

卡式炉有哪些安全短板亟待补足?



近年来,随着“户外风”劲吹,卡式炉因其便携、易用等特点成为户外烧烤、露营的热门装备,被称为户外“神器”。但与卡式炉相关的安全事故也时有发生。卡式炉有哪些安全短板亟待补足?该如何安全使用?记者进行了采访调查。

外出吃饭后为什么总感觉口渴?

很可能不是味精作祟,而是盐的摄入量大大超标

生活中不少人都有过这样的经历:外出就餐大快朵颐后,不久就觉得很口渴,总想大口大口喝水。一段时间以来,很多人认为这是因为菜里的味精在作祟。近日记者注意到,有观点指出“外出吃饭后总是口渴其实是一顿饭中盐的摄入量大大超标”。事实究竟如何?记者采访了相关营养专家。

“应该说外出吃饭后总是口渴本质上是钠摄入超标。”南京市第一医院副主任营养师戴春告诉记者,当人体内摄入的钠浓度升高之后,大脑为了维持电解质的平衡,才会发出口渴的“信号”,提醒你多喝水。

而事实上,“钠”并不只是在食盐里有,它悄然潜入了我们饮食的每个环节,以各种形式存在于我们的食物中。味精、酱油、蚝油、豆瓣酱、剁椒酱等都含有不少钠。比方说,一些食材在下锅之前需要提前腌制,此时盐、酱油、鸡精已经暗藏食材之中,钠含量悄然上升。而在烹饪时,大厨们又会“大手一挥”,加入多种增加“色香味”的调料,如此“层层加码”,就导致虽然美味但钠摄入量轻松超标。

再比方说,腊肉、香肠、咸鸭蛋等,为保证口感和延长保质期在制作过程中通常会加入大量的盐。面包、挂面、方便面等,在发酵过程中为了达到弹性筋道的口感,制作时会加入不少盐,每100克挂面的含盐量可达3克。

吃咸了多喝水不就行了吗?戴春主任提醒,“美味陷阱”让人们在不知不觉中摄入了过量的钠,其实健康隐患也随之而来。“钠离子长期过高摄入会激活肾素-血管紧张素系统,从而导致血压升高。”与此同时专家指出,由于水分、电解质需要经过肾脏代谢,长期的高盐饮食无疑也加重了肾脏的负荷。

值得一提的是,高盐饮食还会增加患胃癌的风险。记者了解到,全球多项前瞻性的队列研究表明,相对于低食盐摄入人群,中高食盐摄入人群会将胃癌发生的风险,增加20%到25%。“高钠饮食会导致我们的胃黏膜受损,加重胃炎,因此成为胃癌的重要危险因素。”

戴春主任表示,一方面建议大家减少外出就餐,另一方面即使是在家自己动手做菜,也要注意各种“隐形盐”。“购买食品、调味料的时候记得看看营养标签,上面都会要求标有钠的含量,尽量选择一些低钠的食物。”

《中国居民膳食指南(2022)》建议,成人每日盐摄入量不超过5克,约为一个啤酒瓶盖的量。“如果在做菜过程中放了酱油或者酱料,要记得去替换盐的。”戴春主任提醒,正常5毫升的酱油等于1克盐,如果使用了酱油,就需等量替换掉食盐,尽量避免钠摄入量超标。

据《扬子晚报》



小小卡式炉缘何问题多?

的兴起,卡式炉快速进入家庭场景,越来越多的年轻消费者购买卡式炉用于户外烧烤、煮食。”

记者登录某电商平台看到,卡式炉产品在“野餐用品热卖榜”等榜单上名列前茅,品牌主推产品普遍销量过万,最畅销的一款产品销量超过20万,不同品牌卡式炉价格从几十元到数百元不等,气罐价格在10元上下,商家多以“露营野餐必备”“烧烤火锅”“户外便携”等为卖点。

在卡式炉进入寻常百姓家的同时,相关安全事故也时有发生。今年4月6日,河北石家庄一女子在户外露营烧

烤,卡式炉突然发生爆炸,桌上食物及锅具被炸飞,所幸人员没有受伤。今年2月25日,河南一烤肠摊位所用卡式炉发生爆炸,没有人员伤亡。2024年12月10日,周黑鸭创始人周富裕发视频称,自己在户外用卡式炉烧水时,遇到爆炸被炸伤。

记者在黑猫投诉平台看到,仅2025年以来,就有多位消费者反映卡式炉安全问题,包括漏气、多次起火、瓶身变形,以及卡式炉爆炸导致家人头部手部被炸伤等。电商平台部分商品评价中,也不乏消费者反映遭遇卡式炉质量问题,有网友称产品爆炸伤人。



各环节存在安全隐患

记者采访了解到,卡式炉安全事故的发生与产品质量、使用环境、操作方式等都有关系,当前卡式炉这一产品仍然在多个方面存在安全隐患。

——产品质量把关不严。广东燃气具协会常务副会长兼秘书长欧阳健民告诉记者,卡式炉这一产品依据的标准主要是GB/T 38522—2020《户外燃气燃烧器具》,但这一标准是推荐性国标而非强制性国标,卡式炉的生产过程监管也不受CCC强制认证或生产许可证制度的约束,因此产品在质量和安全性能的把关上过于宽松。

