

# 有事找都市报

关心都市冷暖 为民解疑纾困

本报热线：88620000  
 本报官方微博：@燕赵都市报  
 本报官方微信：yzsbwx

## 『方便火锅』虽方便也要当心隐患 随时随地能吃火锅？



方便火锅走红。本报资料图片

不用火、不用电，只要往配菜外的发热包里面倒些冷水，稍等片刻，就可享用一顿热气腾腾的火锅。寒冷的冬日，一款号称随时随地都能吃火锅的“方便火锅”成了“网红食品”。

不过，记者了解到，方便火锅作为一个新兴品类，目前还没有统一的国家标准和行业标准，虽然看似方便，却存在一定的安全隐患，市民在食用时，要提防加热时烫伤以及食材中暗藏的健康隐患。

本报记者 任利 文/图

### 1 方便火锅成“网红”

“方便火锅”又称“自热火锅”。食用时，只需打开盒盖，将里面的蔬菜包、肉包、火锅底料等食材包及发热包取出，把食材包放在上层盒子，倒入没过食物的水，然后在下层盒子放入加热包，加水没过加热包。盖子盖好后，等10—15分钟就可以享用。因为方便快捷，今年冬天这款产品突然成了“网红食品”。

昨日，记者走访石家庄几家超市、商场，发现这种“方便火锅”在实体店销售得很少，只在一家商店找到了某品牌的“方便火锅”。而在网上

的各购物平台搜索“懒人火锅”“自煮火锅”“自热火锅”等关键词，马上就会搜出大量产品，其中有几款累计销售已达9万多笔。

市民康女士说，她比较爱吃火锅，但有时候实在懒得出门去饭店，在家里吃还要洗菜切菜、刷筷洗碗更是麻烦。这种方便火锅真的是很方便，价格也不贵，也就二三十元的样子，里面有肉、还有藕片、土豆、木耳、鲜笋等各种蔬菜。“‘双11’时我买了六七个这样的火锅，一旦想吃的时候，可以立即解解馋。”

### 2 方便火锅存隐患

“方便火锅”快熟的特点的确给大家带来了方便，不过该产品也存在诸多安全隐患。

11月16日，在美国罗德岛的一所学校里，中国留学生在宿舍吃“方便火锅”时触发火警，引发全校师生紧急疏散，原因是在“方便火锅”附近检测到一氧化碳含量极高，触发报警

系统。此前也曾有网友发帖称，自己购买的方便火锅在加热过程，导致家里1厘米厚的玻璃桌被炸碎，差点砸到自己的脚。

记者也购买了一款“方便火锅”。仔细查看发热包的成分组成，发现主要是焙烧硅藻土、铁粉、铝粉、焦炭粉、活性炭、盐、生石灰、碳酸钠等，其原理是生石灰遇水会散发热量。宁波市镇海消防大队曾对“方便火锅”的发热包进行了试验，结果显示发热包加水后仅过了数秒，温度就攀升至75.8℃，在开阔通风的室内场地检测到其周围一氧化碳浓度达到20.8mg/m<sup>3</sup>，与24mg/m<sup>3</sup>的标准上限非常接近。而将发热包放入矿泉水瓶等密闭容器内，矿泉水瓶会迅速膨胀，同时底部被灼穿，并喷出高压蒸汽。

专业人士指出，发热包加入冷水产生反应，温度可升至150℃以上，尤其是放置在塑料材质的器皿中，很容易导致器皿变形，一旦操作不慎，极易造成烫伤等危害。如果发热包在使用过程中破损，加上水后再放进塑料盒里，密闭不好的话，还有可能发生爆炸。

### 3 按要求操作很关键

针对方便火锅的安全隐患，某品牌“方便火锅”的工作人员介绍，食用时按照要求操作很关键。建议消费者在食用时，一定要严格按照说明书来使用发热包，并注意在加热过程中将透气孔打开，以免造成意外伤害。如果家里用的是玻璃餐桌，最好在“自热食品”下面加隔热垫，免得玻璃炸裂。平时方便火锅要放在儿童接触不到的地方，防止儿童盲目使用加热包时发生危险。另外，自热食品属于航空危险品，在乘坐飞机时千万不要携带或托运此类食品。

石家庄市第二医院消化内科主治医师王艳丽告诉记者，方便火锅她也接触过，属于重油重辣的食品，容易刺激口腔、食管和胃肠道的黏膜而发生充血和水肿。重油重辣食品容易引发胰腺炎，建议患有胃溃疡、胃肠炎、胆囊炎、胰腺疾病等消化道疾病的人群避免食用。吃完火锅要多吃一些水果和蔬菜。

另外，一些方便火锅的底料、菜包、汤粉中的钠含量总共有4000mg左右，而世卫组织建议成年人每天摄入钠不超过2000mg，食用一盒方便火锅，钠的摄入量就已严重超标，非常不利于健康。所以在吃自热火锅时，一定要酌情放入底料。

### 4 行业标准开始探索

目前自热火锅尚无统一的国家标准和行业标准。记者查询了国家食药监局发布的2016年版《食品生产许可分类目录》中的方便食品目录，其中只包含油炸方便面等，自热火锅尚未被收录。

针对方便火锅无标准可依的问题，一些地方已开始了探索。四川食药监局7月份发布的信息显示，德阳市制定了方便火锅生产标准。8月23日，成都市食药监局正式发布《成都市自热式方便火锅生产许可审查方案（试行）》，对制定依据、适用范围、基本条件、生产许可条件审查、产品相关标准、原辅材料的有关要求、标签标识和贮存运输等作出了明确规定。

