực đơn, không phải món trung bình. Món nóng, nhiều hơi nước cần nắp có lỗ thoát hơi. Món chiên cần lớp chắn dầu mỡ có thể kiểm chứng. Món sốt cần nắp kín, còn món lạnh cần bao bì chịu được nước ngưng tụ. Hãy xác nhận hồ sơ tiếp xúc thực phẩm trước khi in, rồi chọn kích thước túi mang đi theo diện tích đáy hộp và chiều cao chống hộp.

Hầu hết phàn nàn về bao bì bắt đầu từ bên trong túi. Hộp nắp gập đọng hơi nước, nắp hộp đựng sốt bật lên, hoặc dầu thấm qua một góc gấp, và rồi chiếc túi bên ngoài bị đổ lỗi. Hướng dẫn này dành cho người mua trong ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống đang lên kế hoạch cho hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh. Bài viết coi hộp và túi là một hệ thống: trước hết chọn hộp phù hợp cho từng nhóm món, sau đó đảm bảo hộp đó vừa với chiếc túi chứa nó.

Vì sao bao bì mang đi hỏng sau khi rời quầy

Bao bì có thể trông ổn ở quầy giao món mà vẫn hỏng trên xe. Một ví dụ được chia sẻ rộng rãi xảy ra vào tháng Ba năm 2026. Khách hàng của một chuỗi burger phàn nàn sau khi cốc đựng khoai tây chiên được thay bằng túi giấy. Một khách viết rằng “dầu mỡ thấm xuyên nhanh hơn nhiều”, còn một khách khác nói chiếc cốc cũ từng giữ dầu không dính vào ghế xe trên đường về nhà, như [New York Post đã đưa tin](#)^[1]. Thức ăn không hề đổi. Chỉ có bao bì sơ cấp là thay đổi.

Cái giá của sự cố đó tăng rất nhanh. Nhân viên phải dùng túi đôi cho mọi đơn để bù lại. Tài xế giao hàng trao những chiếc túi ướt. Đánh giá của khách nhắc đến sự bừa bộn hơn là bữa ăn. Còn có khía cạnh tuân thủ: nhiều bang của Hoa Kỳ hiện cấm PFAS cố ý bổ sung trong bao bì thực phẩm, nên lớp chống thấm dầu mỡ từng che giấu vấn đề không còn dùng được nữa.

Cách khắc phục là lập kế hoạch đúng thứ tự. Xác định kiểu hỏng của từng món, chọn hộp chống được kiểu hỏng đó, lập hồ sơ chứng minh hộp phù hợp để tiếp xúc thực phẩm, và chỉ sau đó mới chọn túi để đựng cả bộ.

Mục lục

1. [Hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh là gì và không phải là gì](#)
2. [Cách chọn hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh qua sáu bước](#)
3. [So sánh vật liệu làm hộp theo loại món](#)
4. [Câu hỏi thường gặp](#)
5. [Điểm chính cần nhớ](#)
6. [Xây dựng bộ hộp và túi cùng nhau](#)

Hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh là gì và không phải là gì

Hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh là bao bì thực phẩm sơ cấp. Đó là các hộp nắp gập, tô, hộp giấy gấp, cốc và khay tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, được quy cách hoặc in thương hiệu riêng cho một cơ

sở. Túi mang đi là bao bì thứ cấp: đựng các hộp, giữ đơn hàng đi cùng nhau và mang thương hiệu ra khỏi nhà hàng. Trên thực tế, một chương trình túi và hộp đựng thực phẩm tùy chỉnh bao gồm cả hai lớp.

Tách bạch 2 lớp bao bì giúp tránh một sai lầm thường gặp khi mua hàng: kỳ vọng túi giấy xách tay làm công việc của hộp đựng. Túi xách giấy kraft không phải là lớp chắn rò rỉ. Súp, nước sốt trộn và món chiên cần được chứa ở lớp sơ cấp. Nhiệm vụ của túi là chịu tải đều và giữ nắp hộp nằm phẳng. Khi người mua yêu cầu túi ngăn rò rỉ, họ thường kết thúc với giấy dày hơn, dùng túi đôi và vẫn rò rỉ như cũ.

