

正确选用洗手液

生活播报

每天,当您乘坐公共汽车后,当您从公共场所购物游玩后,当您从医院返回后,不知是否想到要洗手。洗手,我们每天都要做的一件事,似乎是小事一桩,其实不然,它关系到我们的身体健康,在预防疾病中有着重要的作用。

手的“污染”不可小瞧。红眼病、皮肤病、甲肝、细菌性痢疾等一般都是通过手的接触而传播的。上述病菌极易通过公共场所和频繁使用的物品传播,例如,公交车上的扶手、商场的电梯扶手、厕所的门把手、公共电话、钞票、玩具、电脑键盘等。如果我们每天都要接触这些东西,又不重视手的卫生,那么被传染上某些疾病的几率就会很大。

据湖南省疾控中心的专家介绍,手部皮肤上的微生物是无时不在的,根据存在方式的不同,可分为常住微生物和暂住性微生物两类。前者是指在绝大多数人皮肤上生存、能被反复检出、不易用一般洗手方式去除的微生物,主要包括葡萄球菌、丙酸杆菌、类白喉杆菌、酵母菌等,这类微生物的病毒性大多不强,很少涉及皮肤以外的感染,但不易用一般洗手方式去除;后者是指从手的皮肤上分离出来,但在大多数人手上并不长期存在的多种微生物,主要包括大肠杆菌、沙门菌、志贺菌以及肠道病毒等,往往经手—口途径使人染病。多数暂住性微生物可用

普通肥皂或洗手液去除;常住微生物则需要用含有杀菌、抗菌、抑菌成分的肥皂、洗手液才能杀灭或抑制。

近年来,市场上出售的洗手液无疑很好地适应了消费者的需求。洗手液一般无磷、铝、碱、烷基苯磺酸钠等成分,采用温和和去污的原理,不损伤皮肤。由于洗手液与手的接触面只是瓶体泵头,可避免交叉感染,使用方便。然而,有关专家告诫消费者:目前市售的洗手液质量良莠不齐,消费者在选购时,一定要看清产品是否有除菌标识,避免购买、使用不合格产品,损害健康。

洗手液共分两大类,一类是普通洗手液,另一类属消毒产品。前者只能起到清洁去污的作用,后者才真正含有抗菌、抑菌或杀菌的有效成分。两类洗手液从外包装上可以区分出来,普通洗手液一般为“准字号”,消毒洗手液则多为“消字号”。

如今,很多餐厅、商场、厕所等公共场所的洗手间里



提供了免费洗手液,它在给人们提供方便之余,也让人产生一丝疑问:这些免费洗手液会伤害皮肤吗?事实上,有不少消费者对公用洗手液不满意,认为免费洗手液存在着香型不好、容器不卫生、质量差、用后手部干燥、过于粘稠、液体浑浊、不利于保护皮肤等问题。其实,即使是家里购买的瓶装洗手液也可能有细菌超标、乳化效果不佳等质量问题。造成这些问题的关键是我国目前并未颁布关于洗手液产品生产和检验的国家标准或行业标准。各企业的“洗手液标准”都是由生产企业自己制订,并在当地行政主管部门备案后,作为生产和销售产品的依据。由于企业标准不具有强制性和普遍性,产品的质量状况完全取决于生产企业自我要求严格与否。那么,消费者如何正确选购合格的洗手液呢?

一是要到正规商场购买,正规商场进货渠道比较稳定,有较为严格的进货把关制度。

二是观察包装是否完好,包装瓶上字迹印刷是否清晰,泵头是否结实。多数洗手液是通过挤压泵头出液,如果泵头质量不佳,会在使用过程中不出液或者漏液,既浪费,又给使用者带来不便。

三是看标识是否齐全,如有无厂名、厂址等,特别要注意是否有标准号。尽管目前洗手液尚无统一的国家标准,但国家不允许无标准生产,因此各生产企业要制订企业标准,并在包装上注明企业标准号。

四是注意内容物即洗手液本身,闻一闻有无发臭、刺鼻等异味。如有则可能是过了保质期或者是使用了禁用原料,最好不要购买和使用。此外,还要观察有无分层或油水分离现象,如有则表明生产过程中乳化工艺没有控制好,会影响洗涤效果。

教你一招

陶瓷餐具防劣质

陶瓷制品中,铅、镉溶出量主要来源于制品表面的釉彩。人们长期使用这些餐具盛放醋、酒、果汁、蔬菜等有机酸含量高的食品时,餐具中的重金属就会溶出,并随食品一起进入人体蓄积,久而久之,就会引发慢性重金属中毒。

因此,消费者在选购陶瓷餐具时应选择正规企业的合格产品,且以装饰面积小的釉下彩(是用色料在已成型晾干的素坯上绘制各种纹饰,然后罩以白色透明釉或其他浅色面釉,入窑经高温一次烧成)或釉中彩(在白瓷产品贴花装饰后,经高温快速烧制而成,颜料全部沉入釉中,有效克服了釉上彩存在的铅镉溶出量大、表面不光滑的缺陷)餐具为好,不要选择色彩浓艳,看上去花绿绿及内壁带有彩饰的餐具。釉上彩瓷(是用各种彩料在已经烧成的瓷器釉面上绘制各种纹饰,然后二次入窑,低温固化彩料而成)很容易通过目测和手摸识别。凡画面不及釉面光亮、手感欠平滑,甚至画面边缘有凸起感的产品均应慎购。另外,如果经济条件允许,还可以选择价格较贵的无铅釉绿色餐具。新买的陶瓷餐具可先用食醋浸泡,以溶出大部分铅。

