

网红自热食品:当心舌尖上的“安全”

文·摄影/北方新报融媒体记者 张巧珍 实习生 娜日苏

番茄牛腩自煮火锅、麻辣肥牛自热火锅、经典牛肚老火锅、卤汁焖肉饭、红烧牛肉自热方便米饭……走进呼和浩特各大超市,五花八门的自热食品成了时下消费者的新宠。北方新报融媒体记者在连日来的调查采访时发现,这种不用火、不用电,只需要加一瓶冷水就能享受热腾腾美食的懒人神器,在给消费者带来便捷生活的同时,也存在一定安全隐患。



消费者在超市内购买自热食品



自热食品成网红

成整体包装膨胀,甚至最终爆炸。可见,自热食品也是一种危险品。基于此,广西、福建、四川等地将自热食品列入动车“黑名单”。

事实上,相比少数地方禁止动车上使用自热食品,民航系统则全面禁止自热食品“登机”。据机场人士介绍,自热食品里面的发热包,主要成分是焙烧硅藻土、铁粉、铝粉、焦炭粉、活性炭、盐等。根据中国《民航旅客禁止随身携带和托运物品目录》第三条规定,镁铝粉属于危险物品,是不可携带和托运的。可见,虽然自热食品给人带来方便,但在搭乘交通工具时,也存在一定的危险性,必须禁止携带。

此前据媒体报道,近年来乘客使用自热食品时,误触高铁烟雾报警器并造成高铁减速的事件屡有发生。2019年1月,一名男性乘客在乘坐G1684高铁时,因使用自热盒饭过程中操作不当,导致车厢内烟雾滚滚并触发报警器,致使高铁减速行驶,被乘警批评教育。2019年2月的一天,从厦门开往北京的K572次列车在运行至漳州到龙岩区间时,有乘客反映称,有位女性旅客在用自热饭,看起来很危险,希望乘警到现场进行处理,后乘警对涉事旅客进行了批评教育。

然而,交通出行禁带自热食品,须有“国标”规范。目前,国内暂无自热食品和发热包相关国家标准及行业标准,亟需填补这方面的空白来保障消费者的生命财产安全。毕竟,安全比便利更重要。“国标”应将自热食品列入危险品,一律禁止带入交通工具,并严把安检关口。同时,市民在出行前,需检查好自己的行李物品,不要携带自热食品等违禁物品,以免耽误自己的行程。特别是,相关企业应注重产品研发,在产品质量和安全性上面下功夫,完善的更好一些,相信自热食品会和方便面一样,成为人人都需要、又便于携带的安全食品。

容易被烫伤

在央视近期播出的《每周质量报告》栏目中,消费者蔡先生就曾遭遇食用自热火锅引发家中燃气报警器报警一事,一时间,自热火锅被推上了风口浪尖。事实真会如此吗?9月18日上午,记者在玉泉区七彩城的北京华联超市购买一盒川香傲重庆冒菜自热火锅。回到家后,打开包装,先将火锅底料倒入餐盒,并加入约200毫升矿泉水,加入配菜及粉条,随后撕掉发热包置于底层盒子,加水至刚刚淹没加热包,再将放有底料和配菜的餐盒放在发热包上,盖好盖子,并打开盖上的透气孔。几分钟后,便看到有蒸气从透气孔徐徐喷出,随即盒子中传出“咕噜咕噜”水沸腾的声音,用手靠近火锅外沿,能明显感受到高温,不过家里的燃气报警器并未报警。

在呼和浩特市一家房产中介工作的李菲是自热食品的忠实粉丝,由于工作繁忙,办公室的抽屉里经常准备一些自热火锅等方便速食。“引发燃气报警器应该是一个几率问题,不过,不小心被烫伤倒是常有的事儿。”李菲说,有一次她在食用自热火锅时,揭盖的过程中,手腕皮肤不慎被蒸汽灼伤,一个多星期才好。

无独有偶,23岁的市民席小天也有食用自热火锅的习惯,“相对来说,自热火锅还是比较实惠的,二十几块钱的价格可以吃到很多种菜品。”席小天笑言,她是一个很懒的人,即使是周末独自宅在家里,也喜欢买一盒自热火锅解

决午餐,在她看来,一边看电影一边吃火锅,是一件非常惬意的事情。不过让席小天担心的是,自热火锅发热包的散热时间过长,经常不小心被烫伤,且使用过的发热包也不知道究竟该如何处理。

记者注意到,在自热火锅的外包装上,也在明显的位置写有温馨提示:小心蒸汽烫伤,未成年人请在成人陪同下操作、食用。那么,发热包在使用的过程中温度到底能达到多少摄氏度呢?记者做了一个实验,用温度计测量刚刚加热3分钟的发热包,温度竟然高达98摄氏度。食用完半个小时后,发热包依旧很烫,将其放进塑料袋中,塑料袋不到2分钟就被烫皱了。