Ngoài ra, ở Hoa Kỳ không có một tiêu chuẩn liên bang duy nhất nào gọi là “tiêu chuẩn hộp đựng đồ ăn mang đi”. Những gì bạn có thể kiểm chứng là một tập hợp các yêu cầu riêng biệt: quy định của FDA về vật liệu tiếp xúc thực phẩm, các phương pháp thử khả năng chống thấm dầu mỡ, quy định của FTC về tuyên bố môi trường, và luật của các bang về PFAS và bao bì. Mỗi phần dưới đây tương ứng với một trong các yêu cầu này.



Cách chọn hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh qua sáu bước

Bước 1: Phân loại thực đơn theo bốn kiểu hỏng

Liệt kê mọi món rời khỏi cửa hàng và xếp mỗi món vào đúng một nhóm theo cách nó hỏng, chứ không theo vị trí của nó trong thực đơn:

- **Nóng và nhiều hơi nước** (cơm, mì, rau củ nướng): hơi nước ngưng tụ dưới nắp, làm mềm giấy bìa và khiến món giòn bị sũng.
- **Nhiều dầu mỡ** (gà rán, khoai tây chiên, burger, bánh ngọt làm với bơ): dầu tự do thấm vào sợi chưa xử lý và lộ ra bên ngoài.
- **Nhiều sốt hoặc lỏng** (cà ri, súp, nước sốt trộn, nước chấm): chất lỏng thoát ra ở mép nắp, góc gấp và lỗ thoát hơi.
- **Lạnh** (salad, món tráng miệng, đồ uống lạnh): nước ngưng tụ bên ngoài làm ướt mọi thứ nó chạm vào, kể cả túi.

Hãy quy cách cho mỗi nhóm theo món khó nhất của nhóm đó. Nếu hộp chứa được món chiên nhiều dầu nhất của bạn, nó sẽ chứa được phần còn lại của nhóm. Hộp chọn theo món trung bình sẽ hỏng vào đêm đông khách nhất.

Bước 2: Chọn hộp phù hợp với khả năng chịu nhiệt và hơi nước

Thức ăn nóng gây hại qua hơi ẩm nhiều hơn qua nhiệt độ. Nắp kín giữ hơi nước, hơi nước ngưng tụ, và nước đọng lại trên thức ăn và thành hộp. Với món chiên hoặc có lớp vỏ giòn, hãy dùng nắp có lỗ thoát hơi hoặc khe thoát hơi để hơi nước thoát ra. Với món kho hoặc nhiều sốt, hãy dùng nắp kín, vì chúng cần giữ ẩm hơn là độ giòn.

Nếu khách có thể hâm lại thức ăn ngay trong hộp, hãy yêu cầu nhà cung cấp xác nhận bằng văn bản rằng vật liệu và nắp phù hợp để dùng trong lò vi sóng. Đừng suy đoán từ vẻ ngoài của vật liệu. Cũng cần tính đến khâu vận chuyển: hộp nóng và hộp lạnh không nên chung một túi. Nhiệt truyền sang món lạnh, còn nước ngưng chảy ngược theo chiều kia.

