

充电宝自燃致客机折返,坐飞机时这些事一定不能做 充电宝也有保质期 使用3年最好淘汰

国庆节长假临近,难得的7天假期,不少人选择了坐飞机出远门。近日,东方航空公司一架从南京飞往厦门的航班,因客舱内发生充电宝自燃事件而折返。乘飞机能不能带充电宝,带锂电池设备坐飞机怎么才安全?一系列问题引发人们的关注。

事件

充电宝自燃致客机折返

飞行数据显示,9月4日上午,东方航空执飞南京到厦门任务的MU2809次航班,于7:16起飞,8:24折返落地南京禄口机场。之后于11:20重新起飞,12:55到达厦门高崎机场。

东方航空公司有关负责人介绍说,飞机折返的原因是有旅客充电宝发生自燃起火,空乘人员第一时间把火扑灭,没有人员伤亡。为保障飞行安全,排除可能的隐患,机组果断决策返航南京。

“毕竟在飞机上,看到起火还是挺怕的,但他们处置很快。”有搭乘该航班的乘客表示,事发在起飞后不久,有乘客的座位处起火,把机舱内壁舷窗下方都烧黑了。正在分发餐食的空姐用矿泉水浇灭了明火。飞机返航到达南京后,有公安人员和消防队员登机进行检查。

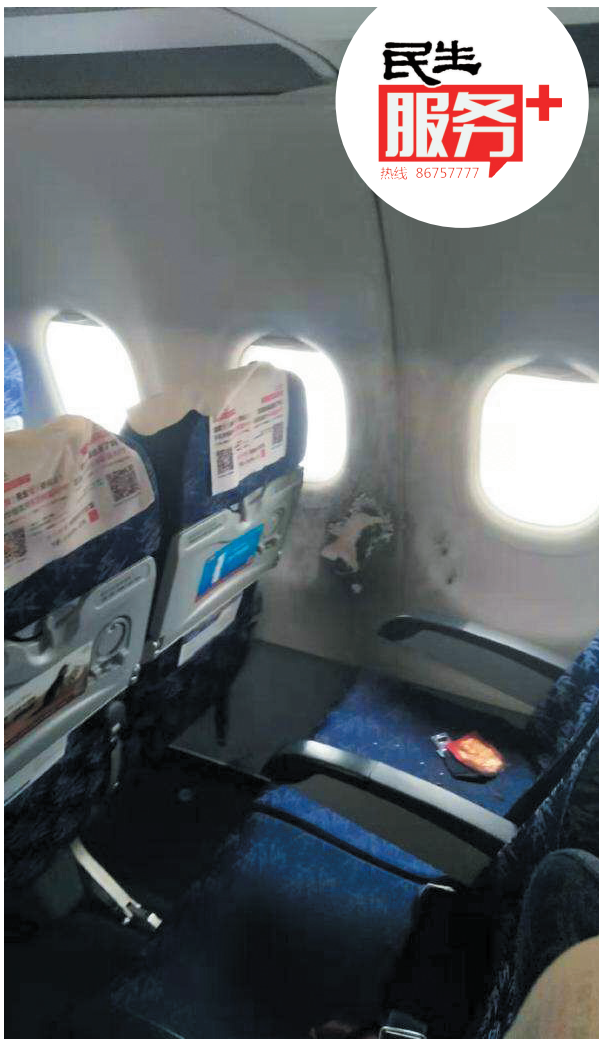
南京禄口机场安检部门初步调查发现,涉事旅客所携带的充电宝额定能量标识为40.7Wh,符合旅客乘机携带锂电池的相关规定,且起火时并没有使用充电宝。事件具体原因,公安机关仍在调查中。

规定

飞行过程中不得使用充电宝

东方航空公司有关负责人表示,日常生活中,手机、充电宝、电脑、相机、平板电脑等设备都使用锂电池。如果带上飞机,飞行过程中,锂电池遇到碰撞、挤压、高温等情况时容易发生内部短路带来冒烟、起火。提醒乘客必须按照有关要求携带和使用锂电池产品。

根据中国民航局发布的规定,通用航空短途运输中,旅客和机组人员携带的充电宝必须是个人自用,并且只能在手提行李中携带或随身携带,严禁托运,严禁携带额定能量超过160Wh(瓦特小时)的充电宝。充电宝额定能量不超过100Wh,无需航空公司批准;额定能量超过100Wh但不超过160Wh,经航空公司批准后方可携带,但每名旅客不得携带超过两个充电宝。旅客在飞行过程中不得使用充电宝,须确保充电宝始终处于关闭状态并防止意外启动。



靠窗座位出现烟熏痕迹(图据金陵晚报)

专家建议

充电宝使用三年后最好淘汰

充电宝自燃致客机折返引起大家的关注,来自清华大学、北京理工大学等多位锂电池研究专家告诉记者,充电宝使用三年后,电池性能会显著下降,风险性可能会上升,建议及时淘汰。

