

吃火锅为啥会头晕、胸闷？

——本报记者探寻一些食客中毒的原因

见习记者 王瑜明 实习生 蔡子祺

开空调和排风扇,要等人坐满

前晚7时许,记者走进金沙江路上的一家四川火锅店,十几个锅子个个烧得热气腾腾,旁边坐满了食客。

“怎么又闷又热?”一个吃得满头大汗的小姐边抱怨,边招手叫来服务员:“开空调和排风了吗?”

“吃火锅热一点、闷一点不是很正常吗?”服务员嫌对方大惊小怪,“吃火锅就是要这样的感觉,图个热闹。天再冷一点,窗和门还要关得紧一些呢。吃火锅哪来那么多讲究?”

这个小姐无奈,只好跑到门外吹吹冷风、透透空气,“里头又闷又热,实在受不了。”

聚丰园路上的一家火锅店里,吃的人不多,但一进店门,也觉得有点闷,就问服务员为啥不开空调?

“开什么空调和排风?等大堂坐满了人再说吧。”服务员脱口而出。

昨晚,记者又来到淮海中路一幢商厦,火锅店所在楼面的通风口里冒出一股呛人的味道,羊肉味、辣味,掺杂着阵阵刺鼻的煤气味。走进火锅店的包房,感觉更加闷热难耐,“等客人来了,空调一打,就舒服了。”跟着进门的服务员说。而另一间包房里,6个人围着一个炉子吃得热火朝天,尽管开了空调,但火锅的热气盖过了空调的冷气,感觉仍是又闷又热。

管道排风效果不如排风扇好

“通风对火锅店来说是最重要的。”做了7年炭炉火锅生意的王老板深谙火锅店经营、安全等门道,“那种容易出事的火锅店都没有安装有效的通风设施。”

王老板的店里装了两种通风设备。天花板上“爬满”直径1米左右的管道,“这种排风设备的效果不好。就像有些商务楼空气混浊,就是管道排风的原因,空气在管道里流动一圈后,才和外界换气,太慢。”说着,王老板拉起窗上的竹窗帘,露出了白色的直排扇,“排风扇效果要比管道好很多,可以把店里的混浊空气和一些有毒气体排到室外。”

为啥有些火锅店不愿装直排扇呢?王老板说出了原因:“样子难看,会破坏店堂的整体美观,噪声又大。”他说,店内店外空气直接交换,有些老板还觉得不合算:大热天,店家想保住冷气不外泄;冬天,他们不愿让外面的冷风钻进店内,吹散里面的腾腾热气。

“简直是拿顾客生命开玩笑!”王老板摇了摇头,“不管是炭还是煤气,燃烧时总会产生部分一氧化碳,在封闭的环境里,氧气也很容易被烧完,这些气体浓度高了,难免会造成食客、服务员中毒,包房更是高危地带。”

为了让火锅店空气更好,有些店会摆几盆金棕竹,据说它们是“绿色守护神”,“这是吸附有毒气体的最佳植物,还可以美化环境,一举两得。”王老板说。

劣质炭成本低,燃烧后毒气多

“炭炉火锅吃的是情调,传统的东西总会给人好的感觉。炭炉火锅要做得好,成本比其

近日,8名年轻人在宁海东路一家火锅城2楼一间包房内用餐,不久出现呕吐、头晕、胸闷等症状。经诊断,这8名顾客系一氧化碳中毒,“放倒”他们的是火锅店炭炉排放的废气。

天气渐凉,火锅店的生意红火起来。吃情调

的人会选择炭炉火锅店,随意小酌的则大都去烧燃气的火锅店。

火锅店里的空气质量到底如何?食客怎么会连连“中招”?这几天,记者走访多家火锅店,一探其中究竟。



■ 正规火锅店会在火锅端上桌前先让炭充分燃烧,这样可减少一氧化碳的排放量
本报记者 周馨 摄

他类型的火锅店都高,但要偷工减料,它的成本可以压得很低。”王老板说。

市场上,一般用在炭炉火锅里的炭,批发价至少每500克1元多,但一些小老板能寻觅到低于1元的。

王老板算起了账:“别小看这几角钱,一般来说,一桌火锅吃2个小时,要用1公斤炭,生意好的话,用低价炭一个月能降低不少成本啊。”

质量较差的炭燃烧不充分,会产生大量一氧化碳,这种无色无味的气体聚集在通风不畅的店里,就成了隐形杀手。质量更差的炭会闷燃,还能看到青烟冒出,此时,释放的有毒气体更多。

“点炭也很有讲究,点得好,可以让炭在燃烧时释放的一氧化碳量降到最低限度。但

这也是一些黑心商家压低成本的好时机。”王老板指着一盆刚点燃的炭说:“炭在初燃时,释放的一氧化碳最多,这时候端上桌,简直就是制造毒气。”

