

用灶台聚能环存隐患 警惕所谓“厨房神器”

“聚拢火焰,节省燃气”“锯齿防滑,炒菜不滑锅”“搪瓷工艺,耐锈耐腐蚀”……看到这些广告,许多人下单购买了这款“厨房神器”。

记者调查发现,在部分电商平台,一些店家低价兜售燃气聚能环,销量火爆。尽管相关部门长期宣传聚能环并无节能效果且存在重大安全隐患,但由于大量虚假宣传营销推广,消费者自行加装聚能环而引发的安全事故屡屡发生。

聚能环致一氧化碳中毒 各地多部门发布安全提示

2023年7月初,北京市海淀区西北旺镇航天城社区居委会在微信公众号发布安全提示称,该镇域内发生一起因使用燃气灶聚能环(防风罩)引起一氧化碳中毒造成2人死亡的事故,要求居民立即停止使用聚能环。

近年来,全国多地出现因使用聚能环而导致一氧化碳中毒或死亡的事例。2022年,北京市石景山区永乐东区、燕保京原家园等小区发生多起居民自行加装聚能环致一氧化碳中毒事件;2021年,大连市西岗区日新街道唐山街一户居民因使用聚能环发生一氧化碳中毒;2021年,内蒙古包头市昆都仑区发生4起使用聚能环导致一氧化碳中毒事件……

大连华润等多家燃气公司发布公告称,使用聚能环并不能起到节能效果——燃气会因为聚能环的遮挡导致不能充分燃烧,不完全燃烧产生的热量只有完全燃烧时的60%,因此在使用过程中反而会造成大量的燃气浪费。若使用不当,还会因为燃气燃烧不充分引发一氧化碳中毒。

在一个实验视频中,北京市公用事业科学研究所高级工程师兰涛直观演示了聚能环存在的安全隐患:当灶台加

装上聚能环工作一段时间后,检测仪发出尖锐报警声,此时一氧化碳浓度达到对人体有害的程度。

“此类聚能环在使用过程中会堵塞氧气进气通道,造成天然气燃烧不充分,产生大量一氧化碳。”兰涛说。

一些地方市场监管部门和应急管理部门多次发布安全提示,或明令禁止使用聚能环。

2022年,北京市市场监管局发布《关于燃气灶用聚火防风装置产品安全提示》,明确提示消费者“不应私自在燃具上安装出厂产品以外的可能影响燃具性能的装置或附件”。

北京市通州区应急管理局、石景山区应急管理局、海淀区物业管理协会等机构也提醒市民,“私自加装燃气灶聚火防风装置会产生很大安全隐患”。陕西榆林、新疆乌鲁木齐、黑龙江佳木斯等地已明令禁止使用聚能环。

网购生意火爆 产品质量堪忧

记者采访发现,尽管相关部门长期宣传该产品的危险性,但大多数受访社区居民表示,平时较少关注此类安全事故报道,日常在社区宣传栏等场所也没有看到安全提示,不太了解其危险性。相反,由于一些商家长期宣传聚能环具有提高烹饪效率、节约燃气功效,产品受到不少消费者青睐。

记者在国内多家电商平台搜索发现,当前通过网络销售聚能环的店家不在少数。例如,在国内某知名电商平台上搜索“燃气灶防风罩节能环”关键词,平台显示共有5000多件商品,价格最贵的200元左右,最便宜的只需3至4元。

一些电商平台商家以“买一送一”等低价优惠吸引买家,销售数据显示,多家店铺



这是网购的一款聚能环。
新华社记者吴文翔 摄

销量已破10万件。其中,销量最好的一款聚能环月销量达2万,用户评价超过2万条,售价为13.9元。

记者发现,部分商家宣称聚能环“聚火节能,不压火不熄火”“适用各种款式锅具,稳固防滑”“经过防锈防腐处理,经久耐用无异味”,且保证不存在安全隐患,出现质量问题随时退换。

