

操作不当 酒精火锅可成“炸弹”

隐患多多,不少火锅店相继跟液体酒精燃料说“再见”

文/片 见习记者 邱晓宇 马健



夏天的滚滚热浪开始袭来,人们吃火锅的热情并没有因为高温有所减少。目前青岛市区内有130多家火锅店、饭店使用酒精作火锅燃料,俗称“酒精炉火锅”,但随时引发的安全问题也接踵而至。市立医院烧伤整形科最近诊治的一位烧伤病人,就是在吃酒精炉火锅时突发意外被烧伤的。记者调查后发现,目前青岛市区内的多家火锅店已开始弃用酒精炉,用电磁炉取而代之。

酒精火锅炉有气氛又便宜

10日下午,记者从南山市场多家酒店用品店铺了解到,一个用于煮火锅的小型嵌入式电磁炉售价在200元左右,带不锈钢小锅的酒精炉只要50元,使用酒精炉要比使用电磁炉成本低,这也是不少火锅店选用酒精

炉的一个原因。

除了火锅专门店,现在青岛市区内有不少饭店采用以普通炒菜为主,火锅为辅的多元经营方式。青岛饮食文化研究会会长王锡芬说,一些饭店在选择火锅炊具上就偏向灵活易存放的酒

精火锅炉。“使用酒精炉不像使用电磁炉那样,要单独购买特制的餐桌。方便普通饭店灵活操作、减少开支。”

酒精火锅炉的使用,操作较之电磁炉要复杂许多,但许多火锅店依旧不愿更

换,主要是因为酒精火锅炉非常有特色。一人一个小锅,这在当年非常符合健康理念。市民徐女士就说,吃火锅不光是吃味道,还很注重气氛。相对于用电磁炉煮火锅,徐女士更青睐点上火慢慢煮的传统酒精铜锅。

隐患多,多家火锅店换炉

位于延安三路的顺风肥牛火锅店使用酒精炉多年,并一直以酒精炉为特色,最近却换成了电磁炉。大堂经理王慧说,店里之前是用液体酒精做燃料,考虑到液体酒精不宜存放,存在安全隐患,就换成了电磁炉,降低客人在吃火锅时被烧伤的可能性。她说,相对于酒精炉火锅,电磁炉几乎不存在危险。

旁边的马家清真火锅店,目前店内仍在用液体酒精作为火锅燃料。营销经理王玉梅说,使用液体酒精很容易发生意外,因此店里专门设计订做了一套酒精炉,能将液体酒精完全包裹,可以保证酒精在燃烧时的安全。位于南山市场的一家酒店用品专供店的老板告诉记者,烧液体酒精的火锅太危

险了,店里已经很久不卖了。“现在卖的比较好的是固体酒精,有不少人买了回家自己煮火锅。”该老板说。

顺风肥牛与清真马家火锅店的负责人均表示,用液体酒精做火锅燃料配有专门的酒精操作人员,并杜绝客人直接接触火源。如果使用不当,酒精炉火锅的潜在危险系数必然要上升,火

锅变成炸弹,将人烧伤也是极有可能的。

王锡芬说,去年,青岛市区使用酒精燃料的火锅店大约有130多家,占市区火锅市场的三分之一。操作比较复杂,又存在安全隐患,远不如电磁炉方便、安全。因此,越来越多的火锅店将酒精火锅炉换成了电磁炉。

操作规范 才可避险

王锡芬强调称:“火锅无论是使用液态酒精还是固态酒精作燃料,都绝对不允许在饭桌上添加。”

王锡芬提醒,只要动火就存在着安全隐患,所以使用酒精作燃料的火锅店必须对服务员进行专业的培训,并严格规范操作流程。酒精炉的操作使用不像电磁炉那么简易,因此需要服务员在操作过程中十分小心。一旦操作失误很容易引起火灾,很有可能烧伤食客,也会威胁到操作酒精炉服务员的安全。

酒精火锅炉爆炸事件频出

2012年4月8日,信阳商城新世纪花园旁边的某饭店,4名食客吃羊肉火锅遭横祸,酒精炉爆炸被烧伤。

2011年12月27日,青岛莱西市的5人在一家火锅店吃饭时,服务员在点酒精炉的过程中,因操作不当,导致1人面部烧伤。

2011年6月21日,一对夫妻在西安市长乐坡村的一家火锅店吃火锅时,酒精火锅炉突然爆炸,妻子被严重烧伤。

2011年5月8日,乌鲁木齐一家12人火锅店聚餐,酒精炉爆炸伤8人。

2011年3月8日,沈阳母女俩用酒精炉涮火

锅,火苗喷出,两人全烧伤。

2011年1月8日,长春女子吃火锅出意外,被酒精炉“喷”火烧伤。

2010年7月8日,辽宁一家三口使用酒精火锅炉在家吃火锅时,由于使用不当,导致一家三口无一幸免,全部烧伤。



一家火锅店将酒精炉换成了电磁炉,顾客正在使用电磁炉吃火锅。



一经营酒店用品的老板告诉记者,一般卖给火锅店的液体酒精一桶是40斤,价格为120元。

齐鲁晚报·今日青岛

是齐鲁晚报的青岛地方版,2007年11月19日创刊,随齐鲁晚报发行,目前日发行量10余万份,日出版16个版,其中,每天上万份报纸覆盖青岛始发的飞机与高铁。《今日青岛》坚持“全心全意为青岛人民服务”的办报宗旨,经过四年的发展,已经成为岛城党政机关、企事业单位及其他白领阶层的主流读物之一。

因发展需要,寻求有实力的广告公司携手共赢,诚征胶州、即墨、莱西、平度等市广告代理商。

有意者请致电:0532-68872800 13176870071
联系人:刘先生

或将公司材料发至: jrqd001@126.com