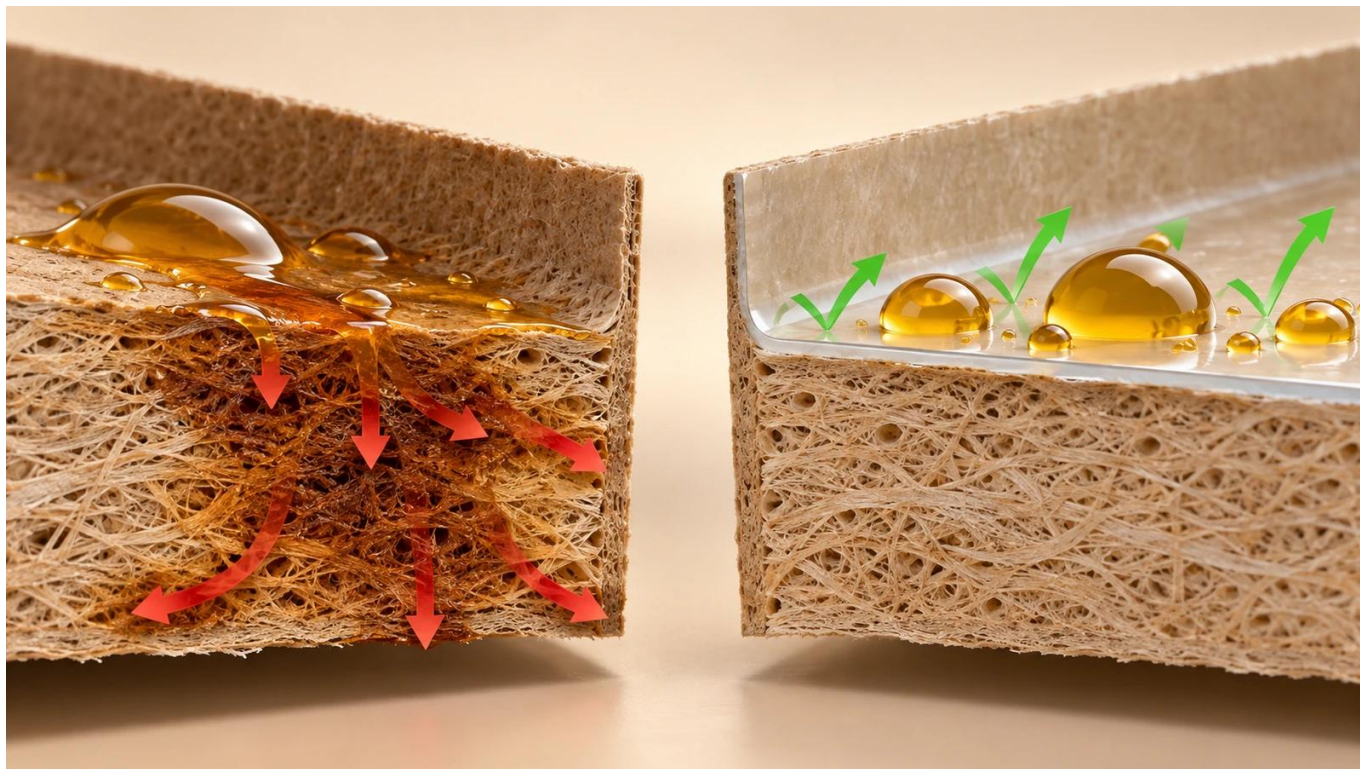
Bước 3: Quy cách lớp chắn dầu mỡ và chống rò rỉ có thể kiểm chứng

Làm giấy bì dày hơn không khiến nó chống thấm dầu mỡ. Định lượng giấy đo độ cứng và độ bền, không đo khả năng chống dầu. Món chiên và món nhiều bơ cần một lớp chắn: lớp phủ phân tán gốc nước, lớp lót polyetylen (PE), lớp lót polyme sinh học như PLA, hoặc một lớp giấy lót chống thấm dầu mỡ riêng.

Nhiều người mua bỏ sót việc thị trường này đã thay đổi đến mức nào. Vào tháng Hai năm 2024, [FDA thông báo rằng các vật liệu chống thấm dầu mỡ chứa PFAS không còn được bán cho bao bì thực phẩm tại Hoa Kỳ^{\[2\]}](#). Điều đó bao gồm giấy gói đồ ăn nhanh và hộp giấy bì đựng đồ ăn mang đi. Sau đó FDA xác định rằng [35 thông báo tiếp xúc thực phẩm liên quan đã hết hiệu lực kể từ ngày 6 tháng 1 năm 2025^{\[3\]}](#), với hạn tuân thủ là ngày 30 tháng 6 năm 2025 đối với một số lô bao bì giấy tồn kho hiện có. Khả năng chống thấm dầu mỡ hiện nay đến từ hóa chất không chứa flo hoặc lớp màng chắn. Các giải pháp này có hiệu năng khác nhau nên cần được thử nghiệm.

