

# 长期使用洗洁精

“洗洁精”给人们带来了惊喜，挤一两滴在水里，碗盘上的油渍很快就能洗掉，紧跟着碗碟洗洁精，瓜果洗洁精也问世了，方便了我们清洁瓜果，去除残留农药。

洗洁精的主要成分是表面活性剂，去污原理很简单，它含有多种活性成分、乳化剂，这些成分能帮助溶解各种油腻污渍和有害物质，让它们分散悬浮，随清水漂洗从餐具表面分离出去，达到洁净餐具的效果；某些洗洁精中还含有消毒灭菌的成分，能去除对人体有害的微生物，防止病从口入。

对于我们生活中寻常可见的洗洁精，相信作为消费者的你，也一定有这样的疑惑：它们是安全的吗？尤其是在频频传来“洗洁精添加有多种化学物质，能致癌”类似流言之时。

流言传播源于2014年餐具洗洁精产品质量国家监督专项的抽查结果，那次抽检范围很广，涉及28个省、直辖市、自治区，380家企业。结果显示，产品合格率为93.6%，相当于随机抽取100件产品，其中有94件是合格的，而产品不合格的原因主要是甲醛超标，去污力、总活性物质含量不达标。

看到这里，读者心中可以做个判断，正确的说法应该不是“洗洁精致癌”，而是“甲醛超标的不合格的洗洁精致癌”。甲醛对人体的危害是很大的，尤其是对皮肤和黏膜，长期慢性吸入浓度为0.45mg/m<sup>3</sup>的甲醛，会导致慢性呼吸道疾病发病率的增加；对于人的肝脏，甲醛也有潜在毒性；对动物的免疫系统，甲醛有抑制作用，和多种肿瘤的发生有关系，因此说它致癌一点也不为过，科学家对它的定性是可疑致癌物，能引起神经细胞的变性坏死，DNA、RNA合成的减少；除此之外，甲醛稀释溶液还能使得细胞原生质的蛋白质发生不可逆凝固，使得细胞的正常功能受到抑制，甚至是破坏等等。

相信这一大段害处已让消费者毛骨悚然：若是洗洁精中的甲醛在洗涤餐具时残留在餐具之上，长期的微量摄入一定是有害于人体的。

那么，为什么要把甲醛添加在洗洁精之中呢？

按照国家相关法规规定，洗洁精中是不能添加甲醛的。然而，一些小厂家因为原料、生产过程、卫生条件等达不到要求，只得使用甲醛作为防腐剂以保证洗洁精不变质。因

此，造成甲醛超标原因主要是两种：一是企业对原料的质量把关不够，二是某些不法企业为了追求洗涤效果，违规添加了甲醛。除了甲醛，为了促进水相物质和有机物质溶解，甲醇也会被添加其中。

而甲醇，我们更熟悉了，假酒的主要成分，它是具有毒性的，饮用后，会产生甲醇中毒，对人体的神经系统、血液系统影响都很大，经过呼吸道、消化道或是皮肤摄入，都会产生毒性反应；甲醇蒸汽还会损害人的呼吸道。

因此，与其去质疑洗洁精是否有问题，不如去监管企业，杜绝这种对消费者不负责任的做法，这才能保护我们自身安全。产品生产、经营者健康安全意识缺乏、场监管不严或查处后打击不力，才使得不法之徒心存侥幸，明知故犯。

对洗洁精做过的急性毒性试验表明，洗洁精属于低毒性的物质，在实际浓度下基本无毒，但大量误服就很可能具有轻微的毒性，引起轻微或是中等程度中毒。

因此，洗洁精本身对人体几乎没有危害，但也不能因此掉以轻心。

洗洁精可以加速脂溶性污染物的溶解，可以帮助致癌物质在人体内溶解、吸收、分解，但漂洗不当的残留也会对身体造成潜在的隐患。因为洗洁精本身也含有多种表面活性剂，不宜被人

# 会有害健康吗



体吸收，所以务必要冲洗干净。

如何防止洗洁精残留在碗碟上呢？

1. 碗碟不要长时间泡浸在稀释的洗洁精中，最好是立洗立冲。

2. 最好不要把洗洁精直接挤在碗碟或厨具上，而应先用水稀释洗洁精，然后再把要洗的器皿放进去。

3. 用过的碗碟宜先用清水冲洗油

渍，再以海绵或碗布蘸稀释的洗洁精擦洗，并且在洗完后立即用清水冲洗干净。

4. 无论是哪一种质地的砧板表面都会有切缝，容易被洗洁精渗入难以冲洗，所以砧板最好只用水及刷子刷洗。如果嫌油腻的话，可以用沸水冲洗一下，因为沸水也有一定的去油腻功能。

(索科)

