

生活中危险有害因素 认知与实验



胡宗元 / 编著



气象出版社
China Meteorological Press

生活中危险有害因素 认知与实验

胡宗元 编著

 气象出版社
China Meteorological Press

内容简介

本书以“认知生活中的危险因素,提高安全意识和防范能力”为宗旨,用深入浅出的语言阐述基础知识,用生动的案例加强认识,通过可行的实验加深理解。共分为10章,包括饮食安全、空气污染、水污染、噪声污染、电磁辐射、光污染及照明、用电安全、防雷安全、消防安全、粉尘爆炸等内容。本书是集教材、案例、实验指导书于一体的综合性、实用性书籍,可作为工科专业学生(非安全工程专业通用)开展危险有害因素认知教育的实验指导教材,也可供安全与环境相关专业的教学、技术和管理人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

生活中危险有害因素认知与实验 / 胡宗元编著. --
北京:气象出版社,2016.8

ISBN 978-7-5029-6408-5

I. ①生… II. ①胡… III. ①安全防护-高等学校-
教材 IV. ①X924.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 192158 号

SHENGHUOZHONG WEIXIAN YOUHAI YINSU RENZHI YU SHIYAN
生活中危险有害因素认知与实验

出版发行:气象出版社

地 址:北京市海淀区中关村南大街 46 号

邮政编码:100081

电 话:010-68407112(总编室) 010-68409198(发行部)

网 址:<http://www.qxcbs.com>

E-mail: qxcbs@cma.gov.cn

责任编辑:彭淑凡

终 审:邵俊年

责任校对:王丽梅

责任技编:赵相宁

封面设计:燕 彤

印 刷:北京京科印刷有限公司

开 本:700 mm×1000 mm 1/16

印 张:12.25

字 数:240 千字

版 次:2016 年 8 月第 1 版

印 次:2016 年 8 月第 1 次印刷

定 价:36.00 元

本书如存在文字不清、漏印以及缺页、倒页、脱页等,请与本社发行部联系调换

前 言

生活中的各种危险有害因素正在严重危害或威胁着我们的健康,而我们可能并不知晓它们是什么、在哪里、危害有多大、怎么防范。近年来,随着食品问题事件的频发,空气污染的日益严重,以及火灾爆炸事故、触电及雷击事故的发生,使人们逐渐意识到我们的生活并不十分安全,对生活安全知识的需求也日益迫切。但是,对于大部分人来说,准确地识别和防范生活中潜在的各种危险因素并不容易。为提高安全意识和防范能力,营造更加安全的生活环境,普及对生活中各种危险因素的认知和防范知识是十分必要的。但在没有工科背景的学生中开展危险因素认知教育是比较困难的,首要的问题是没有一本合适的教材,因此笔者编写了本书。

本书以“认知生活中的危险因素,提高安全意识和防范能力”为宗旨,用深入浅出的语言阐述基础知识,用生动的案例加强认识,通过可行的实验加深理解和体会。书中所有实验均经过精心的设计,并带有实验记录表、实验报告和考核评价表,一本即通,使用方便;可以说本书是集教材、案例、实验指导书、实验报告、实验记录表和考核评价表为一体的综合性、实用性书籍。

本书共分为 10 章,包括饮食安全、空气污染、水污染、噪声污染、电磁辐射、光污染及照明、用电安全、防雷安全、消防安全、粉尘爆炸等内容。本书可作为安全(非安全)专业学生开展危险有害因素认知教育的指导教材,也可供安全与环境相关专业的技术和管理人员参考。

本书由胡宗元编著,编写过程中得到了首都经济贸易大学安全与环境工程学院领导的大力支持和帮助,在此表示衷心的感谢!

在编写本书时,参阅并引用了国内外许多著作和文献资料,在此一并表示感谢,疏忽及漏引之处还望有关作者能及时指正。同时,由于编著者学识水平和实践经验有限,加之时间仓促,书中错误和不妥之处在所难免,恳请广大读者批评指正。