Chuẩn đối chiếu phổ biến trong phòng thí nghiệm là thử nghiệm kit, [TAPPI T 559^{\[4\]}](#). Phương pháp này xếp hạng khả năng chống thấm từ 1 to 12. TAPPI lưu ý rằng phương pháp được thiết kế chủ yếu cho các xử lý bề mặt bằng hóa chất chứa flo, và việc áp dụng cho lớp chắn dạng màng hoặc không chứa flo “cần được đánh giá”. Chỉ số kit cao trên giấy bì lót PE vẫn có thể che giấu rò rỉ ở nếp gấp và góc dán keo. Hãy yêu cầu chỉ số kit, rồi tiến hành thử nghiệm thực tế tại bếp:

1. Đóng gói các món nhiều dầu mỡ nhất và nhiều sốt nhất của bạn ở nhiệt độ phục vụ vào hộp đang cân nhắc.
2. Giữ chúng trong 15, 30 và 60 phút, khoảng thời gian bao trùm từ lúc khách nhận tại quầy đến một chuyến giao hàng dài.
3. Nghiêng từng hộp khoảng 45 độ trong mười giây tại mỗi mốc kiểm tra để thử độ kín của mép nắp.
4. Ghi lại nơi dầu hoặc chất lỏng xuất hiện: thành hộp, đáy, góc gấp hoặc mép nắp. Mỗi vị trí chỉ ra một cách khắc phục khác nhau.



Bước 4: Chốt hồ sơ tiếp xúc thực phẩm trước khi in bất cứ thứ gì

“Đạt chuẩn thực phẩm” chỉ là cụm từ quảng cáo, không phải thông số kỹ thuật. Tại Hoa Kỳ, giấy và giấy bìa tiếp xúc với thực phẩm có nước và thực phẩm nhiều chất béo thuộc [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Thực phẩm khô thuộc 21 CFR 176.180. Mục 176,170 cũng giới hạn lượng chất chiết xuất hòa tan trong chloroform ròng từ bề mặt tiếp xúc thực phẩm của thành phẩm ở mức 0,5 mg trên mỗi inch vuông, trong điều kiện đại diện cho loại thực phẩm và cách sử dụng dự kiến. Vì vậy, hộp bánh quy khô và tô cà ri nóng chịu sự điều chỉnh của các quy định khác nhau.

Hãy yêu cầu bản bảo đảm bằng văn bản bao trùm thành phẩm: giấy bìa nền, lớp phủ, keo dán và mọi loại mực trên bề mặt có thể chạm vào thức ăn. Bảo đảm chỉ áp dụng cho giấy bìa thô là chưa đủ. Hãy xác nhận sợi là sợi nguyên sinh hay sợi tái chế. Sợi tái chế cần có biện pháp kiểm soát tạp chất được lập hồ sơ trước khi dùng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ướt hoặc nhiều chất béo. Nếu lớp phủ hoặc mực thay đổi sau khi đã được phê duyệt, hồ sơ cũng phải được cập nhật.

Luật của các bang bổ sung thêm một lớp quy định nữa. [Đạo luật AB 1200 của California^{\[6\]}](#) đã cấm bao bì thực phẩm làm từ sợi thực vật có chứa PFAS bị quản lý kể từ ngày 1 tháng 1 năm 2023. Điều này bao gồm PFAS cố ý bổ sung và tổng flo hữu cơ từ 100 ppm trở lên, và thông báo thực thi của Tổng chương lý California hồi tháng Mười năm 2023 nêu rõ quy định áp dụng cho các nhà hàng bán đồ ăn mang đi. Illinois cấm PFAS cố ý bổ sung trong bao bì thực phẩm từ ngày 1 tháng 1 năm 2026. Quy định của Maine về bao bì sợi thực vật, gồm túi, hộp đựng và hộp pizza, có hiệu lực từ ngày 25 tháng 5 năm 2026, theo [bản tổng hợp luật cấp bang năm 2026 của Packaging Dive^{\[7\]}](#). Hãy ghi “không có PFAS cố ý bổ sung” vào bản quy cách, và yêu cầu kết quả thử tổng flo hữu cơ khi bạn bán sản phẩm vào California.

