

2024年7月4日 星期四 责编 叶红 版式 吕燕 校对 汪智博

1 多款竹砧板切割后甲醛超标

四川省保护消费者权益委员会工作人员以消费者身份，在线上购买10款木砧板、8款竹砧板、6款塑料砧板。这些砧板涉及22个品牌，市场售价10元到200元不等。

第一个检测的项目，就是大家都关心的甲醛。

甲醛是世界卫生组织、国际癌症研究机构公布的一类致癌物，对人体的心血管系统、内分泌系统、消化系统、生殖系统、肾脏均具有毒性，并可导致头痛、乏力、食欲缺乏、心悸、体重减轻及自主神经紊乱等症状。

在砧板的使用中，剁肉、砍骨头等动作可能会破坏砧板的保护层，出现裂纹和磨损。于是，工作人员模拟这样的情况，将砧板切开，进行了甲醛检测。结果显示，10款木砧板中有1款、8款竹砧板中有6款甲醛迁移量超过限量指标。

不过，这些在切开后甲醛超标的砧板，在不切割情况下的测试却都合格。

这是因为，即便是所谓的“整竹砧板”，其内部填充物依然为拼接的木块或竹块，粘接会用到胶，胶就含有甲醛。因此，竹砧板不宜长时间使用，若出现裂缝、表面磨损过深等情况，应当尽早更换。

2 网传砧板除菌方式不靠谱

砧板会接触到入口的食物，因此，它的卫生十分重要。但使用久了的砧板容易出现发霉的情况。这时，该怎么做呢？

目前，网络上流传有5种除菌方式：白醋清洁表面、热水加小苏打清洁表面、紫外线照射表面、次氯酸消毒液清洗表面及刀刮表面。

这些方法靠不靠谱？在这次比较试验中，工作人员征集了10款发霉的旧竹砧板、木砧板，使用洗碗布蘸取洗洁精清洗并晾干后，采用这5种方式进行处理，每种处理方式处理2块旧砧板。

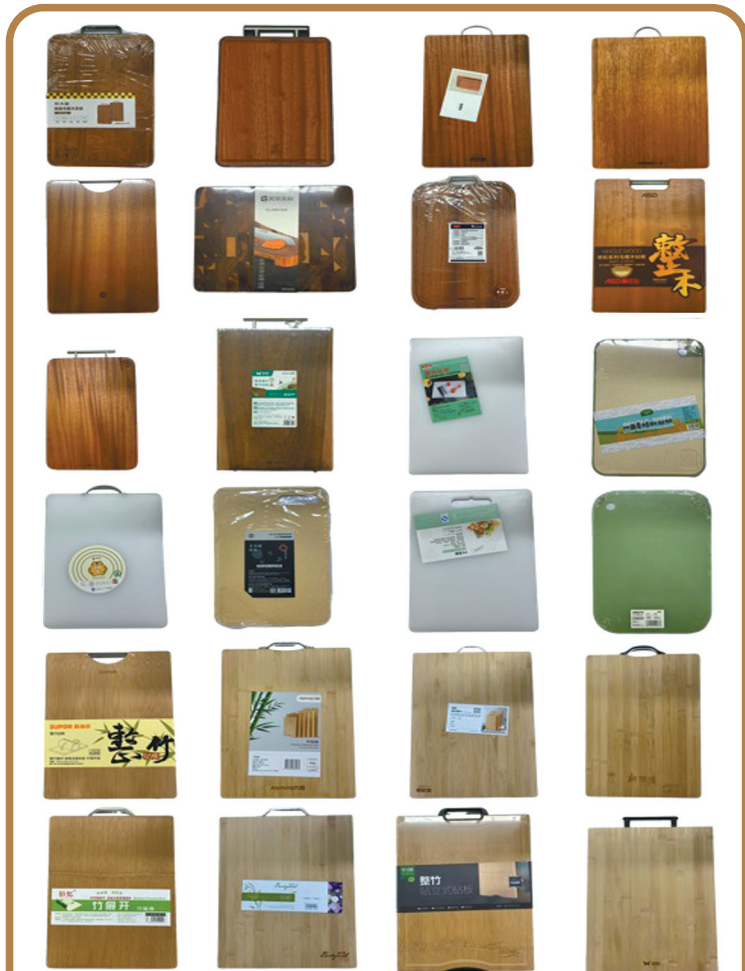
对比处理前后的主要有害微生物情况发现：网传的5种除菌方法均不能妥善有效地去除所有细菌。