会释放微量氢气

在调查采访中,不少市民均表示,比起方便面,尽管自热食品更加便捷,但同时存在很多安全隐患,除了发热包遇水后产生的蒸汽容易烫伤皮肤外,其内含的各种化学成分也让人担忧。

记者注意到,自热食品的发热包只有巴掌大小,成分大部分为氧化钙、铝粉、碳酸钠、氢氧化钠,并明确写着:注意通风,勿在狭小空间和放玻璃制品上使用。那发热包到底有没有危险呢?9月18日,记者拨打发热包上标注的厂家电话,一直无人接听。记者随后登录天猫商城,在一家专门销售发热包的创意生活店铺,店小二告诉记者:“发热包发热的时候,会产生微量的氢气,这

也是网传自热火锅引发燃气报警器报警的主要原因。”该店小二表示,氢气是一种极易燃烧的气体,在密闭的空间内遇到火源,很容易发生爆燃,所以销售的发热包上面都清楚都标明“注意明火”“勿在狭小空间内使用”等字样。

另外一家名叫“新奇特自热发热包饭盒工厂”的店铺,发热包月销量达4万件。店小二一再声称,“发热包绝对没有安全隐患”。

不用火不用电,发热包发热的原理到底是什么?真的没有安全隐患吗?9月19日,记者就此事采访了呼和浩特市土左旗民族中学的化学老师王丽婷。王丽婷仔细观察了发热包后表示,发热包发热的原理,主要是其所含的氧化钙、铝粉、碳酸钠、氢氧化钠等物质遇水会释放大热量,其中铝粉和氢氧化钠反应会生成微量氢气,如果通风不好或者空间比较狭小,可能会存在安全隐患。由于发热包遇水散发的热量平均温度能达到90~120摄氏度甚至更高,故在加热自热食品时除了防止被烫伤,还应当注意不要放置在玻璃桌面上进行加热,否则很容易使玻璃爆裂。

少有安全警示标志

9月18日上午,记者接连走访了呼和浩特市维多利亚超市、华联超市、利客、一团火等多家超市,发现自热食品区琳琅满目,有自热火锅、自热烧烤、自热米线、自热螺蛳粉……自热食品为何如此受人们的

喜爱呢?销售人员告诉记者,自热食品最大特点就是方便,不需要电、煤气,只需要一瓶水,随时随地皆可热。随便拿起一款自热食品,上面均写着“冷水自煮”“不用火不用电,15分钟即可享用”等字样。

事实上,自热食品的种类远不止这些,打开京东、天猫等电商平台,输入“自热食品”字样,有不下200个品牌。除了海底捞、德庄、川香傲、皓康、统一等大众熟悉的餐饮公司和食品公司抢滩市场,就连卫龙、良品铺子、三只松鼠、百草味这些专做零食的商家,也都在网上卖起了自热食品。自热食品的价格从15~50元不等,其中尤以自热火锅最受欢迎,不同价格食材种类也不尽相同。价格十几元的一般是素火锅,里面除火锅底料和一些调料外,会有蔬菜包和宽粉包。价格在20元以上的火锅,食材相对丰富一些,里面会含有肉类,比如毛肚火锅、牛肉火锅等。像30几元的海底捞自热火锅,还分藤椒、番茄或者牛油等底料。在采访中发现,除了海底捞和自嗨锅的自煮火锅在外包装上有发热包使用须知和安全警示标志之外,其他多数品牌外包装上没有关于发热包的安全警示。有的品牌只在不明显的位置写着注意事项或者温馨提示:小心蒸汽烫伤,请勿放在玻璃器皿上操作等。

食用自热食品5个注意事项

9月19日,记者就此事

采访了呼和浩特市消费者协会负责人巴懿志。她表示,随着天气变冷,自热食品也将进入新一轮的销售旺季,但消费者对这种自热食品的工作原理、安全隐患缺乏了解,呼和浩特市消费者协会特别提醒消费者在购买和食用时要注意5个方面:第一,自热食品中的发热包主要成分氧化钙和铝粉,含量均在40%左右,属于“遇水放出易燃气体的物质或混合物,其成分属危险化学品”,在运输中属于危险货物,乘坐火车和飞机不可携带;第二,发热包发热时温度可达到90度以上,直接接触可造成烫伤;第三,发热包在使用过程中会释放微量氢气,一旦遇上火源,如点烟、开空调、发动发动机等,都有爆燃隐患;第四,消费者在使用时一定要仔细阅读说明书,并严格按照提示内容操作;第五,食用完自热火锅、自热米饭,发热包避免大量堆积或与水接触,并应当按有害垃圾进行处理。

【热议】

自热食品须有“国标”规范

文/张西流

不可否认,自热食品的出现,真的是丰富了我们的生活,也更适合这个快节奏的时代。然而,近日据北京、浙江等地消防部门实验,在向自热食品底座注入矿泉水后,只需短短20秒,上部食物就开始煮沸,并冒出热气。此时如果自热食品出气口被不慎堵住,很容易就会造