

“自热食品”热销中有隐患

“塑化剂超标”最受关注

目前,广州市内大多数区域的餐厅堂食依旧只是限制性开放,为避免交叉感染,不少企业的饭堂也暂未开放。因此,“自热食品”成为近段时间的消费热点。消费者权益保护日将至,记者对“自热食品”市场进行了测试和调查。

工作与生活节奏的加快、宅经济的蓬勃发展、懒人经济的兴起皆助推了自热食品的火速爆红。淘宝和苏宁等电商平台的数据显示,1月20日至2月2日期间,自热食品均位列热销产品前列,在不少电商平台上的销量同比涨幅超过200%。然而,自热食品伴随而来的安全“小意外”也时有发生。记者针对自热食品进行的测试也显示,这走红的食品确有不少安全隐患。



(网络图)

自热食品尚无国标保障

中国食品产业分析师朱丹蓬认为,自热食品只是疫情中特殊节点上的品类之一,应用场景很有限,渠道小都限制了自热食品的发展,随着外卖的正常配送

以及未来堂食的全面开放,自热食品的需求或将回归正常水平。“最关键的是自热食品是通过化学反应让产品致热,安全性无从保障,且该行业缺乏国家标准。

调查数据:消费者最关心健康和安

淘宝数据显示,1月20日至2月2日期间,自热食品位列热销产品排名第二,仅次于螺蛳粉产品。其中,自热米饭的销售量同比涨幅高达257.09%。苏宁大数据也显示,自热火锅品类销量同比涨幅为370.27%。

热销的另一面,消费者的顾虑不容忽视。近日,本报在官方微博和“食在广东”微信公众号上发起关于自热食品使用情况的调查。

“方便”是消费者选择自热食品的最主要原因。从“食在广东”的调查数据显示,有74%的消费者看重这一点,有18%认为“比外卖卫生”,只有7%认为“好吃”。“不健康”成为自热食品在不少消费者心中的“标签”,比例高达71%的受调查者认为它“不健

康”,有21%表示“不在意,好吃就行”,认为其“健康”的仅6%。

安全隐患则是消费者对自热食品最担心的问题,有92%的人如是认为。而在多项安全隐患中,“塑化剂超标”是最受关注的,有34%集中于此,另有28%的人关注“蒸汽烫伤”。

自热食品无须电或火,加水就可以加热,原理在于焦炭粉、活性炭等成分组成的发热包遇水升温。消费者须严格按照指引操作,那么有多少人会如此谨慎呢?截至记者发稿前,微博上共有1405人参加调查,其中有626人选择“很认真看,按部就班操作”,有554人选择“会简单看,差不多就好”,有138人选择“从来不看,操作已了然于心”,有87人选择“从来不看,按自己习惯”。

自热锅测试,试出三大问题

问题一:发热包和水哪个先放?你的手速够快够安全吗?

“那次我先放发热包,后加水,它反应很快,蒸汽不断往上冒出。我急忙把盛菜的塑料架架上去,一紧张,架子没放好,有一部分插入到下层的水里,石灰水混进了食物。我的手还被蒸汽烫了一下。”伍女士回忆起第一次吃自热火锅时的“翻车现场”,自热菜混入了石灰水,只好整盒丢掉。

就此,记者分别尝试先放发热包再倒入水,以及先加水后放发热包,发现前者因倒水产生时间差,更易出现“提前反应、释放蒸汽”的现象,烫到手的机会更高。记者测试的海底捞、莫小仙、食人谷、开小灶、自嗨锅、宏登隆6款自热食品,操作指引并不完全统一。除海底捞以外,其余5款的操作方法皆是更“危险”的“先发热包再冷水”,其中“莫小仙”的指引中还提醒:“发热包遇水15秒即开始发热。”如果发热包已放好,那么倒水完毕、放食物架和盖盖子的时间就须控制在15秒内——这是一场“拼手速”的“比赛”。

问题二:水量不清,你的手感够好吗?

水量控制,也为难了部分消费者:如果水量过多,沸腾的石灰水容易溢到上层的菜品中;水量不足,就无法充分发热。在文化公司工作的蔡先生说,尽管说明书上讲到水量最多210毫升,但是家中未备量

杯,他只能估摸着加水,初次加水过多,直接溢出盒子,“吓得我躲开老远。”

记者看到,海底捞、自嗨锅和开小灶在盒子与食物架上明确标出了“注水位”,但自嗨锅只在塑料盒的外部标注,没在盒内标出,“宏登隆”内配两包包装水,直接控制了水量。“莫小仙”与“食人谷”既无在盒上标识注水位,也没有给出包装水,“食人谷”甚至没给出水量提示,只说“要没过加热包”,全凭消费者手感。“莫小仙”则给出“210毫升水”的指引。

问题三:密闭空间中吃自热锅有隐患

记者按指引操作一款“自嗨锅”,15分钟后打开却发现发热包已经裂开。据观察,每个发热包上的提醒也不一致,“密闭禁用”在部分发热包上未被提及。

从外包装说明上可见,发热包中多含氧化钙和铝粉,这两者遇水会放出易燃气体氢气。食品工程师曾秋文表示,发热包反应后会产生氢气,如果氢气在空气中的体积浓度在4.0%~75.6%之间,哪怕遇到一点静电火花都会爆炸。换言之,如果在密闭空间内,同时有多人在吃自热火锅,有一定安全隐患。“所以,食用时一定要注意通风,尽量不要在狭小密闭空间中吃。另外,自热源成分以及风险都应该悉数标注。”曾秋文认为。

(据《广州日报》)