

# 餐前开水烫碗有没有必要

近日,《细节决定成败》的作者汪中求发布视频称对广东人用开水烫碗的习惯感到“恶心”,这一说法很快冲上热搜,引发全网热议。很多人开始反思:这种习惯到底能不能杀菌?(摘编自《武汉晚报》、澎湃新闻)

## “餐前烫碗”是广东习俗

支持烫碗者高举“文化传承”大旗,认为餐前烫碗是广东人刻在骨子里的仪式感,而且烫碗还可以杀菌去浮尘,是对自己健康负责;反对者则从科学角度泼来冷水,直言“几秒钟过热水无法杀菌,就是心理安慰”,还可能因操作不当造成二次污染。

在广东,烫碗被称为“long碗”,这一动作承载着独特的文化习俗。老茶楼时代,餐具经三道清洗后仍

留有消毒剂气味,用茶水冲烫既能去味,又暗含“以水为财”的寓意。如今,即便餐具消毒流程已工业化,但晚辈为长辈烫碗的细节,仍是岭南饮食文化中“礼”与“情”的具象化表达。

## 实测:开水烫碗有消毒效果

除了文化习俗外,一些人对烫碗的执着,源于对餐具卫生的不信任。

近日,记者随机在街边餐馆采购了塑封餐具,并委托上海纺织集团检测标准有限公司(以下简称“上检标”)实施检测。据上检标实验室工作人员介绍,本次实验严格遵循取样、无菌贴片采样、样本培养及自动数菌器分析等标准流程,参照食品的菌落计数检测方法,测消毒前后器具上的菌落总数。需要说明的是,“烫碗”的过程只是让开水(热水对餐具进行简单冲洗,并

未长时间浸泡或者是煮洗。

最终检测结果显示,未经处理的塑封餐具平均菌落总数达37CFU/25cm<sup>2</sup>;经50℃热水处理后,菌落数降至30CFU/25cm<sup>2</sup>;而当使用100℃沸水烫碗后,平均菌落数锐减至13CFU/25cm<sup>2</sup>,相较原样降幅高达65%。

上检标技术负责人丁若堉博士表示,从检测的结果看,开水对碗筷消毒效果较为明显,“原样和经过50℃热水消毒后的餐具样品,检测出的菌落总数比较接近,而经过100℃开水消毒以后,确实对餐具具有比较好的一个消毒效果,菌落总数是明显下降的”。

早在2022年,温州市消保委以餐馆的不锈钢餐具、自消毒餐具、集中消毒餐具为实验对象,进行人工污染后,比对经不同温度的热水、不同冲烫时间后,餐具细菌的残留情况,结果显

示,用100℃的水烫餐具且持续30秒以上,去除餐具上的细菌效果明显,但60℃以下的水烫碗效果就很微弱了。

## 保证餐具卫生注意三点

注重餐具安全,可从以下3方面着手。

**选择合规餐厅:**查看餐厅卫生环境,尽量选择有正常工作消毒柜的餐厅。

**辨别餐具质量:**若使用有包装的消毒餐具,使用前可仔细观察塑封膜是否干净、完整。避免使用有杂质或异味的餐具,用手触摸餐具表面,如有粘手感可能是清洁不足,需进行更换。

**做好晾晒与消毒:**家里的洗碗布使用后注意晾晒,如果条件允许,可适时换新;盛放筷子的器具(如筷笼、筷盒等)要定期清洗消毒,注意保持干燥;清洗后的餐具注意沥干、晾干。

## 远离野生毒蘑菇



大青褶伞

随着气温升高和雨水增多,野生毒蘑菇如同雨后春笋般冒出了头。其中,大青褶伞,俗称青褶环伞、铅绿褶菇、绿褶菇等,是我国引起中毒事件最多的毒蘑菇种类之一,其生长环境广泛,无论是草坪、花盆,还是农田、菜地,都可能成为其生长的乐园。6月至10月是大青褶伞生长最为旺盛的时段。在大青褶伞生长初期,其外形与无毒可食用的鸡腿菇很像,所以经常有人误食导致中毒。为预防毒蘑菇中毒,请大家遵循不买、不采、不食野生蘑菇原则。(摘编自《广州日报》)

## 驱蚊产品五花八门,你选对了吗

夏日,比高温更令人头疼的是无处不在的蚊子。如今的驱蚊产品五花八门,消费者该如何挑选到真正有效的驱蚊好物?

病媒生物专家陈亮表示,大多数正规厂家生产的驱蚊产品都有一定的驱蚊效果。以盘式蚊香和电热蚊香液为例,它们的主要成分是拟除虫菊酯,这种成分可以麻痹蚊子的神经,从而达到驱蚊的目的。不过,使用盘式蚊香时要注意保持空气流通,避免在密闭空间使用,防止人体吸入过多烟雾。电热蚊香液相对安全,但要注意及时更换药液,并且购买时要选择正规品牌。

驱蚊喷雾和花露水的主要

成分多为避蚊胺等,这些成分可以在皮肤表面形成保护膜,使蚊子不敢靠近。但需要注意的是,避蚊胺含量不宜过高,尤其是给儿童使用时。同时,使用时不要接触眼睛和嘴巴,喷在皮肤上如果感到不适,应立即用清水冲洗。

对于新兴的驱蚊手环、驱蚊贴等产品,其驱蚊效果相对有限。这类产品主要依靠天然植物精油散发的气味驱蚊,但气味挥发较快,驱蚊时效较短,更适合短时间户外活动使用。而超声波驱蚊器、太阳能驱蚊灯等产品,目前并没有足够的科学依据证明其具有显著的驱蚊效果。(摘编自《三秦都市报》)

## 新茶如何保存

如何妥善保存新茶,让它的品质得以长久保持,是许多茶友关注的问题。下面为大家介绍几种新茶保存的方法。

**选择适宜的保存容器** 新茶保存的首要原则是避免光照、防潮、防氧化。因此,选择适宜的保存容器至关重要。一般来说,锡罐、陶瓷罐或玻璃瓶是较为理想的选择。这些容器具有良好的密封性和避光性能,能够有效保护茶叶免受外界环境的影响。

**避免异味污染** 新茶的吸附

性很强,容易受到周围异味的影响。因此,在保存新茶时,要确保茶叶与具有强烈气味的物品分开存放。

**低温保存** 新茶的品质受温度影响较大。过高的温度会加速茶叶的氧化过程,导致茶叶变质。因此,建议将新茶存放在阴凉、通风的地方,如冰箱或冷藏柜等低温环境中。需要注意的是,冰箱内湿度较高,因此要将茶叶放置在密封性良好的容器中。(摘编自《湛江晚报》)

快乐老人报  
www.laoren.com 快乐伴一生



快乐老人报心中有老人,笔下无老气

报龄年轻:2009年9月28日创刊,今年只有7岁

报人年轻:编辑记者全是30岁上下,有朝气有活力有想法

善于从老年人角度思考,勇于为老年人利益说话

报相年轻:追求时尚,介绍新事物新知识新技能

让您能更好地适应社会变化,快乐健康地享受金色年华

越活越年轻。