

市场销售的仿瓷餐具八成能致癌?

# 不丢饭碗 险送健康



## 健康身边事

### 横纹肌溶解症“撂倒”军训学生

今日女报/凤网讯(记者 李诗韵 通讯员 丁宁 汤雪)目前正是各大高校新生进行军训的阶段,近日,长沙市中心医院连续收治多例横纹肌溶解症患者,其中学生占了多数。专家提醒,不少学生平时缺乏运动,突然的大运动量锻炼可能会让部分体质较弱的学生患病,同时建议市民锻炼时要循序渐进,不要“霸王”。

“医院急诊科每年都会接诊到数例横纹肌溶解症的患者,多数是因为高强度运动导致的发病,比如在健身房做一些强度很高的器械运动,或在运动时过量。”该院肾病风湿免疫科主治医师刘峻提醒,学生在参加军训或运动时要注意适当休息,多喝水;运动前应先做热身运动,从小运动量、低运动强度开始,再根据自身情况,逐渐增加运动量;运动过程中要做好膝关节、踝关节等位置的保护,若出现肌肉异常疼痛等情况,应马上停止运动并及时到医院检查治疗,以免延误病情。

### “大牌”进社区,教居民辨药材

今日女报/凤网讯(记者 李诗韵 通讯员 陈双)9月13日,长沙马王堆东方新城社区钟楼广场前,人头攒动。湖南中医药大学第一附属医院的医疗、药学专家一字排开,认真地为居民义诊咨询。

“硫磺熏制过的中药材颜色好看,比如当归,正品当归呈灰褐色,但硫磺熏制过的则呈黄白色,并且还有二氧化硫残留的刺激性气味,大家一定要看清楚,闻一闻。”义诊现场,该院药学部主任欧阳荣领衔的专家团队带去了当归、川贝等50多种中药材,帮助群众辨别真伪。据了解,当天上午有200多名群众来到现场进行了咨询问诊。

今日女报/凤网记者 李诗韵 实习生 孙夕珺  
“可不能丢了饭碗!”一句日常玩笑话,将餐具与我们的生活紧密联系。不过,近日的朋友圈里却出现了不少人“快丢饭碗”的提醒。这到底是怎么回事?

原来,近日一篇标题为《太可怕,用这种碗吃饭会中毒!》的文章在网上流传甚广。文中提到仿瓷餐具具有高致癌性,同时,国内不少城市的质检部门也对仿瓷餐具进行抽检,发现损害健康的仿瓷餐具在市场上占有一定份额,而餐馆成了“重灾区”。一时间,不易破损、色泽精美的“致癌碗”被推上话题榜。那么,在长沙销售的仿瓷餐具质量如何?如何识别“致癌碗”?9月20日,今日女报/凤网记者就此进行了调查……

## 市场上的仿瓷碗

### 质量难以辨别,价格差距很大

9月20日,记者来到长沙市岳麓区河西餐具批发市场。记者看到,销售餐具的商铺几乎都售仿瓷餐具,种类繁多,价格千差万别。记者从离市场最近的一家店,走访到最远的一家店后发现,同一款餐具,在不同店内也是价格各异。

在一家规模较大的餐具店铺里,记者看到仿瓷餐具的售价有5种。记者随便拿起一个仿瓷餐盘,掂着挺有份量,而且看上去餐盘边缘光滑。“这个餐盘55元,这可是密胺树脂的。”据店老板介绍,这是他们店里质量最好的仿瓷餐具,耐高温不开裂无异味,当然价格也就较高。然后,记者又看了两种价格分别是25元和15元的仿瓷碗,这两种较那种55元的仿瓷餐具厚度就薄了许多。而最低价的仿瓷碗批发价仅为5元,肉眼看不出异样,但老板告知:“这种碗一般是小餐馆批发进货,用料很差,是工业塑料之类的,不建议选购。”