Bước 5: Chỉ in những tuyên bố về môi trường mà bạn chứng minh được

Những từ như “có thể ủ phân” trên hộp tùy chỉnh là các tuyên bố chịu sự quản lý. Theo FTC Green Guides, cụ thể là [16 CFR 260.7^{\[8\]}](#), nhà tiếp thị cần có bằng chứng có thẩm quyền và đáng tin cậy rằng toàn bộ vật liệu trong sản phẩm phân hủy thành phân ủ dùng được một cách an toàn và kịp thời. Nếu đa số đáng kể khách hàng ở nơi bán sản phẩm không tiếp cận được cơ sở ủ phân, tuyên bố phải được

nêu kèm điều kiện giới hạn.

Giấy bìa có lớp phủ được đánh giá như một sản phẩm hoàn chỉnh. Theo [Compost Manufacturing Alliance^{\[9\]}](#), giấy nhiều lớp và giấy có lớp phủ được đánh giá theo ASTM D6868, và lớp phủ phải đạt thử nghiệm phân hủy sinh học bất kể chiếm tỷ lệ bao nhiêu trong sản phẩm. Một chiếc tô lót PE không thể được gọi là có thể ủ phân chỉ vì phần nền giấy của nó. Tuyên bố về khả năng tái chế thuộc 16 CFR 260.12. Cặn thức ăn và lớp lót thường quyết định kết quả, vì vậy hãy nêu kèm điều kiện cho cả các tuyên bố đó.

California còn có thêm một yêu cầu khác. Theo SB 54 (đạo luật do [CalRecycle quản lý như một chương trình trách nhiệm mở rộng của nhà sản xuất^{\[10\]}](#)), lớp phủ nhựa và các thành phần nhựa có thể khiến hộp sợi bị đưa vào phạm vi tính toán mức giảm nhựa. Do đó, chọn lớp chắn cũng là một quyết định về báo cáo.

Bước 6: Khớp diện tích đáy và chiều cao chống hộp với túi mang đi

Khi đã chọn xong hộp, hãy chọn kích thước túi theo hộp, chứ không làm ngược lại. Túi mang đi của nhà hàng hỏng nhiều nhất khi hộp đặt nghiêng, khi chống hộp bị đổ nghiêng, hoặc khi món lỏng nặng nhất nằm trên cùng. Hãy làm theo trình tự sau:

1. **Đo diện tích đáy.** Ghi lại chiều dài và chiều rộng đáy của hộp lớn nhất, đo tại mép nắp nếu mép nắp rộng hơn đáy.
2. **Chuẩn hóa theo một nhóm diện tích đáy.** Chọn một hoặc hai kích thước đáy mà phần lớn thực đơn có thể dùng chung. Các hộp cùng diện tích đáy xếp chồng phẳng. Diện tích đáy lẫn lộn tạo khe hở khiến chống hộp xô dịch.
3. **Đếm đơn thực tế.** Lấy phiếu đơn của một tuần và ghi lại một đơn lẻ, đơn đôi và đơn gia đình thường có bao nhiêu hộp. Thường sẽ ra hai hoặc ba cỡ túi, chứ không phải một cỡ cho mỗi món.
4. **Tính chiều cao chống hộp.** Cộng chiều cao các hộp của từng nhóm đơn, rồi cộng thêm khoảng trống cho cốc để bên cạnh và để miệng túi gấp kín hoặc quai túi chập vào nhau mà không ép lên nắp hộp trên cùng.
5. **Đối chiếu đáy túi với diện tích đáy hộp.** Đáy phẳng của túi, tính theo chiều rộng và độ rộng hông túi, phải giữ diện tích đáy hộp nằm ngang và còn đủ chỗ cho ngón tay. Hông túi hẹp hơn hộp sẽ khiến hộp đứng trên cạnh, chính là chỗ nắp dễ bật.
6. **Đặt thứ tự xếp.** Món nặng và món lỏng xếp dưới cùng, món khô và nhẹ xếp lên trên, còn món nóng và món lạnh cho vào túi riêng.

Việc duyệt kích thước túi, độ dễ đọc của bản in và chi tiết quai túi được trình bày trên trang sản phẩm dành cho [túi giấy kraft mang đi tùy chỉnh có quai dẹt](#). Hãy mang theo số đo diện tích đáy và chiều cao chống hộp để báo giá dựa trên đơn hàng thực tế của bạn.