胡宗元

2016 年 6 月

目 录

前言

第 1 章 饮食安全认知与实验	(1)
1.1 饮食安全基础知识	(1)
1.1.1 食品安全的概念	(1)
1.1.2 安全食品分类	(1)
1.1.3 影响我国食品安全的因素及危害	(4)
1.1.4 食品优劣鉴别	(4)
1.1.5 常见餐具及其安全使用	(5)
1.2 饮食安全事故案例	(9)
1.2.1 双氧水处理食物	(9)
1.2.2 不安全的密胺碗	(9)
1.3 饮食安全测定实验	(10)
1.3.1 食品中有害物质测定实验	(10)
1.3.2 密胺餐具甲醛含量测定	(13)
思考题	(16)
生活小贴士:伪劣食品防范小技巧	(16)
本章参考文献	(16)
第 2 章 空气污染认知与实验	(17)
2.1 空气污染基础知识	(17)
2.1.1 大气污染	(17)
2.1.2 室内空气污染	(20)
2.1.3 空气污染指数(API)与空气质量指数(AQI)	(23)
2.2 空气污染事故案例	(28)
2.2.1 大气污染案例	(28)
2.2.2 室内空气污染案例	(29)
2.3 空气污染实验	(29)
2.3.1 空气质量参数测量实验	(29)

2.3.2 室内有毒有害气体检测	(34)
思考题	(37)
生活小贴士:安全无害的室内除甲醛小妙招	(37)
本章参考文献	(37)
第3章 水污染认知与实验	(38)
3.1 水污染基础知识	(38)
3.1.1 水污染相关名称术语	(38)
3.1.2 水污染的主要来源	(39)
3.1.3 水质分类标准	(40)
3.1.4 地表水环境质量标准基本项目标准限值	(41)
3.1.5 生活饮用水水质卫生基本要求	(41)
3.1.6 水污染防治一般规定措施	(46)
3.1.7 家用净水器及其净水处理方法	(47)
3.2 水污染事故案例	(48)
3.2.1 松花江水污染事件	(48)
3.2.2 近年来部分水污染事件	(49)
3.3 水污染实验	(51)
3.3.1 水质检测实验	(51)
3.3.2 铜质水管水质检测实验	(56)
思考题	(59)
生活小贴士:水污染快速检测小妙招	(59)
本章参考文献	(59)
第4章 噪声污染认知与实验	(60)
4.1 噪声污染基础知识	(60)
4.1.1 噪声	(60)
4.1.2 噪声污染及其特性	(60)
4.1.3 噪声危害	(60)
4.1.4 噪声分类	(61)
4.1.5 噪声测量	(62)
4.1.6 噪声评价	(63)
4.1.7 降噪技术	(64)
4.2 噪声污染案例	(65)
4.2.1 电梯噪声污染	(65)
4.2.2 噪声致耳聋	(65)

4.2.3 建筑施工噪声污染	(66)
4.3 噪声污染实验	(67)
4.3.1 环境噪声测量实验	(67)
4.3.2 隔音材料性能测量实验	(72)
思考题	(76)
生活小贴士:怎么选隔音耳塞	(76)
本章参考文献	(76)
第5章 电磁辐射认知与实验	(77)
5.1 电磁辐射基础知识	(77)
5.1.1 电磁辐射定义、单位及来源	(77)
5.1.2 电磁辐射伤害人体机理	(78)
5.1.3 常用电子设备的电磁辐射危害	(79)
5.1.4 家用电器电磁辐射强度星级分类	(80)
5.1.5 电磁辐射防护基本限值	(81)
5.1.6 电磁辐射防护技术	(81)
5.2 电磁辐射案例	(84)
5.2.1 电磁辐射致癌	(84)
5.2.2 电磁辐射对生育产生不良影响	(85)
5.3 电磁辐射实验	(86)
5.3.1 电磁辐射测量实验	(86)
5.3.2 高压线和变电站的工频电磁场测量	(91)
思考题	(94)
生活小贴士:用收音机测试电磁辐射安全距离	(94)
本章参考文献	(94)
第6章 光污染及照明认知与实验	(95)
6.1 光污染及照明基础知识	(95)
6.1.1 光相关名称术语	(95)
6.1.2 常用照明标准	(99)
6.1.3 照明产品	(101)
6.1.4 生活中常见光污染源	(105)
6.1.5 光污染的防治	(106)
6.2 光污染案例	(107)
6.2.1 楼外墙玻璃反光使人眩晕	(107)
6.2.2 光污染影响健康和安全	(108)