炭炉火锅店里,应该有一个地方专门集中点炭,让炭燃烧了一段时间后,再端到食客的桌上,但有人为了“节约”,尽可能多利用炭炉的温度,在炭刚热的时候就送上桌。

没有报警装置,后患无穷

“火锅店安装管道煤气应该提出申请,符合安全要求才行。”上海市燃气管理部门相关人士说,“正规的火锅店里应有报警装置,如果一氧化碳的浓度升高到一定程度,它会自动报警。”

他说,如果火锅店开在地下室,那报警装

置更是不可或缺。

在使用燃气的火锅店,安全隐患也不少——顾客不小心踩到接着煤气的橡皮管,或者橡皮管没塞紧,就会造成煤气泄漏。如果没有报警装置,后患无穷;但有了报警装置,通风不畅,同样危险。

在一些由小饭店改造成的火锅店,燃气管理部门曾查到有人私排煤气管道,还有人在小饭店里辟一块区域,自说自话接上煤气管道,做火锅生意,万一泄漏遇到明火,后果不堪设想。

“至少得委托有资质的公司排煤气管道。”这名工作人员说,“但现在对火锅店究竟该怎么管理,还没有硬性法律法规,检查时很难对违规火锅店作出处罚,我们十分被动。”

评论 07101810501

【焦点关注】

感到不适要及时就医

“炭炉火锅、烧管道煤气和液化气的火锅,如燃烧不充分,产生的有毒气体是一氧化碳。”新华医院高压氧科主任陈兴华解释,“对人体危害最直接、危害最大的是那些做得较差的炭炉火锅,比较安全的是使用管道煤气的火锅店。”

陈兴华介绍,火锅店的通风设备最关键,如果通风差,在狭小的空间内,有效氧很容易被耗尽,积聚大量二氧化碳,而且一氧化碳等废气无处排放。人体吸入过量一氧化碳或二氧化碳,会头昏、头痛,甚至昏迷。他提醒爱吃火锅的朋友,如果在火锅店感到不适,要及时到通风处透气。之后,有必要去医院化验血液,趁早治疗。“残留在血液内的过量一氧化碳会造成后遗症。”

【焦点说法】

火锅店空气质量谁来管

“相关管理部门对餐饮行业的室内空气质量是有专门规定的,但对其中比较特殊的火锅店倒没有特别的规定。”同济大学从事室内空气品质研究的刘燕敏教授说,“火锅店的人流量较高,如果通风换气不好、室内氧气不够的话,很容易中毒。”

刘燕敏说,上海有不少火锅店开在商务楼里,这些地方的通风设备都按照一般建筑设计,现在使用功能变化了,但通风设备没有跟上,“先天不足”使店堂里的空气质量容易变差。

刘燕敏觉得有关部门应针对火锅店内的空气质量出台必要的法规,并且加强监管力度。

新民网互动平台:请访问 HD.XMNEXT.COM,在页面搜索框输入文章后缀编号即可参与互动。调查:访问记者的博文 详细:获取更多信息 评论:发表评论 调查:参与投票 爆料:提供新闻线索或与本文相关的信息 征集:征集新闻线索、征文等

看得見的唯美

虹桥友谊商城
世界高级化妆品饕餮盛宴
2007.10.19-11.11

品牌化妆品满额精彩赠礼

1F化妆品专柜
(个别品牌除外)

LANCÔME sisley Dior SHISEIDO la prairie
ESTÉE LAUDER CLARINS GUERLAIN Elizabeth Arden Impress
AUPRES BEAUTÉ DE ROSÉ VICHY Avène
(赠送详情见各专柜海报)

购化妆品
当日满2500元送100元 抵月券

亞力山大会馆
Alexander Health Club
金秋炫舞
Roadshow
11.4(周日)下午 1F中庭

名师茗茶 LANCÔME 10.19-10.21 1F 咖啡吧
金纯卓颜美颜坊 预约热线:62195485

時尚COSMOPOLITAN

2007时尚·COSMO
第四届年度美容大奖评比

COSMO CORNER 时尚角 10/19-21 1F前庭
艺术彩妆 封面造型 美容沙龙

彩妆艺术秀
1F中庭 11.2周五/11.3周六 每天下午
彩妆大师献艺 Dior SHISEIDO BEAUTÉ DE ROSÉ
Elizabeth Arden Impress
服饰独家支持 MAXSTUDIO.COM
饰品独家支持 DA VINCI

品牌化妆品文化风尚展 2F 国廊

美丽容颜 美丽霓裳

世/界/品/牌/服/饰/特/卖 1F前庭

10/22-24	BALLY MaxMara VERSACE MOSCHINO	4-5折
10/25-27	PORTS 6.5折(PORTS VIP 6折)	
10/28-30	TRUSSARDI TRUSSARDI JEANS	2-5折
10/31-11/2	JESSICA EPISODE	4-5折
11/3-11/5	PRIZIA ViviniKO	2-3折 2-4折
11/6-8	Guy Laroche	1-3折
11/9-11	DA VINCI	3-6折

友誼商城
FRIENDSHIP SHOPPING CENTER
地址:上海市遵义南路6号 总机:62700000