So sánh vật liệu làm hộp theo loại món

Bảng này so sánh các nhóm vật liệu phổ biến theo hiệu năng và theo những tuyên bố bạn có thể đưa ra về chúng. Kết quả phụ thuộc vào lớp phủ cụ thể, thiết kế nắp và hồ sơ của nhà cung cấp, vì vậy hãy dùng bảng để lập danh sách rút gọn trước khi thử nghiệm.

Vật liệu	Nóng và nhiều hơi nước	Nhiều dầu mỡ	Nhiều sốt hoặc lỏng	Lạnh	Lưu ý về tuyên bố
Hộp giấy bìa kraft không phủ	Tạm được cho chậg ngăn; mềm đi khi gặp hơi nước	Kém; dầu thấm vào sợi	Kém; góc gấp bị rò rỉ	Tạm được nếu giữ khô	Chỉ nêu tuyên bố có thể tái chế khi kèm điều kiện về khả năng tiếp nhận tại địa phương và cặn thức ăn
Giấy bìa có lớp chắn phủ gốc nước	Tốt khi có nắp thoát hơi	Tốt; hãy kiểm chứng bằng thử nghiệm thực tế tại bếp, vì thử nghiệm kit có thể không phản ánh được	Tạm được; phụ thuộc vào độ kín của nắp	Tốt	Chỉ được nêu tuyên bố có thể ủ phân khi có bằng chứng bao trùm cả lớp phủ
Giấy bìa lót PE	Tốt	Rất tốt	Tốt khi có nắp kín	Tốt	Không nêu tuyên bố có thể ủ phân; có thể bị tính là nhựa theo SB 54 của California
Giấy bìa lót PLA	Tạm được; hỏi nhà cung cấp về giới hạn nhiệt	Tốt	Tốt khi có nắp kín	Rất tốt	Tuyên bố khả năng ủ phân công nghiệp cần bằng chứng theo ASTM D6868 và sự đáp ứng điều kiện của cơ sở ủ phân

Vật liệu	Nóng và nhiều hơi nước	Nhiều dầu mỡ	Nhiều sốt hoặc lỏng	Lạnh	Lưu ý về tuyên bố
Sợi đúc khuôn (ví dụ: bã mía)	Tốt; hấp thụ một phần hơi nước	Tùy thuộc vào xử lý không chứa flo; hãy xác nhận tình trạng PFAS	Tạm được; nắp là điểm yếu	Tạm được	Xác nhận không có PFAS cố ý bổ sung và tổng flo hữu cơ ở nơi luật bang yêu cầu
Hộp polypropylene	Rất tốt; hỏi về khả năng dùng trong lò vi sóng	Rất tốt	Rất tốt khi nắp kín	Rất tốt	Khả năng tái chế khác nhau tùy địa phương; có thể áp dụng quy định về nhựa tại địa phương

Hầu hết cơ sở dùng nhiều hơn một hàng trong bảng. Một chương trình điển hình có thể dùng sợi đúc khuôn hoặc giấy bìa có lớp phủ cho món nóng khô, tô PP kín hoặc tô lót PE cho súp, và hộp giấy riêng có lỗ thoát hơi cho món chiên. Tất cả cùng dùng chung một hoặc hai kích thước đáy để vừa với các túi mang đi giống nhau.

Khách hàng có để ý đến cách lập kế hoạch này. Tổ chức [National Restaurant Association^{\[11\]}](#) gần bao bì mang đi tốt hơn với việc khách hàng đặt món ở nhiều nhóm thực đơn hơn. Tổ chức này cũng lưu ý rằng hộp và tô kraft dùng đựng súp hoặc món có sốt cần lớp chắn ẩm, nếu không sẽ rò rỉ.



Câu hỏi thường gặp

Câu hỏi thường gặp: Hộp giấy kraft có mặc nhiên an toàn cho thực phẩm không?

