

厨房是每个家庭必不可少的一部分，在我们的日常生活中扮演着十分重要的角色。由于用火用电的集中，厨房存在的安全隐患一旦防范不当，极易引发火灾，后果不堪设想。厨房有哪些安全隐患？我们该如何避免事故发生？通州警方根据警情为您解疑释惑。

警惕潜伏在厨房的安全隐患

□本报记者 闫长禄

隐患 1 炉具与可燃物未保持安全距离

塑料瓶装的食用油、纸巾、抹布属于易燃可燃物品，放在厨房炉灶周围，万一引燃，容易导致火灾事故的发生。

为此，通州警方提醒，使用炉灶要做到常检查、勤维护。经常检查天然气管道、煤气瓶管道阀门、炉灶、热水器连接软管等是否固定牢靠，有无漏气点。如发现问题及时通知修理。使用炉灶要做到炉灶周围禁止堆放易燃物。厨房炉灶周

围不要放塑料品、抹布等易燃可燃物品，以防引燃易燃物品，发生火灾事故。使用炉灶时要做到人走关火。

使用燃气时，必须要有人照看，防止汤水沸溢将火焰熄灭或风吹灭火焰，造成燃气泄漏，导致火灾或爆炸事故的发生。最后，还要注意教育小孩不要玩弄燃气用具，并提醒老人关闭气阀开关以防漏气，导致危险事故发生。

隐患 2 电与水的距离过近

在充分利用空间的同时，很多人忽略了电器产品必须远离水源的原则，电器设备靠近水源，容易使电器设备受潮，导致短路，从而引发火灾或触电事故的发生。

通州警方提醒，厨房水龙头是不宜离炉灶太近的，

因为怕在用水时，水花溅到炉头使灶火燃烧不旺，也容易产生更多的一氧化碳、二氧化碳，现在的无火电饭锅也是同理，怕有漏电的危险。还要保持厨房电器放置环境干爽。发现电器用品周边有水迹，要立即擦干，电饭煲周边特别容易有水迹。为了保证家电产品的抗电、绝缘指标的长期良好，建议大家尽量为家电产品找到一个与水源或其他潮湿环境相对远一些的地方放置。

隐患 3 超负荷用电及未与可燃物保持安全距离

电器插座周边摆放塑料、纸巾等易燃可燃物品，一个插座同时使用多种大功率电器设备，造成超负荷用电，易导致火灾发生。

通州警方提醒，使用电器要做到定期清洁保养。定期的清洁保养厨房电器能增加厨房电器的安全系数。中式厨房的油烟较大，而油烟的长期堆积无疑会对家电产品造成一定的腐蚀性危害。推荐大家在每次做完饭后将厨房电器擦拭一遍，对于不经常使用的电器应该放在避开油烟、灰尘的柜子里。

使用电器要做到正确操作使用。空转或空烧会加快电器的磨损和老化，因此对于大部分厨房电器而言，在使用时避免空转（如榨汁机）、空烧（如微波炉、电饭煲）是很重要的一个环节。

使用电器要做到电气线路定期检查。对厨房电器应定期检查，避免电线裸露、潮湿等情况；同时，尽可能不同时使用大功率电器，避免超负荷用电。电饭煲、电炒锅、电磁炉等使用单独的插座，用完后除关掉开关，还应把插头拔下。

隐患 4 积油垢 用可燃物堵截

油垢积聚过多或过厚，容易引发火灾，特别还使用混有易燃物品的清洁布等堵截，致使危险加剧。

通州警方提醒，为确保安全，应定期清洗抽油烟机、排

气扇。此外，要经常检查抽油烟机里的油垢，当油杯所盛油污达六分满时应及时倒掉，对油烟机、排气扇的油垢要定期清洗，以免油污遇明火引起火灾。

隐患 5 使用燃气时窗户紧闭

使用燃气时紧闭门窗，容易因有害气体泄漏导致中毒或爆炸事故的发生。

通州警方提醒，厨房安全用气应打开门窗保持通风。由

于通风良好，即使室内有天然气和一氧化碳等有害气体逸出，也能被及时排出室外，从而消除火灾、爆炸、煤气中毒等危险因素。

【健康红绿灯】

绿灯

泡脚记住几个关键数字



①泡脚的推荐时间是晚上7-9点，此时更易调和气血。②饭后30分钟内不宜泡脚，以免影响消化系统。③泡脚时长最好控制在20分钟左右，不宜超过30分钟。④泡脚的水温不宜超过40℃，糖尿病患者与正常体温37℃持平即可。泡脚不宜出大汗，微微出汗效果最好，泡后要及及时擦干，并穿上袜子。