然而,用户评价显示,部分消费者购买聚能环后发现产品质量差,有的用铁皮冒充不锈钢;有的产品使用后涂层散发异味,油烟机提示有煤气泄漏;有的客服态度敷衍,对有质量问题的产品根本不予退换。当记者就产品质量合格证明询问商家时,均被回应“无法提供产品质检报告”。

记者下单购买了一款售价13.9元的聚能环。产品说明书上的“注意事项”只提及“严禁直接在玻璃灶面上使用”,但未提燃气燃烧不充分可能引发一氧化碳中毒的危险,反而声称“本品能使燃气充分燃烧,达到减少有毒气体一氧化碳排放量50%-80%”。

据天眼查显示,该生产厂商位于浙江省永康市,登记为个体工商户;在国家标准化管理委员会官网查询该产品合格证信息发现,该产品不仅没有登记在案,反而涉嫌盗用别家企业信息。

加强安全隐患排查 做好居民安全教育

国务院公布的《城镇燃气管理条例》第二十八条规定:燃气用户不得擅自安装、改装、拆除户内燃气设施和燃气计量装置。《燃气工程项目规范》(GB 55009-2021)要求,家庭用户不应私自在燃具上安装出厂产品以外的可能影响燃具性能的装置或附件。

市场监管总局认证监管司有关负责人说,聚能环不属于强制性产品认证范围。根据专家反馈,聚能环可能影响燃气灶具燃烧器火焰周围的空气流动,对正常燃烧工况产生不利影响,从而引发一氧化碳超标等问题。建议用户不要擅自在原装燃气灶具上加装聚能环。

北京市海淀区市场监督管理局产品科科长王浩介绍,目前,国家及行业尚未制定聚能环等聚火防风装置类产品的标准或规范。在市场单独销售的聚能环等聚火防风装置属于产品质量法规定的“使用不当,容易造成产品本身损坏或者可能危及人身、财产安全的产品”,应当按照法律规定在产品或者其包装上标明安全使用注意事项等中文警示说明。

北京消防有关负责人介绍,要积极引导广大群众选购正规厂家生产的合格燃气产品,在日常生活中养成良好的燃气使用习惯。例如,在通风良好的场所使用燃气,不要在燃气设施附近放置易燃物品;定期检查燃气设施是否漏气,燃气灶具的使用年限不得超过8年;不要私自修理燃气设施,应该联系专业人员进行维修和更换。

此外,还应进一步做好居民安全教育。专家建议,通过线下发放安全使用手册、入户宣讲等形式强化居民的安全用气意识;充分利用好“互联网+”宣传新模式,将安全用气知识制作成简单易懂的短视频,依托社区住户群、朋友圈、短视频平台等多种线上渠道进行发布,以此扩大宣传面。

吴文翔 赵文君
(摘自新华网)

雪天驾车五条“妙招”

交警提醒,雪天开车或通过结冰路面,要“清、柔、慢、稳、轻”,镇定小心、缓慢行驶。

行车前切记检查车辆,保持车内视线清晰。如果车子已被积雪覆盖,建议先热车,让发动机进入最佳状态的同时升高水温,以尽快吹出暖风。清除车外浮雪,尤其是前后车灯、车窗及后视镜位置;及时开启车窗除雾功能,确保驾驶视线清晰。

轻柔操作,忌猛打方向盘。冰雪路面附着力较小,车子容易打转或打滑,发生事故概率大增。交管部门提醒,不要在冰雪路面上猛起步,需要加速或减速时,油门应缓缓踏下或松开。必要时可将轮胎放一些气,增大汽车与冰滑路面的接触面积,增强轮胎附着力。

雪天行车,关键要“慢”,不超载、不超速行驶、不违法超车、不空挡滑行。尽量直线匀速行驶,不随意并线,超车时要看清路线及路况,尽量用大灯提示;尽量走有车辙的路线,不要轻易尝试被冰雪覆盖、路况不明的路段;雪天会车特别是夜间会车,应减速让道,不抢不抢。