6.2.3 光污染伤害鸟类和昆虫	(108)
6.3 光污染及照明实验	(109)
6.3.1 照明照度测量实验	(109)
6.3.2 光污染照度测量实验	(114)
思考题	(119)
生活小贴士:LED 灯优点多	(119)
本章参考文献	(119)
第 7 章 用电安全认知与实验	(120)
7.1 用电安全基础知识	(120)
7.1.1 电流对人体的危害	(120)
7.1.2 防触电的安全措施	(122)
7.1.3 触电急救	(124)
7.1.4 生活安全用电规则	(126)
7.2 用电安全事故案例	(128)
7.2.1 错误接线引起触电	(128)
7.2.2 违反操作规程引起触电	(128)
7.2.3 未按规定穿戴防护用品发生触电	(128)
7.3 用电安全实验	(129)
7.3.1 绝缘电阻测量实验	(129)
7.3.2 电气装置红外安全检测实验	(133)
思考题	(138)
生活小贴士:触电急救注意事项	(138)
本章参考文献	(138)
第 8 章 防雷安全认知与实验	(139)
8.1 防雷安全基础知识	(139)
8.1.1 认识雷电	(139)
8.1.2 雷电相关名词解释	(140)
8.1.3 建筑防雷接地	(141)
8.1.4 建筑物防雷措施	(143)
8.1.5 防雷常识	(144)
8.2 雷击事故案例	(145)
8.2.1 户外雷击事件	(145)
8.2.2 室内雷击事件	(146)
8.3 防雷实验	(147)

8.3.1 防雷接地电阻测量实验	(147)
8.3.2 氧化锌避雷器测试实验	(152)
思考题	(154)
生活小贴士:雷击急救	(154)
本章参考文献	(154)
第9章 消防安全认知与实验	(155)
9.1 消防安全基础知识	(155)
9.1.1 消防安全常用名词	(155)
9.1.2 燃烧基本条件及防火灭火基本方法	(156)
9.1.3 火灾等级分类	(157)
9.1.4 火灾分类及灭火措施	(158)
9.1.5 常用灭火器及灭火剂使用范围	(159)
9.1.6 救火一般原则	(160)
9.1.7 火场疏散逃生常识	(160)
9.2 火灾事故案例	(161)
9.2.1 天津港“8·12”特别重大火灾爆炸事故	(161)
9.2.2 人员密集场所火灾事故	(162)
9.2.3 校园火灾事故	(162)
9.3 灭火实验	(163)
9.3.1 灭火器灭火实验	(163)
9.3.2 喷淋灭火系统实验	(168)
思考题	(173)
生活小贴士:报火警说什么	(173)
本章参考文献	(173)
第10章 粉尘爆炸认知与实验	(174)
10.1 粉尘爆炸基础知识	(174)
10.1.1 粉尘爆炸常用术语	(174)
10.1.2 粉尘爆炸	(175)
10.1.3 面粉爆炸	(176)
10.2 粉尘爆炸事故案例	(177)
10.2.1 哈尔滨亚麻厂粉尘爆炸事故	(177)
10.2.2 昆山“8·2”粉尘爆炸事故	(178)
10.3 粉尘爆炸实验	(178)
10.3.1 粉尘爆炸性鉴定实验	(178)

10.3.2 面粉粉尘爆炸设计性实验	(182)
思考题	(184)
生活小贴士:生活中预防粉尘爆炸的措施	(184)
本章参考文献	(184)

第1章 饮食安全认知与实验

1.1 饮食安全基础知识

“民以食为天”，“食以安为先”。食品是人类赖以生存和发展的最基本的必需品。随着时代进步和人们生活水平的提高以及人们对健康的不断追求，饮食安全显得尤为重要。安全、营养、食欲是食品三要素，消费者选择食品的首要标准是安全。随着“疯牛病”、“口蹄疫”、“二噁英”、苏丹红、吊白块、毒油、毒米、瘦肉精、孔雀石绿、三聚氰胺、有毒餐具等事件的发生，使得人们逐渐意识到了饮食安全问题形势的严峻性。饮食安全问题现已成为人们热切关注和亟待解决的问题。

每年的4月7日是世界卫生日(World Health Day)，旨在引起世界各国人民对卫生、健康工作的关注，提高人们对卫生领域的素质和认识，强调健康对于劳动创造和幸福生活的的重要性。自1950年以来，每年于4月7日庆祝世界卫生日。每年为世界卫生日选定一个主题，突出世卫组织关注的重点领域。2015年世界卫生日主题为“食品安全”，旨在应对食品安全的新威胁，以及新出现的病原体和抗微生物耐药性。