第几泡茶才是精华？



绿茶的精华在第二泡和第三泡上，经过四五泡之后，味道就有些寡淡了；红茶冲泡一两次口感最好，品质较好的功夫红茶，冲泡三四次味道最佳；乌龙茶到第四泡时，才会散发出真正的茶香；普洱茶多为压紧型茶，往往第二泡还没有完全使茶叶展开，所以精华要从第三泡开始。

红灯

牛奶不是越香浓越好

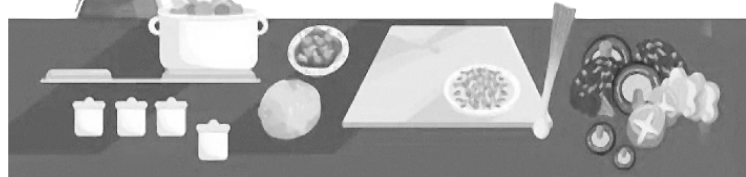


选纯牛奶，不要追求浓香黏稠。真正经过均质加工的纯牛奶，口感稀薄，乳香清淡，倒入玻璃杯中质地均匀挂壁。也不要看颜色深浅，全脂纯牛奶自然色为乳白色或微微淡黄色（天然胡萝卜素的黄色），脱脂纯牛奶为乳白色或微微淡黄绿色（天然B族维生素的颜色）。

5种食物“拉低”你的智商



研究发现，这5种食物“拉低”智商：①甜食。长期吃糖会危害神经健康。②酒精。长期饮酒会阻碍大脑形成清晰的思维、记忆。③油炸食品。油炸产生的有害物质会损伤大脑神经细胞。④过咸。大量摄入盐影响认知能力。⑤加工蛋白质。过度加工的热狗等食物会损害神经系统。



多地进口食品包装“呈阳”，冷链还安全吗？



近日，天津雪糕所用进口乳清粉、江苏无锡进口车厘子、广东中山进口冻鸡翅中……多地进口食品包装检出新冠病毒核酸阳性。“冷链”“病毒”“阳性”等关键词再次进入公众视野。

“核酸阳性”是不是意味着“有传染性”？目前入境全面消杀与检测措施和效果如何？冷链食品怎么安全食用？针对百姓关心的热点问题，记者采访了权威专家和业内人士。

核酸阳性=可传染？专家：不一定

——核酸检测结果阳性意味着什么？

“活病毒、死病毒、病毒片段的检测都会显示核酸呈阳性。”中国疾控中心副主任冯子健表示。换句话说，核酸阳性直接表达的意思是，物体曾经被病毒污染过。天津市疾控中心副主任苏旭也表示，不论病毒是死是活，核酸检测都可以检测出病毒曾经留存过的痕迹，对于物体表面或是食品，即使是失去活性的病毒依然能够核酸检测“呈阳”。

“对乳清粉样本的基因测序未能获得全部基因组序列，提示病毒含量可能较低或病毒不完整（死病毒）。”以天津雪糕生产所用

的乌克兰进口原料乳清粉3份样本核酸检测阳性为案例，苏旭进一步解释。

——核酸检测结果阳性等于可传染吗？

苏旭表示，有发现在物体表面核酸阳性的案例，但是能传染给人的案例很少。

“核酸结果阳性不一定代表它有传染性。”冯子健说，目前并没有发现普通消费者因食用被病毒污染的进口商品而感染，过去有从事搬运或食品加工的人员感染，主要是因为接触次数多、时间长。

此前，中国疾控中心消毒学首席专家、环境所消毒与感染控制中心主任张流波明确表示：对进口冷链食品外包装表面进行安全有效的消毒，可以实现将新冠病毒灭活，消毒后再接触表面，感染风险非常低。

冷链食品如何吃得放心？

冷链食品包装核酸检测屡“中招”，主要存在以下因素：一是被污染的冷链货物多来自高风险地区和国家地区；二是新冠病毒耐低温的特性使其在冷库环境更易存活；三是进口冷链食品数量多，核酸抽检难以发现所有潜在

风险。

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心顾问陈君石表示，新冠肺炎是呼吸道传染病，不是食源性疾病，经消化道感染新冠病毒的可能性非常小。

对进口食品方面，公众不必过度紧张，也不能麻痹大意。业内人士多次表示，冷冻食品在包装、运输等环节中，不排除已经有工人感染新冠病毒，并通过不同接触方式传染到货物包装上。

北京市疾控中心副主任庞星火提示，公众收到进口货品时，要戴好口罩、手套，对各层包装做好预防性消毒，处理完后及时规范洗手。同时，包装盒、包装袋消毒后应及时丢弃或销毁，尽量不带入室内，建议进口货