加大车距,平稳行车。雪天地面阻力很小,跟车太近会很难控制刹车距离,容易导致事故发生。交管部门提醒,行车间距要比无雪干燥路面时增大4至5倍比较好。车辆在雪地爬坡时危险性极高,要争取一气呵成完成爬坡,以免上坡时减速或打滑;如果起步失败,要立即拉手刹,借助手刹再次起步;下坡时,最好将挡位平稳换至低挡,利用低挡的发动机制动平稳行驶。

轻点刹车。在冰雪湿滑路面行车,即使把刹车踩死,也不可能达到干燥路面行驶时的制动效果,制动距离会比平时长很多。雪天路滑最好的刹车方法就是“点刹”,也就是轻踩轻抬刹车,慢慢让车停住。交警提醒,行驶过程中如果遇到车辆打滑,驾驶人一定要保持冷静,方向盘要顺着大方向轻轻转动,然后采用“点刹”方法减缓车速,直到车辆回正。

任沁沁(资摘)

配老花镜不能不测度数

50岁以下买100度,70岁以上买350度……记者在多个配镜点发现,如今按年龄配老花镜的情况在行业内很普遍,有些眼镜店用能否看清药品说明书为标准来帮老年人配老花镜。

北京同仁医院验光配镜部主任吴敏提醒,老人配眼镜前应先去医院或专业机构验光,再根据日常用眼场景购买合适的眼睛。由于老年人的老花程度会随着年龄的增长而加深,一副老花镜使用期限通常只有两三年。她称,有些眼镜店的店家甚至缺失瞳距标识,殊不知,瞳距是配老花镜的重要参考数据,“眼镜腿不卡头”不等于宽度合适,而且头大的人也可能瞳距窄。(摘自《北京晚报》)

家中“菇”粮如何安全保鲜

有状态,不要清洗。

大多数菌菇推荐使用冰箱冷藏,这样做可以降低细菌滋生速度,延长保质期。有条件的,新鲜菌菇保存前可以用干燥的厨房纸把它们包裹起来,吸收多余水分。但要记住一点,草菇是高温型食用菌,不能放到冰箱里冷藏保存。

干制菌菇的保存方法

没有开封的干制菌菇要注意保存在干燥、低温、避光的环境中,有条件的冷藏更好。干品保质期一般标注的是1年,但如果保藏得当,更长时间也没有问题。

干制菌菇开封后易受潮变质,特别容易滋生蛀虫,建议选择干净的密封袋、真空袋

保存,有条件可以放一包食品抗氧化剂,更保险更妥当。

大部分菌菇干品不易变质,但仍建议购买正规品牌的包装产品,有些种类如竹荪、银耳本身比较容易氧化发黄,储存过程中出现发黄现象是正常的,不影响食用。

菌菇干品因保存不当受潮,手感黏腻、有异味或蛀虫,说明已经变质,不要食用。

泡发干制菌菇用冷水还是用温水

不同种类、品质的干制菌菇个头大小不一,泡发时间也有差异。以香菇为例,一般需泡发4小时左右,既可以让香菇充分吸收水分,还能让它的“肉质”更饱满有弹性。“花菇”普遍个大、厚实,需要泡发更

久,推荐直接在4℃冰箱过夜泡发,室温下最好不要过夜。如果烹饪急用,可以将干制菌菇放到密封容器中,加入60℃左右温水,连续摇晃10分钟左右加速泡发。

室内温度超过25℃,泡发菌菇的水易滋生细菌,建议连同容器放到冰箱冷藏室,或在泡发过程中更换1至2次净水,同时注意保持容器洁净。

一般情况下,干制菌菇用冷水泡发比较好。泡发菌菇的水味道浓郁,澄清后可以使用。如果着急,可以在冷水时候入锅,中火加热,完成快速泡发。以黑木耳为例,冷水入锅,水沸腾后保持3分钟,即可完成泡发的目的。如果是用于凉拌,黑木耳放入沸水煮5分钟,捞出沥干即可。

李建(摘自《中国消费者报》)