专家称,目前移动电源即充电宝基本都采用了锂电池,它的优点是能量密度较大,风险是如果受到高温、挤压、碰撞,可能会自燃甚至爆炸,“尤其是在通电使用过程中,风险还会加大。”所以不建议在飞行过程中使用充电宝,因为会加大意外处置的风险和难度。

现在大家普遍使用充电宝的强度较大,很多人恨不得一天使用2次甚至3次,导致充电宝的寿命下降会很快。专家表示,一般情况下按照充电宝锂电池的活性,如果高强度使用2到3年,电池性能会出现显著衰减,使用安全程度也会大打折扣,所以一般建议正常使用充电宝3年,就可以考虑淘汰了,如果已经出现使用异常,更要及时淘汰,终止使用。

新闻链接

今年发生过两起充电宝事故

●1月24日

春秋航空9C8609航班,在登机过程中,一乘客充电宝发生自燃冒烟现象,现场无人员伤亡。

春秋航空一工作人员表示,该航班延误2个多小时。

●2月25日

从广州白云机场飞往上

海虹桥的CZ3539次航班,在登机过程中,一名已登机旅客所携带的行李,在行李架内冒烟并出现明火。经机组及消防和公安部门及时处置,未造成进一步损害。该航班更换了飞机和机组继续运行。

(综合新华社、北京晚报等)

餐前烫碗筷 到底有没有必要?

国庆节即将来临,到外面餐厅大吃一顿,是不少人的选择。很多人在开吃前,会有一项必不可少的仪式:开水烫碗筷。这源于大家的担心:饭店的餐具洗干净了吗?消毒过了吗?饭店餐具卫生情况到底如何?

近日,南京市市场监管部门对一些餐饮单位的餐具进行了抽检。

首先来到的是南京一家非常受欢迎的网红餐厅。按照国家标准规定,餐具有两个指标:洗涤剂残留和微生物指标。

记者注意到,这家网红火锅店提供的餐具是提前摆放在桌面上的。

抽检人员随机选择一张尚未入座的餐桌,对台面上四套餐具启动现场快检,检测餐具的洁净度。

快检结果很快出炉。通过比色卡来看,两个产品都比较洁净;而从洁净程度上来看,发现筷子略微比碗要脏一些。

“筷子一般是木制的,有些糖分或脂类容易渗透

到筷子中间,在清洗过程中不太能洗得干净。”南京海关动植物与食品检测中心部门主管栾军说。

此次一共抽检了21家商户的35批次餐具,包括6批次一次性餐具、10批次集中消毒餐具和19批次餐饮店清洗消毒餐具,进行了洗涤剂残留检测、脂肪检测和大肠菌群检测。

检测结果显示,35批次餐具洗涤剂残留和微生物两项指标均符合国家标准,合格率100%,安全状况良好。有一批次的一次性筷子检出二氧化硫,数值为61mg/kg,不过数值远低于国家标准限量600mg/kg。

此外,对油脂残留进行的风险监测发现,除6批次一次性餐具外,其余29批次餐饮店自洗和集中消毒餐具均检出了油脂残留,其中,采样于这家网红火锅店的筷子检出残留的油脂量最大,为0.094mg/kg。自行洗消餐具类型中,筷子残留的油脂普遍高于碗碟、勺子等。

两大疑问

1 外出就餐 到底要不要烫碗筷?

从抽检结果来看,用餐前烫洗餐具,其实不是必须的。更关键的是,餐饮单位提供的饮用水,大部分都是50℃—60℃的温水,理论上说,即使存在微生物超标的情形,这个温度的水也只能给它们洗洗澡而已,达不到消毒的效果。

当然,由于抽检覆盖面有限,此次检测数据并

不能代表目前行业内餐具的卫生情况。根据国家市场监督管理总局发布的2018年食品抽检情况,餐饮具洗消残留不达标情况仍然存在。

因此,消费者还是需要增强自我保护意识,视具体情况决定是否对餐具进行烫洗,因为虽然达不到消毒效果,洗洗残留油脂和浮灰,还是可以的。

2 不烫不安心 有什么好建议?

此次开展的风险监测,选择了油脂类残留的项目。经过比对,筷子(特别是木制、竹制等)普遍比碗、碟、勺容易残留油脂,时间一长,此类筷子更容易产生霉变和异味,也就是说风险度更高。

如果一定要烫洗餐具的话,记得重点多涮涮筷子。

专家建议,消费者外出就餐时,可以查看餐具内部有无异物、灰尘等,同时可以闻闻餐具的气味,谨慎使用有刺鼻性气味的餐具,使用前可先用接近100℃的开水,对餐具,尤其是筷子进行浸泡冲洗。儿童外出就餐,也可以自己携带餐具。

(据金陵晚报)