塑料餐具防含毒
目前认为安全的塑料餐具具有聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯塑料制品等。专家指出,只要是按照国家标准生产的塑料餐具都是无毒的,可以放心使用。但一些餐具的装饰图案及一些色彩鲜艳的塑料餐具,存在着安全隐患。因此,消费者在挑选塑料餐具时,

留神餐具安全

尽量选择没有装饰图案,或图案简单,且不在餐具内壁的无色无臭产品。

合理使用不锈钢餐具
一般情况下,不必担心使用不锈钢餐具会引起金属铬、镍中毒。但也要注意方法,如使用不当,产品中的有害金属元素同样会在人体中慢慢蓄积,危害人体健康。第一,不可长时间盛放强酸或强碱性食品。因为这些食品中含有电解质,如果长时间用不锈钢餐具盛放,不锈钢同样会与这些电解质发生化学反应,使有毒金属元素被溶解出来。第二,不用不锈钢器皿煎熬中药。中药中含有的成分,在加热条件下,很可能与不锈钢发生化学反应,导致药物失效,甚至生成某些毒性更大的化学物质,危害健康。第三,切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂,如苏打、漂白粉、次氯酸钠等清洗不锈钢器皿。

铝制品餐具要防脱铅
铝制餐具质地不太坚硬,使用中器具的划碰往往会导致铝屑脱落,遇酸或碱性物质,可形成铝离子进入人体。专家指出,铝在人体内积累过多,可引起智力下降,记忆力衰退,导致老年性痴呆;铝可在神经细胞中大量滞留引起神经症状。因此,尽量不用铝制的炒勺或饭铲,不要让铝制餐具与酸碱接触。

油漆筷子少用为佳
油漆筷子上的油漆是高分子有机化合物,大多含有毒的化学成分,如黄色油漆中铅含量占颜料总量的64%,铬含量也达16.1%。长期使用油漆筷子进餐,特别是油漆脱落时,脱落的油漆会随食物一起进入人体,铅和铬等有毒物质由此被蓄积,导致慢性中毒。因此,日常进餐时应选用无毒且符合卫生标准的竹制筷子或木制筷子。另外,筷子应经常消毒,并每半年更换一次。文/李善

冰箱保洁常见措施

很多家庭不注意冰箱的清洁工作,这样不仅不卫生,时间一长,还会影响冰箱的使用寿命。该如何给冰箱保洁呢?专家认为,冰箱保洁应该有以下几个措施:

要经常保持冰箱内壁、食品架以及门框的清洁,最好每周擦拭

一次。每月至少两次清空冰箱,打扫干净内部,先用去污剂除掉污垢,然后用消毒剂杀菌。

冰箱外壳应保持清洁,可以用稀释的白醋或专用消毒巾清洗,再用干净的抹布擦干,以防油漆脱落、外生锈蚀。

冰箱背部的冷凝器、压缩机等部件,应定期打扫灰尘。

不要频频开冰箱门。电冰箱应距墙壁10厘米以上,保证箱体周围空气流通和散热。文/韩欣

光触媒 让爱车内室环境更清新?

人们对健康的重视度日益提高,营造洁净舒适的车厢环境已成为都市有车一族的共识。“光触媒”由此应运而生。它被有些专家誉为“当今世界最理想的杀菌净化新技术”,是个功能强大的“多面手”。但目前市场上,有些商家利用消费者的无知炒作概念。还是让我们听听专家的介绍吧。

不少人不觉得坐新车并不是一件美事,新车装配时使用的黏合剂往往会散发浓烈的“塑料气味”,一些对异味敏感的司机轻则会不舒服,重则会产生头晕、困倦甚至咳嗽等不良反应。如果敞开窗透气,虽然味道有所减弱,但存在的有害物质依然会对人体进行侵害。要想改变车内环境,可以对车内空气进行净化。目前的方法有:高温杀毒、蒸汽杀毒及光触媒杀毒。

业内人士认为,高温杀毒、蒸汽



杀毒方法过于激进,只能在非常时期采用,长期采用不仅成本昂贵,而且高温蒸汽对车内的座椅、仪表盘也有一定的副作用,缩短其使用寿命。

“光触媒”就避免了上述缺点。其工作原理是利用二氧化钛这种光的催化剂,见光产生正、负电子,其中正电子与空气中的水分子结合,产生具有氧化分解能力的氢氧自由基,负电子则与空气中的氧结合成活性氧,二者均具有强大的杀毒杀菌能力,对于车厢内常见的甲醛、氨、苯等有机化合物

具有分解作用,同时还可以清除车厢内的浮游细菌。但“光触媒”杀毒也有缺点。一位专家介绍,由于光触媒需要紫外线照射才能产生作用,车主在使用这种杀毒方法时一定要考虑自己的爱车有没有贴膜。贴了膜的车主一定要考虑杀毒效果会不会受影响。

这位专家认为目前市面上尚没有一种完全有效的车内杀毒方法,保持车内空气清新最好的方法,还是要多打开车窗透气。文/洪军