Không. Màu nâu của kraft chỉ mô tả loại sợi, không nói lên việc tuân thủ. Thành phẩm hộp, gồm giấy bìa, lớp phủ, keo dán và mọi loại mực có thể chạm vào thức ăn, cần có cơ sở được lập hồ sơ theo 21 CFR 176.170 đối với thực phẩm ướt hoặc nhiều chất béo, hoặc theo 176,180 đối với thực phẩm khô. Hãy yêu cầu nhà cung cấp bảo đảm bằng văn bản cho toàn bộ sản phẩm và loại thực phẩm dự kiến.

Câu hỏi thường gặp: Hộp chống thấm dầu mỡ có còn dùng PFAS không?

Các chất chống thấm dầu mỡ PFAS cho bao bì thực phẩm bằng giấy không còn được bán trên thị trường Hoa Kỳ, và 35 thông báo liên quan của FDA đã hết hiệu lực vào ngày 6 tháng 1 năm 2025. Điều đó không bao quát mọi nguồn flo có thể có. Hãy ghi bằng văn bản “không có PFAS cố ý bổ sung”, và yêu cầu thử nghiệm tổng flo hữu cơ ở nơi luật bang đặt ra giới hạn, chẳng hạn ngưỡng 100 ppm của California.

Câu hỏi thường gặp: Chỉ số kit cao hơn có luôn tốt hơn không?

Không hẳn. Thử nghiệm kit TAPPI T 559 (1 to 12) chủ yếu được thiết kế cho các xử lý bề mặt bằng hóa chất chứa flo. Lớp màng và lớp chắn không chứa flo có thể đạt điểm tốt mà vẫn rò rỉ ở nếp gấp hoặc đường dán keo. Hãy dùng chỉ số để so sánh các lựa chọn, rồi quyết định dựa trên thử nghiệm có tính giờ với món nhiều dầu mỡ nhất trong thực đơn thật của bạn.

Câu hỏi thường gặp: Tôi có thể in “có thể ủ phân” lên hộp lót PE không?

Không. FTC yêu cầu bằng chứng rằng toàn bộ vật liệu trong sản phẩm sẽ ủ phân được. Giấy có lớp phủ được đánh giá như một tổng thể theo ASTM D6868, và lớp lót PE thông thường không đáp ứng yêu cầu đó. Chỉ dùng tuyên bố về khả năng tái chế kèm điều kiện nếu nó chính xác với thị trường của bạn, hoặc bỏ hẳn tuyên bố.

Câu hỏi thường gặp: Túi mang đi có nên ngăn rò rỉ khi hộp bị hỏng không?

Không. Túi giấy xách tay chịu tải và mang thương hiệu. Nó không phải lớp chắn chất lỏng. Hơi nước và nước ngưng làm giấy yếu dần theo thời gian, vì vậy hãy ngăn rò rỉ ngay ở hộp: nắp kín cho món sốt, lỗ thoát hơi cho món chiên, và túi riêng cho món nóng và món lạnh.

Câu hỏi thường gặp: Một thực đơn thông thường cần bao nhiêu cỡ túi?

Thường là hai hoặc ba. Nếu các hộp dùng chung một hoặc hai kích thước đáy, phiếu đơn của một tuần sẽ cho thấy số hộp phổ biến trong đơn lẻ, đơn đôi và đơn gia đình. Hãy chọn cỡ mỗi túi theo chiều cao chống hộp của từng nhóm đơn, thay vì tạo một cỡ túi cho mỗi món.

Điểm chính cần nhớ

- **Vào năm 2026, khả năng chống thấm dầu mỡ đến từ lớp chắn không chứa flo hoặc lớp màng, nên cần thử nghiệm chúng.** — Việc bán chất chống thấm dầu mỡ chứa PFAS chấm dứt vào ngày 28 tháng 2 năm 2024, và 35 thông báo hết hiệu lực vào ngày 6 tháng 1 năm 2025 ([Nguồn](#))
- **Tuân thủ quy định tiếp xúc thực phẩm áp dụng cho thành phẩm hộp, không chỉ giấy bìa.** — 21 CFR 176.170 đặt giới hạn chất chiết xuất 0,5 mg/in² đối với bao bì tiếp xúc với thực phẩm ướt và nhiều chất béo ([Nguồn](#))
- **Chỉ số kit giúp so sánh vật liệu nhưng không thể thay thế thử nghiệm thực tế tại bếp.** — Thang đo TAPPI chạy từ 1 to 12 và chủ yếu được xây dựng cho các xử lý bằng hóa chất chứa flo ([Nguồn](#))
- **Luật PFAS của các bang đã áp dụng cho bao bì nhà hàng.** — California hạn chế tổng flo hữu cơ từ 100 ppm trở lên trong bao bì thực phẩm làm từ sợi thực vật ([Nguồn](#)); các quy định của Illinois và Maine có hiệu lực vào năm 2026 ([Nguồn](#))
- **Lệnh cấm PFAS liên bang trong bao bì mới chỉ được đề xuất, chưa thành luật.** — Dự luật được tái đệ trình tại Thượng viện sẽ có hiệu lực từ ngày 1 tháng 1 năm 2028 nếu được