在我们的生活中，存在着种类繁多的食物和餐具。我们应该怎么去甄别食物的好坏和餐具的安全性呢？我们能为饮食安全做些什么？饮食安全是一个需要全社会共同参与、共同防范的复杂的系统工程，因此，需要我们全民参与，尽自己的一份力；同时要提高警惕，学会在事故中保护自己。本节较为系统地阐述和宣传食品安全基本理论知识以及餐具安全相关知识。

1.1.1 食品安全的概念

国际社会对食品安全概念已经基本形成共识，食品安全可以表述为：食品(食物)的种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等活动符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质而导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的健康。

1.1.2 安全食品分类

(1)放心菜

放心菜是蔬菜中剧毒农药的残留量没有超过规定的标准，吃后不会引起中毒的

蔬菜,是对蔬菜生产的最低要求。使用残留农药测定仪可快速检测剧毒农药在蔬菜上的残留量以确定被测定的蔬菜是否可以进入市场。但是,严格说来放心菜还称不上是真正的安全食品。

(2) 无公害农产品

无公害农产品是指生产地的环境、生产过程和产品质量符合一定标准和规范要求,并经过认证合格,获得认证证书,允许使用无公害农产品标志的没有经过加工或者经过初加工的食用农副产品^[1],其标志如图 1-1 所示。



图 1-1 无公害农产品标志

按照国家规定,无公害农副产品是中国普通农副产品的质量水平,产品中重金属含量和农药(兽药)残留量要符合规定的标准。标志的使用期为 3 年。

(3) 绿色食品

绿色食品是指无农药残留、无污染、无公害、无激素的安全、优质、营养类食品,是真正的安全食品。比无公害农副产品要求更严、食品安全程度更高,并且是按照特定的生产方式生产、经过专门的认证机构认定、许可使用绿色食品商标标志的安全食品。标志的使用期为 3 年。绿色食品分为 A 级和 AA 级两大类,如图 1-2 所示。



A级绿色食品标志



AA级绿色食品标志

图 1-2 绿色食品标志

A级:生产基地的环境质量符合 NY/T 391 的要求,生产过程严格按照绿色食品的生产准则、限量使用限定的化学肥料和化学农药。

AA级:生产地环境与A级相同,生产过程中不使用化学合成的肥料、农药、兽药,以及政府禁止使用的激素、食品添加剂、饲料添加剂和其他有害环境和人体健康的物质。

(4)有机食品

有机食品(图 1-3)是根据有机农业原则和有机产品的生产、加工标准生产出来的,经过有机农产品颁证机构颁发证书的农产品。有机农业是一种完全不用人工合成的肥料、农药、生长调节剂和饲料添加剂的生产体系。有机食品是安全食品中最高档、最安全的食品,是真正源于自然、富营养、高品质的环保型安全食品。



图 1-3 有机食品标志

有机食品需要符合以下条件:

- ①原料必须来自已建立的有机农业生产体系,或采用有机方式采集的野生天然产品;
- ②生产者在有机食品生产和流通过程中,有完善的质量控制和跟踪审查体系,有完整的生产和销售记录档案;
- ③产品在整个生产过程中严格遵循有机食品的加工、包装、储藏、运输标准;
- ④必须通过独立的有机食品认证机构认证。

(5)透明溯源食品

透明溯源食品是指通过建立有底线、可执行、持续改善的生产标准和品控管理体系,每一款农产品都为消费者透明呈现了生产者信息和生长履历,消费者也可以知道是谁在生产,是怎样生产出来的。通过挖掘食物背后的信息,改善信息不对称的现状,降低监管和交易成本,重建人与人之间的信任。

(6)保健食品

保健食品(图 1-4)也是食品的一个种类,具有一般食品的共性,适宜于特定人群食用,具有调节机能,特定保健或者以补充维生素、矿物质为目的,不以治疗疾病为目

的,并且对人体不产生任何危害的食品。



图 1-4 保健食品标志

1.1.3 影响我国食品安全的因素及危害

(1)影响我国食品安全的因素

- ①微生物及寄生虫污染；
- ②兽药及饲料添加剂造成的动物性食品污染；
- ③农药及其他化学物质污染；
- ④假冒伪劣食品；
- ⑤转基因食品潜在的危险；
- ⑥工业污染造成的环境恶化对食品安全构成的严重威胁；
- ⑦容器和包装材料不合格；
- ⑧管理缺陷。

(2)食品安全问题会造成的危害(见表 1-1)

