

小火锅劣质酒精易产生甲醛 加热不当还会爆燃

快报探访南京市场发现：“三无”固体酒精能轻易买到，饭店干锅、烤鱼常用

因服务员操作不当，浙江义乌女大学生小倩吃烧烤时严重烧伤，相关视频在网上疯转，引发消费者对酒精炉安全问题的关注。现代快报记者了解到，南京的小火锅店一般不使用液体酒精，而是使用固体酒精。值得关注的是，其实固体酒精也有安全隐患，而且在燃烧时很容易产生甲醛等有害气体。当你吃小火锅感到刺眼，或者呼吸困难时，就应立即离开。

见习记者 徐萌
现代快报记者 朱蓓



服务员添加液体酒精，突然喷出的火舌导致小倩全身起火 视频截图

事件回放

浙江女大学生吃烧烤，被酒精喷全身起火

今年9月2日中午，浙江义乌大二女生小倩和男同学到当地一家名为“好日子”的烧烤店吃烧烤，服务员在往酒精炉内加酒精时，未将酒精炉灭火，导致酒精炉内酒精被点燃，瞬间

喷出一条长长火舌，将女生包围，导致女大学生全身起火，最终厨师长拿灭火器才将火灭掉。女生全身被大面积烧伤，被送往杭州救治，随时有生命危险。

南京扬州也曾发生类似事件，酒精是祸首

2012年5月12日晚上8点多钟，南京汉中门一家自助火锅店服务员在给一桌顾客添加火锅底下的液体燃料时，操作失误导致爆燃，9名顾客不同程度灼伤。

2013年6月17日下午，扬州市望月路一家饭店，女服务员(17岁)和其他两名男同事在为火锅添加液体酒精时，两名男同事违规操作导致该女服务员严重烧伤。

探访

饭店：干锅、烤鱼大多用固体酒精

9月6日晚上7点半，记者在夫子庙景区附近的一家饭店看到，已经上桌的干锅包菜、干锅肥肠等，都配备了酒精炉，炉子下面火焰正旺，供食客边吃边加热。“炉子里烧的是固体酒精。”饭店服务员也听说了近期的酒精炉“喷火”事件，称固体酒精很安全，一般不会出问题，可以放心点菜。

刚过两三分钟，隔壁桌吃饭的男女突然叫来服务员，说酒精炉温度太高，干锅里面的菜已经有点糊了，要求将炉子

里面的火灭掉。女服务员用毛巾包着，将盛放固体酒精的容器从炉子里往外拖，火焰往上喷了十几厘米，吃饭的男女连连后退。最后，女服务员找来湿毛巾，将火焰盖住，试了两三次之后，火终于灭了。“估计是固体酒精放得多了点”，服务员向隔壁桌的男女解释。

不少烤鱼店也在用固体酒精。在夫子庙附近一家烤鱼店内，不锈钢盘子里躺着已经烤熟的鱼，但烤鱼盘下面还要点燃固体酒精，持续进行加热。

市场：能轻易买到“三无”固体酒精



南京市场上的固体酒精
现代快报记者 朱蓓 摄

南京金桥市场一位工作人员称，固体酒精属于危险品，不允许在该市场内进行摆放、销售。不过在一楼西侧靠里的一

家酒店用品柜台，店铺老板表示有固体酒精销售。该老板走到一堆货物跟前，先搬开几个箱子，指着地上一个不大的铁皮罐说，这个就是。“固体酒精嘛，样子和果冻差不多，火锅店、饭店的人经常过来买”，老板说，每桶净重约1公斤，售价10元。

记者又询问了市场内三四家柜台，都有固体酒精销售。随后，记者购买了一桶固体酒精，酒精的桶上没有任何信息，压根找不到厂名厂址等字样，基本可以判断为“三无产品”。

劣质固体酒精燃烧会产生有害气体

很多消费者反映，在吃饭时，如果上了干锅或者烤鱼，有时会感觉到眼部不适，少数时候还会闻到刺鼻的气味。

有业内人士透露，一些“三无”的劣质固体酒精可能掺杂了废旧工业用蜡、劣质酒精，甚至是甲醇、醋酸盐和甲醛等物质，这些物质存在两种危害，首先劣质固体酒精燃烧不充分会产生一氧化碳或者乙醇蒸气，都对人体有害，而其他物质如