thông qua ([Nguồn](#))

- **Giấy có lớp phủ chỉ được gọi là có thể ủ phân khi lớp phủ cũng được chứng minh là có thể ủ phân.** — Để vật liệu nền được chấp nhận cần ít nhất 95 % sợi và dưới 1 % đối với mỗi chất phụ gia riêng lẻ; được chấp nhận không đồng nghĩa với được chứng nhận ([Nguồn](#))

Xây dựng bộ hộp và túi cùng nhau

Hộp đựng đồ ăn mang đi tùy chỉnh tốt tuân theo một thứ tự rõ ràng: phân loại thực đơn theo kiểu hòng, chọn lớp chần có thể kiểm chứng, lưu hồ sơ tiếp xúc thực phẩm và PFAS, chỉ in những tuyên bố bạn chứng minh được, và chuẩn hóa diện tích đáy để mọi đơn hàng xếp chồng phẳng. Sau đó, chọn túi gần như chỉ là bài toán số học.

Hãy theo dõi luật PFAS cấp liên bang. Một [dự luật Thượng viện được tái đệ trình^{\[12\]}](#) sẽ cấm PFAS cố ý bổ sung trong bao bì thực phẩm trên toàn quốc nếu được thông qua, vì vậy các bản quy cách viết từ bây giờ nên đáp ứng sẵn yêu cầu đó. Khi diện tích đáy hộp và các nhóm đơn đã sẵn sàng, hãy gửi chúng kèm yêu cầu báo giá cho [túi giấy kraft mang đi in thương hiệu, cỡ theo bộ hộp của bạn](#). Giá, số lượng và thời gian sẽ được báo theo quy cách của bạn.

Nguồn tham khảo

1. [New York Post, “Khách hàng Five Guys bức xúc khi chuỗi bỏ cốc khoai tây chiên để chuyển sang túi giấy,” ngày 21 tháng 3 năm 2026.](#) ↵
2. [FDA Hoa Kỳ, “FDA và ngành công nghiệp hành động chấm dứt việc bán PFAS dùng trong bao bì thực phẩm tại Hoa Kỳ,” ngày 28 tháng 2 năm 2024.](#) ↵
3. [FDA Hoa Kỳ, “FDA xác định việc cho phép đối với 35 thông báo về vật liệu tiếp xúc thực phẩm liên quan đến PFAS không còn hiệu lực,” ngày 3 tháng 1 năm 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 “Phương pháp thử khả năng chống thấm dầu mỡ của giấy và giấy bìa.”](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Các thành phần của giấy và giấy bìa tiếp xúc với thực phẩm có nước và nhiều chất béo.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021–2022\), toàn văn dự luật.](#) ↵
7. [Packaging Dive, các luật về bao bì cấp bang có hiệu lực năm 2026, ngày 5 tháng 1 năm 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: Các tuyên bố “có thể ủ phân”.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, quan điểm về ASTM D6868 và D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, chương trình trách nhiệm mở rộng của nhà sản xuất đối với bao bì \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, “Doanh số tăng nhờ bao bì phù hợp,” ngày 21 tháng 5 năm 2025.](#) ↵
12. [Packaging Dive, dự luật liên bang về PFAS trong bao bì thực phẩm được tái đệ trình, ngày 30 tháng 9 năm 2026.](#) ↵

tháng 10 21, 2026