仿瓷餐具的销售群体有哪些?店铺老板告诉记者,开餐馆的老板买的最多,因为这类餐具样式精美、色泽鲜艳,而且不沾油垢、便于清洁。另外,有孩子的家庭也买的多,因为不怕烫而且耐摔。

## 市场上的仿瓷碗

随后,记者又走访了沃尔玛、家润多等大型连锁超市,发现在超市里销售的仿瓷餐具并没有不同,甚至还会与批发市场“撞碗”。记者看到,这些仿瓷碗不但售价偏高,就连产品说明也是五花八门。大部分仿瓷餐具底部都贴有一张合格证,上面标有使用说明、产地、执行标准和“QS”标志及编号等。根据这些产品的说明,仿瓷餐具耐热120摄氏度,不适用于微波炉。但也有一部分仿瓷餐具上未

## 产品说明内容五花八门

标注任何说明,只有超市工作人员贴上的条形码。

然而,记者发现,在进口餐具的柜台上,摆放的餐具尽管价格高出普通餐具2—3倍,但使用说明更为详细。其中一款产地加拿大的仿瓷餐具底部注有:100%密胺精制而成,无毒无味,不褪色,易洗涤,不易碎,耐温为-30摄氏度至120摄氏度,不适用于微波炉。并有温馨提醒:仿瓷餐具勿用微波炉加热。

## 实验室的仿瓷碗

### 高价的密胺树脂餐具靠谱吗

记者在调查中了解到,市场上售价偏高的仿瓷餐具都打着“密胺树脂”材料的名号。然而,近日,国家质检中心却有专家指出,密胺树脂材料制作而成的仿瓷餐具使用不当容易导致释放甲醛。

仿瓷碗到底有没有甲醛释放?记者来到长沙市青木生物有限公司进行试验和调查。由于考虑到油烟和热气的颗粒物影响,试验数据仅仅用作对比。

因为国家规定的空气中甲醛标准是低于0.08毫克每立方米的,所以高于0.08毫克每立方米的数值时,检测仪会显示黄色警告,并发出警报声。

## 专家帮帮忙 >>

如何购买放心餐具?两位专家给出了自己的建议。1.选购仿瓷餐具,以白色和浅色为佳,现在市场上色彩鲜艳的仿瓷餐具都是上过色的,用水浸泡或者盛放高温食物时,劣质餐具中的甲醛或者颜料可能会“跑”出来,发出刺鼻的气味或发生掉色、发白现象,因此选择白色或浅色餐具更为安全;花色越鲜艳,重金属含量越高,对人体危害越大,所以尽量避免选购内壁有鲜艳图案的餐具;选购时一定要认准“QS”标志,到正规超市购买。

### 试验:盛热水差别不大,热油之下甲醛爆表

首先,工作人员分别拿来一个陶瓷碗和中档、低档的两个仿瓷碗进行对比,用甲醛检测仪简单测试它们在盛热水和热油情况下甲醛数据的变化。在试验中,陶瓷碗和价格在10元左右的仿瓷碗得到的数据差别不大,即便在热水、热油等极端条件下,检测的甲醛差别也在0.04毫克左右。

然而,当热水分别倒入三个碗内时,售价为5元的仿瓷碗就开始产生轻微甲醛,而热油倒入后,甲醛值超过标准近7倍。由此可见,肉眼无法分辨的饭碗在遇热后,区别很大。而实验证明,廉价仿瓷餐具确实能释放甲醛,危害健康。

## 餐具花色越鲜艳越危险

2.选购陶瓷餐具,用手抚摸瓷器表面,有花纹装饰的表面如果摸起来较为粗糙,那就是釉上彩,这种材质含铅镉较高;选购时还应注意图案颜色是否光亮,若不光亮,可能是烤花时温度未达到要求,此类产品的铅溶出量或镉溶出量往往较高。

最后,专家提醒市民,即便是正规厂家生产的仿瓷碗,也不要长时间盛放酸性、油性或者碱性的食物。清洗时不要用钢丝去破坏树脂表面,用一段时间就更应更换。