表 1-1 食品安全问题的危害

可能造成的危害	说明
引起急性食物中毒	食品被大量的病原微生物及其产生的毒素或化学物质污染后被摄入人体内会引起急性中毒
造成机体慢性危害	长期摄入含量较少的食物污染可引起机体慢性中毒
致畸	化工污染区胎儿、婴幼儿畸形的比例比较高
致基因突变和致癌	黄曲霉素、亚硝酸盐、N 亚硝基化合物等会致癌或诱发基因突变

1.1.4 食品优劣鉴别

(1)食品添加剂

鉴别食品的好坏,可以简单地通过色、香、味、形来辨别,但人们又容易被食物的

感官质量特性所迷惑,从而产生错误的判断。为了对一种食品得出正确的评价,还得考虑一些消费者不易知晓的食品的质量特性。具有光鲜外表的食品不一定具有高的健康价值,很多厂商利用人们的猎奇猎艳心理,制造出一些外表好看却暗藏隐患的食品。为改善食品的色、香、味以及防腐和加工工业的需要,生产商在食物中加入食品添加剂,食品添加剂有许多种类,有不同的功能,常见添加剂及功能见表 1-2^[2]。

表 1-2 常见添加剂及功能

添加剂	功能
防腐剂、抗氧化剂	防止腐败变质,保持或提高食品的营养价值
养色剂、护色剂、食用香精香料、增稠剂	改善感观性状(色、香、味、形态和口感等)
润滑剂、消泡剂、助滤剂、稳定剂、凝固剂	利于加工操作,适应生产的机械化和连续化

合理使用食品添加剂可以在发挥食品添加剂作用的同时而不引起人身伤害,但一旦超过限度,就会引起不良后果。要正确防范食品添加剂的危害,应做到在买东西时,务必养成翻过来看食品相关信息的习惯,尽量买含添加剂少、加工度低的食物,在知道食品中含有的添加剂之后再吃。多想想:“为什么这种核桃的表面如此干净?”“为什么这种牛奶会这么便宜?”具备了怀疑精神,在挑选食品的时候,可能就会发现真相。

(2)购买食品时,注意食品包装上有无生产厂家和生产日期,看是否过保质期,是否标明食品原料和营养成分,看有无 QS 标识(见图 1-5),不能购买三无产品。

(3)打开食品包装,检查食品感官性状。不能食用腐败变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品。

(4)使用合格餐具,不使用不安全容器盛装食品。

1.1.5 常见餐具及其安全使用

1.1.5.1 陶瓷餐具

陶瓷餐具具有不生锈、不腐朽、不吸水、易于洗涤、装饰性强等优点,相对较为安全,但是陶瓷中含铅是制作工艺中不可避免的,另外还可能含有镉、汞、镭等元素。长期和不当使用陶瓷餐具容易造成慢性中毒。

陶瓷制品按其装饰方法的不同,分为釉上彩、釉下彩、釉中彩三种,铅、镉溶出量



图 1-5 QS 标识

主要来源于制品表面的釉上装饰材料,陶瓷制品中含铅是长期以来制作工艺中无法避免的问题,其中釉上彩和其他劣质产品中含铅量较高。如果长期使用这些餐具盛放果汁、醋、酒、蔬菜等有机酸含量高的食品时,餐具中的铅等重金属会溶出并随食物进入人体后蓄积,会引发慢性铅中毒。因此,在选购时应注意选择正规产品,尽量选择装饰面积小的釉下彩或釉中彩餐具,尤其不要选择内壁带有彩饰的餐具。此外,到大型商场、正规超市购买也是保证品质的方法之一。新买的餐具使用前用沸水煮5分钟,或者用食醋浸泡也可析出大部分有毒物质。

1.1.5.2 塑料餐具

安全的塑料餐具有聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯塑料制品等,市场上销售的塑料餐具大多为聚乙烯和聚丙烯制品,能耐 100°C 以上的高温,使用起来比较安全,挑选时注意看是否标注PE(聚乙烯)和PP(聚丙烯)字样。

色彩鲜艳的塑料餐具可能会存在铅、镉等金属元素含量超标的问题,长期使用会对人体造成伤害。在选购和使用塑料食具时一定要确认该塑料属于哪种类型,对再生塑料或添加深色色素的塑料及非食品用塑料,绝对不能用于盛放或包装食品。尽量在正规商场选择那些没有装饰图案、表面光滑、结实的塑料餐具。一般的塑料制品表面有一层保护膜,这层膜一旦被硬器划破,有害物质就会被释放。劣质塑料餐具表层不光滑,有害物质很容易漏出。