甲醛等，在燃烧后，更是会产生无色无味的有害气体，让人防不胜防。“特别是在包间里用餐，如果是密闭环境，危害就更大了。”据了解，固体酒精并没有明确的国家标准，而有些商家通过“包装”给它们起了个新名字——“醇基燃料”，但实际上真正的醇基燃料作为环保能源要求较高，大多数市场销售的固体酒精压根达不到相关标准。

业内说法

液体酒精明确禁用 固体酒精尚未禁用

对于餐饮行业使用液态酒精作为燃料，相关法律法规如《危险化学品安全管理条例》是明确禁止的，但对于固态酒精，又是否有规定了？

江苏省餐饮协会秘书长于学荣告诉现代快报记者，目前对于液体酒精是明确禁用的，但对于固体酒精并没有接到相关部门的规定和要求禁止使用。于学荣说，尽管如此，餐饮协会曾发出过倡议，提醒企业使用安全的烹饪方法。

同时，于学荣还提醒餐饮企业，要加强对员工的培训，保证操作的安全，同时，要通过正规渠道进行采购。

消防建议

相关部门应加强对市售酒精的监管

餐饮行业中使用燃料当煎制食物时常发生事故，而市场上还充斥着“三无”固态酒精，到底消费者该怎样保护自身安全？南京玄武消防秘书长孙育浩认为，首先消费者在消费时，遇上明火操作的要远离，确保自己的安全距离，同时，看到服务员进行不当操作的时候，要进行制止。

但孙育浩也坦言，消费者保护自己的方式有限，而风险把控应该是商家的责任，按照新《消法》，商家有义务保证消费者在消费时的安全。

除此之外，对于市场上固态酒精存在三无产品而且购销缺乏管理的问题，孙育浩建议，对于这类易燃化学品，如果被不法分子利用，可能对他人造成人身伤害，建议对销售和购买进行“登记制度”，或者需要一定的资质才能购买，同时，相关部门也应该加强对市场上这类产品的监管。

哪种灭火方法更靠谱？

酒精起火后，只要用水量大也可以扑灭，在来不及准备湿毛巾的情况下可以使用。但最佳方式依然是使用湿毛巾盖灭。

1. 泼水灭火 量大是关键



消防员将1升左右的水分多次泼到起火的金属盘上，这种方式不仅没有灭火，反而点燃了从盘中溅出的酒精与水的混合液体。在第二次实验中，消防员直接将一盆近2升的水浇到了金属盘上，火苗瞬间熄灭。

消防解读：消防员说，酒精起火是可以使用水扑灭的。但瞬间用水量要很大。

2. 湿布盖火 断氧最靠谱



消防员使用一块面积大于金属盘的毛巾进行覆盖灭火。在灭火前，先用水将其浸湿。在覆盖之后几秒钟内，火就已经熄灭。

消防解读：在实际操作中，最好使用棉被等覆盖面较大的物体。此外，为了防止覆盖物自身被引燃，在有条件时，最好事先将覆盖物浸湿。

3. 灭火器灭火 对人体有风险



消防员使用干粉灭火器，直接对着起火点的根部进行喷射。在5秒钟内，干粉就完全覆盖了金属盘，火苗熄灭。但由于喷射干粉时气压较大，部分酒精被吹到金属盘外继续燃烧。

消防解读：消防员介绍，干粉灭火的原理也是断氧。但干粉具有一定的腐蚀性，如果直接对人体喷射很可能对已经烧伤的皮肤产生二次伤害。

延伸 固体酒精起火也适用 火上头勿大喊

消防员表示，目前餐厅广泛使用固体酒精，在灭火时相对更易控制。灭火方法和液态酒精类似。另外，医务人员提醒，如果发生类似事故，要立即脱去衣物。另外，在这种情

况下要避免高声喊叫。在头部已经被火焰包围的情况下，喊叫会引起严重呼吸道烧伤。而呼吸道烧伤，是烧伤患者三大死亡原因之一。

据法制晚报

危害