竹砧板、木砧板中菌落种类繁多且复杂，各种不同的菌落适合生长的环境也各不相同，无论是化学还是物理的方法，除菌效果均不能做到完全去除所有细菌，甚至可能出现除菌后菌落总数不降反升的情况。因此，及时更换发霉砧板才是最有效最安全的方法。

厨房里有一件物品，和锅碗瓢盆一样必不可少，然而，它却常常被我们忽略——砧(zhēn)板，也就是俗话说的菜板。

回家去看看你家的砧板，是否出现开裂？是否已经发霉？如果有这样的情况，赶快叫家长换掉它。为什么这么说？我们一起看看四川省保护消费者权益委员会最近发布的砧板产品比较试验就知道了。

你家的砧板可能该换了！记得帮妈妈这样选



用于此次比较试验的砧板样品。

3

塑料砧板接触熟食安全吗？

塑料砧板分量轻，携带方便，与实木材料比不容易滋生细菌。但很多人担心塑料砧板在切割过程中会出现塑料微粒，吃进去危害健康。也有说法是，塑料砧板不适合切熟食和热食，因为受热会产生有害物质。

本次比较试验通过将塑料砧板加热到70℃，对塑料砧板产品的耐温性进行测试，结果全部6款塑料砧板均满足耐热性要求。

其实，塑料砧板的主要成分是聚乙烯、聚丙烯等，它们一般要达到100℃以上才会出现变性，产生有害物质。平日里只要不将锅中烫煮后的食物马上放在菜板上，不必担心。

在购买塑料砧板时要注意看和用手摸，最好选择色彩半透明且均匀、无杂质、无刺激性气味的产品。

而竹砧板、木砧板在购买时，则可以多“闻”一下：好的砧板通常只有原木或竹子的清香味，没有其他异味。如有异味，可能是经过硫磺漂白操作或采用劣质胶水拼接而成，不要购买。

知道多一点

砧板这样使用更健康

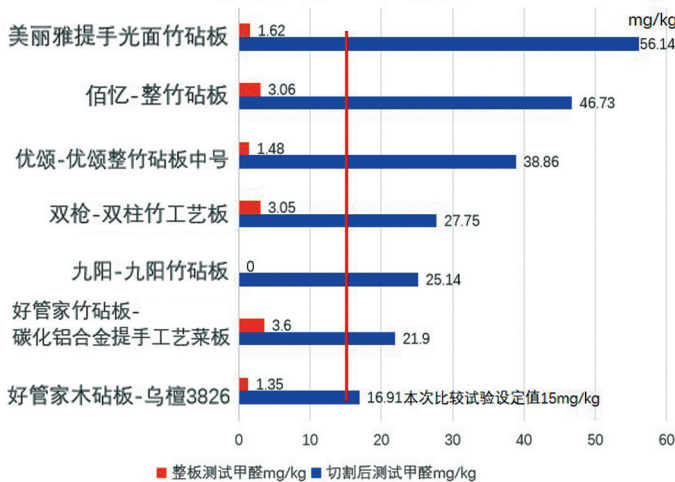
无论哪种砧板，用完后均需去除污垢、清洗干净后置于通风阴凉处，竖立放置或悬挂晾干，避免暴晒。每周在砧板表面适当撒一层盐，能够起到一定杀菌作用。

尽量不要用清洁剂清洗木制和竹制砧板，以防渗入其中，致使食材沾染串味，长期还会导致发霉。若砧板出现较大裂痕或呈现黑点时，应及时丢弃。

新购买的木质砧板包装被打开后，建议用浓盐水浸泡一天，晾干后在表面涂抹适量食用油，以防止开裂，延长使用寿命。

华西都市报-封面新闻记者 吴冰清 实习生 张倩 四川省保护消费者权益委员会供图

整板与切割后甲醛情况



竹砧板切割后甲醛测试结果

