

您身边的生活用具

安全么?

本报记者 闫丽君

《礼记》中曾说：“饭黍无以箸。”箸，即筷子。可见在殷商时代，人们已经开始用筷子进食。这看似小巧灵活的筷子，却质料各异，种类繁多，从一开始的竹木筷、牙骨筷到后来的金属筷、玉石筷、化学筷等等，无不增加了用餐的情致。

有道是“美食不如美器”，时尚美丽的餐厅，总少不了各式各样餐具的点缀：晶莹剔透的玻璃杯壶，光洁雅致的骨瓷餐盘，高贵冷艳的金属器具，温馨素雅的陶瓷器皿，天然清新的竹木制品……

然而，随着餐具的材质由纯天然竹筷到精加工的不锈钢制品，人们在盛赞异彩纷呈的同时，却也多了一丝隐忧：不锈钢就是最好最安全的么，或者说哪一种材质的生活用具才是最安全的呢？

漂亮餐具
暗藏健康危机

链接

在吃东西的时候，你除了欣赏食物的味道外，你还会欣赏盛载食物的餐具吗？一套漂亮的餐具除了为食物锦上添花外，更令你吃得开怀。但是漂亮餐具的背后暗藏了健康危机，一再选择餐具要考虑一下，要漂亮还是要健康的。

您家里的碗、筷、勺、盘、锅都“健康”吗？或许您还不知道漂亮餐具很容易成为危害健康的隐形“杀手”吧，那就让我们来揭开这些漂亮餐具背后隐藏的危险。

陶瓷：拒绝内壁彩绘多，新买餐具醋里泡
健康威胁：陶瓷餐具内壁上的彩绘虽然色彩鲜亮，但彩釉中含有铅、汞、镉等重金属元素。其中，镉和铅容易引起肝脏或其他内脏中毒，汞则能引起肝、肾硬化。陶瓷的彩釉越多，颜色越鲜艳，铅、镉等化合物就越多。

健康忠告：选陶瓷餐具别太看重花纹图案，特别是不要用内壁带彩绘的碗盘。新买的餐具可以先放在醋里泡2~3个小时，以溶解彩釉中的有害物质。另外，彩瓷千万不要放在微波炉里加热。

不锈钢：远离强酸碱食品，破损需及时更换

健康威胁：不锈钢是由铁铬合金再加入其它一些金属元素制成的。它的金属性很好，而且比其它金属更耐锈蚀。但是如果使用不当，不锈钢中的金属元素就会在人体中慢慢蓄积，达到一定量时就会危害人体健康。

健康忠告：在使用不锈钢餐具时要特别小心，不要长时间盛放强酸或强碱性的食品。不锈钢器皿也不宜用来煎煮中药。

铝锅：过多摄入铝可致记忆力下降

健康威胁：铝是智力衰老元素，可导致记忆力下降、思维反应迟钝。过多的铝不仅是导致老年痴呆的一个重要原因，对儿童的大脑发育也是不利的。而食品中的铝大部分来自炊具（锅和铲）的污染，尤其是铁、铝混用（如铁锅铝铲或铝锅铁铲），由于电解和置换作用，可导致铝的溶解，增加人体对铝的摄入量。

健康忠告：不要长期使用铝锅，铝、铁制成的炊具和餐具也不要混用。

塑料：塑料瓶切勿当油瓶使用

健康威胁：油脂装在塑料容器中会产生化学作用，分解出有害物质，危害人体健康。

健康忠告：挑选塑料餐具时，应尽量选择无色无味、且商品上标注了PE（聚乙烯）和PP（聚丙烯）字样。平时应当避免把油装在普通的塑料瓶中。

筷子：不要青睐油漆筷，选用越天然越好。

健康威胁：涂了油漆的筷子外表美观、耐用、好洗，可是油漆中含有铅、镉等有害物质，其中的苯更是公认的致癌物，颜色太深或油漆涂料太重的筷子长时间使用后，油漆涂料中的重金属以及有害的有机溶剂会对人体造成慢性伤害。

此外，即使是合格的筷子，使用时间长了，表面也会变得粗糙，出现许多细小的凹槽，容易残留细菌和洗洁精，如果不及时消毒或更换，也会为细菌的滋生提供温床。

健康忠告：选筷子尽量不要选涂油漆的，另外，筷子买回家要多冲洗，勤消毒，清洗后要及时风干，至少要一年换一次筷子。即使是家人之间，筷子也不要混用，以免传播细菌。

市民质疑

磁铁咋能吸上不锈钢

“刚换的新不锈钢锅竟然生锈了？”日前，市民吴先生无奈地和记者说。他表示，之前家里的一个不锈钢炒菜锅生锈了，重新买一个，结果没用几天又生锈了。

“这到底是不锈钢还是不锈钢？”对此，市民李女士也深感疑惑，因为她最近也碰到了件类似的蹊跷事。

李女士说，最近帮儿子辅导功课，其中有学识磁铁南北极的一课。一天晚上，当李女士辅导完儿子功课，自己坐在那里玩磁铁石的时候，无意中发发现手中的磁铁竟然能吸到桌子上的不锈钢杯子。

李女士纳闷了，不锈钢杯子怎么能被磁铁吸起来，莫非不锈钢杯子本身有磁性？好奇的李女士遂站起身，将家中的不锈钢制品一一用磁铁试验。“这

不试不知道，”李女士说，“我家的不锈钢制品几乎都带有磁性。”