一位业内人士表示,正规厂家的正规产品相对来说安全性能更高,如一些产品会配备过热保护装置、过压保护装置,一旦气罐过热或压力过高,会自动

切断供气,保障使用安全,但小厂产品、劣质产品或是没有配备安全装置,或是安全装置无法达到应有性能,关键时起不到保护作用。

卡式炉所用气罐的质量也直接关系到使用安全。有从业者表示,卡式炉气罐要求95%以上是丁烷,但有商家为了节省成本,以次充好,在罐中混入大比例丙烷,使卡式炉能承受的气压、温度更低,更易爆炸。此外,气罐本身所用材料优劣、接缝处是否牢固等,都会影响使用时的安全。

——部门监管存在盲区。记者了解到,对于卡式炉的监管主要归口于市场监管部门,一些地方的市场监管部门也在积极通过抽检、巡查等方式加强对卡式炉的监管,但目前市场监管部门在人员配备、检测能力等方面存在较大短

板。有业内人士表示:“抽查是抽了,但检测能力不行、检测项目不全,发现不了企业的问题,难以实现对质量的有效把控。”

——公众安全意识不足。太原市消防救援支队防火监督处处长薄涛表示,相当多数量的安全事故与使用者安全意识不足、操作不当有关。如使用时未注意卡式炉周围有遮挡、容易影响散热;使用有明显变形、有漏气风险的气罐;不注意气罐使用期限;私自改装炉具;使用的锅具明显大于炉具等,都容易引发安全事故。

记者在多个电商平台看到,商家对卡式炉的展示页面中,多以“安全防爆,终身质保”“安全保护”“多重防爆”等宣传语展现产品的安全性,但对具体的使用注意事项则提醒较少。



产品安全才能保护消费者安全

受访人士表示,随着卡式炉在日常生活场景中的使用日益普及,对此类产品的安全监管也亟待加强。需进一步完善技术标准体系,特别是推进强制性国标的制定和出台,推动卡式炉产品纳入CCC认证或生产许可证管理范围,从源头把控好产品质量和安全性能。

“只有产品足够安全,才有消费者的安全。”叶静表示,相关部门应当加强执法检查,打击假冒伪劣、虚假宣传等违法违规行为,提升检测能力,让监管更精准、更有效。

浙江一家卡式炉生产企业负责人

表示,针对产品的安全痛点,企业也在加大研发力度,不断改进卡式炉的设计和和生产。“随着市场的不断扩大,企业会更愿意投入研发,做出更安全的产品。”上述负责人说。

欧阳健民提醒,卡式炉的设计和制造均按户外产品的要求进行,而家庭餐桌、餐厅等室内场所对燃具有更高的要求,如必须带有熄火保护装置等,因此卡式炉的使用场所应仅限于户外,对此也应当加大宣传,让更多公众知晓。

薄涛等受访人士提醒,消费者要从正规渠道、正规商家处购买产品,注

意查看产品标识信息,要选择装有过压保护装置的产品,定期检查过压保护装置能否正常使用;使用时要仔细阅读说明书、警示信息等,检查气罐是否在有效期内,并且没有损坏或泄漏;不能将罐体倾斜、倒置,不能私自拆卸改造燃具;使用时要远离其他热源和易燃物。

“特别要注意的是,不能‘大锅小灶’。”薄涛表示,锅具的底盘如果大于炉体,会使热量通过锅具传递到气罐处,导致罐内温度上升引发爆炸。

新华社太原5月8日电

一张脑部CT

揭开4亿年前古椎鱼的身世之谜

记者从中国科学院古脊椎动物与古人类研究所获悉,该所卢静研究员带领的中澳研究团队首次在苏格兰以外地区发现了约4亿年前的古椎鱼化石,将这一早期脊椎动物的年代记录提前了约1000万年,并通过CT扫描与三维重建全面还原了古椎鱼的脑颅结构,为破解古椎鱼身世之谜提供了关键证据。

相关研究成果近日以封面文章形式在学术期刊《国家科学评论》发表。

该期刊同期评述指出:“这项工作不仅解答了困扰古生物学界上百年的谜团,也为理解早期脊椎动物的多样性与演化提供了全新视角。”

古椎鱼是一种体长只有几厘米的小型鱼类,身体呈鳗形,自1890年起已有数千件标本集中发现于苏格兰地区,这些标本显示的古椎鱼骨骼特征与其他鱼类均相去甚远。从无颌的盲鳗到肉鳍鱼类的幼体,古椎鱼在一百多年时

间内被不同研究者归入过几乎每一个鱼类门类,至今仍无定论,它一直被视作“最神秘的早期脊椎动物”之一。

此次发现的古椎鱼化石位于澳大利亚昆士兰州乔治娜盆地,地层年代约为距今4亿年的早泥盆世埃姆斯期,研究团队将其命名为“南方古椎鱼”。与其共生的还有无颌类、有颌盾皮鱼、早期鲨鱼、棘鱼类及多种硬骨鱼类。

据新华社北京5月8日电