每种塑料制品的底端都有一个带箭头的三角形,是“再生”标志。三角形里面有从1至7的阿拉伯数字,阿拉伯数字的不同,代表着这种塑料材质的不同性能和不同用途,是塑料制品的身份证明。塑料餐具安全数字划分如下:

数字“1”代表该塑料的材质为PET,即聚对苯二甲酸乙二醇酯,常用于制作矿泉水瓶、碳酸饮料瓶等,耐热至 70°C ,易变形,会有对人体有害的物质溶出;使用10个月后,可能释放出致癌物DEHP;不能放在汽车内暴晒,不能装酒、油等物质。这种标识的瓶子使用后不能再用来装液体。

数字“2”代表该塑料的材质为HDPE(高密度聚乙烯),常见的为清洁用品、淋浴产品的包装瓶。不能用来包装食品。

数字“3”代表该塑料的材质为PVC(聚氯乙烯)。这种材质在高温时容易产生有害物质,甚至连制造的过程中它都会释放出有毒有害物质,有毒物会随食物进入人体,可能引起乳腺癌、新生儿先天缺陷等疾病。此种材料的容器已经很少用于包装食品。如果使用PVC塑料制品包装食品,千万不能让它受热。

数字“4”代表该塑料的材质为LDPE(低密度聚乙烯)。一般用来制作保鲜膜、塑料膜等。LDPE材料的耐热性不强,合格的PE保鲜膜在温度超过 110°C 时会出现热熔现象,会留下一些人体无法分解的塑料制剂。用保鲜膜包裹着食物加热时,食物中的油脂很容易将保鲜膜中的有害物质溶解出来。因此,食物放入微波炉前,先要将包

裹着食物的保鲜膜取下。

数字“5”代表该塑料的材质为 PP。PP 材料耐高温,多用来制作微波炉餐盒,可在小心清洁后重复使用。需要特别注意是,某些微波炉餐盒,盒体以 5 号 PP 材料制造,但盒盖却是用 1 号 PE 制造的,由于 PE 不能耐受高温,所以不能与盒体一起放进微波炉。为安全起见,微波炉餐盒在放入微波炉前,先把盖子取下。

数字“6”代表该塑料的材质为 PS(聚苯乙烯)。多用于制造碗装泡面盒、快餐盒等。PS 材料既耐热又耐寒,但不能放进微波炉中,防止温度过高释放化学物质,避免用快餐盒打包滚烫的食物。不能用于盛装强酸、强碱性物质,PS 材料遇强酸、强碱时会分解出致癌物聚苯乙烯。

数字“7”代表该塑料的材质除 PVC 和 PS 以外的材料或多种塑料材质的合成材料。此种材料多用来制造水壶、水杯、奶瓶等,耐高温,可反复使用,也不能放入微波炉中加热。

安全注意事项:

在日常生活中,购买外带直接入口的食物时,最好自带餐具或标准塑料食品袋。在冰箱里冷藏、冷冻的食品时应使用保鲜膜或保鲜袋包裹,不要用普通的塑料袋。日常饮食时最好用瓷杯、瓷碗或玻璃杯、玻璃碗等。

1.1.5.3 不锈钢餐具

不锈钢餐具比其他金属耐腐蚀、耐用,但不锈钢是由铁铬合金再掺入一些微量元素制成的,如果使用不当,产品中的有害金属元素也会在人体中慢慢聚积,危害人体健康。

安全使用注意事项:

- (1)不可长时间地盛放强酸或强碱性食品;
- (2)不能用不锈钢器皿煎熬中药;
- (3)清洗不锈钢器皿切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打、漂白粉、次氯酸钠等进行洗涤。

1.1.5.4 仿瓷餐具(密胺餐具)

仿瓷餐具主要成分为密胺树脂,是由三聚氰胺和甲醛聚合而成。合格的密胺餐具成品,本身是安全的,可以放心使用。但是,劣质的仿瓷餐具,由于技术和生产工艺不过关,就可能残留三聚氰胺或释放甲醛。

安全使用注意事项:

- (1)餐具上标有“MF”,同时有“QS”标志,可以作为餐具使用。
- (2)如果标有“UF”,则只能用于非食品类物品的盛放或需剥皮食用食品的盛放,不能盛放直接入口的食品。
- (3)不要使用颜色鲜艳的仿瓷餐具,特别是里侧印花的,应尽量挑选浅颜色的仿