不锈钢的东西怎么能有磁性了呢？李女士越想越不对劲，这到底是什么东西？李女士称，自己都不知道到底还不敢坚持用下去，会不会哪天用不对了，对身体造成影响？

连日来，记者也走访了本市部分超市和厨具专卖店，发现在餐具的架子上，除了一部分瓷碗外，几乎摆满了清一色的不锈钢制品，价格也是参差不齐。在幸福一家超市内，记者看到几款不锈钢产品正在搞促销，一个“不锈钢”的盆促销价为28元，一个“不锈钢”的饭碗则为3元。现场工作人员表示，厂家在搞活动，绝对都是正规的不锈钢产品。

而当记者用磁铁进行

测试时，发现磁铁竟然紧紧地吸住了一些不锈钢制品。随后，记者又对那些价格偏低的不锈钢产品进行了测试，发现很多带有磁性。对此，一位厨具销售人员很坦白地承认，不锈钢的成本多高啊，一般廉价的不锈钢制品，其材质肯定不是不锈钢，而极有可能是铁锈。

不锈钢是什么东西？它和不锈钢又有什么区别呢？记者就此采访了烟台市产品质量监督检验所所长助理、检验科科长刘伟明。他告诉记者，铁锈与不锈钢相比主要是在于钢材中铬、镍的含量。一些市场上所谓的“不锈钢生活用具”为降低生产成本，减少了钢材中铬、镍的含量，通过增加锰等元素让材料外表上看起来像不锈钢。这种“不锈钢”也具有一定的防腐能力，但其成份不符合国家标准的

要求，防腐能力与符合国家标准的钢材相比也存在较大的差距。

据一位从事厨具生意二十多年的王经理介绍，目前市场上，“不锈铁”的占有量很大，甚至还有一些是经过脱磁处理后的，也混杂在不锈钢用具市场当中。

对此，刘科长表示，由于一般市民用不锈钢都是奥氏体型不锈钢（如304、316等），这类不锈钢通常无磁性或呈弱磁性，所以市民要是检测有较弱的磁性，可以选择不要购买。

那么为什么不锈铁制品这么多呢？王经理表示，都是利益驱动造成的。他指出，由于铬、镍的价格较贵，所以从成本上不锈钢要高于不锈铁，再加上抗腐蚀能力的差异，不锈钢价格往往比不锈铁要高出1/4~1/3。

专家表示

过多摄入微量元素对身体不好

无论是铁也好，还是不锈钢也好，李女士说，如果长期在家使用这样的用具，对身体会不会造成影响？

对此，烟台市产品质量监督检验所所长助理、检验科科长刘伟明告诉记者，所谓“不锈铁”通常是一些小的厂家将回收的废旧不锈钢等经二次回炉加工，由于这些小厂在生产工艺和产品质量检验控制等方面均

不严格，可能会导致成品钢材中重金属元素超标。

而烟台市职业病医院主任医师占波指出，尽管不锈钢比其它金属耐锈蚀，但市民如果使用方法不当，不锈钢中的微量金属元素同样会在人体中慢慢累积，达到一定量就会危害人体健康。她表示，不锈钢中的镍就是一种致癌物，如果过多摄入对身体都会有危害。

所以，占主任提醒市民，使用不锈钢生活用品时要特别小心，不要长时间盛放强酸或强碱性食品，防止铬、镍等金属元素溶出，也不要使用不锈钢器皿煎煮中药，以防不锈钢在加热条件下与中药中的生物碱和有机酸反应，生成毒性更大的化学物质。同时，也要注意不能用强碱和强氧化性的药剂洗涤不锈钢餐具；尤其发现不锈钢

用具变形或者表层破损，应及时更换用具。

既然一种化学元素，当它累积到一定量都会对人体造成影响，那么岂不是没有哪一种用具让市民可以放心地用？对此，职业病医院的占波主任指出，其实只要成份符合国家标准，元素不超标，什么类型的用具都是可以照常使用的。

部门声音

鉴别不锈钢生活具有办法

既然是这样，那么生活用的不锈钢制品有无监管标准可参照？市民选购不锈钢用具要参照什么，才可以避免这样那样的问题发生。

对此，烟台市产品质量监督检验所所长助理、检验科科长刘伟明科长告诉记者，质监局只负责对不锈钢

生产领域的质量问题进行监督管理，但目前也只在工业领域，对于生活用品，质监部门目前还没有一个统一的鉴定规定；而市民也往往不会单独送一个不锈钢生活用具过来检测，花费实在不划算，所以这一块就一直没有定论出来。

不过，刘科长指出，市

民选购不锈钢用具时，如果不放心，最好能带块磁铁来判断材质好坏；或者有条件的市民还可以用不锈钢药水，在用具上滴一滴，就可以通过颜色变化来鉴别到底是不是真的不锈钢制品。

除此之外，刘科长还提到，一般不锈钢的合格用品，如餐具表面光洁，无明

显拉丝疵印；边缘无缺口、刺毛现象；焊接部位牢固，没有裂纹；锅、壶的盖与身配合适当，不松也不紧；每件商品上均有不干胶粘贴，表明商标、厂名及规格。外包装上也应有厂名、厂址、商标、规格、品名及货号。所以，市民选购时也可以参照这个来购买。