

最高罚10万元

这些塑料制品不能随便用了

□ 科普时报记者 陆越 陈杰

作为世界上首部以“生态环境”命名的法典,《中华人民共和国生态环境法典》自8月15日起施行。法典对不可降解塑料袋等一次性塑料制品,实行禁止、限制生产、销售和使用管理规定,违规最高可处10万元罚款。

消息一出,不少人产生疑问:家里的塑料袋是不是都要扔掉?以后购物就没有塑料袋可用了?

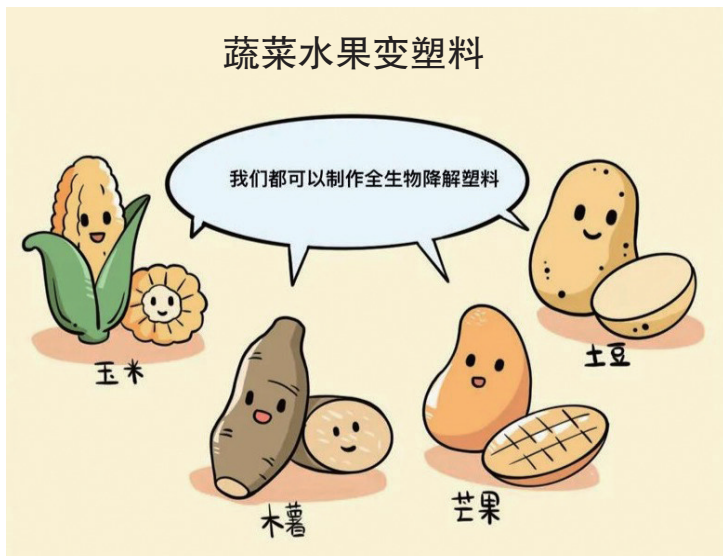
非全面“禁塑”,垃圾袋还能用

天津大学材料科学与工程学院研究员、中国材料研究学会常务副秘书长陈亚楠表示,本次法典管控对象,需要满足不可降解、一次性、商用场景三个条件。

因此,家里的塑料盆,不属于“一次性”用品,可以继续使用;家中留存的塑料袋,不涉及商用场景,同样能够正常使用。超市、外卖平台、餐饮店、工厂、流动摊贩等经营主体,才是本次监管的重点对象。

陈亚楠还介绍了一些不受管控的“豁免清单”:散装生鲜、熟食、面食使用的连卷保鲜袋;家用保鲜膜、保鲜袋;医疗、防疫专用塑料包装;工业货物包装、周转塑料箱、可回收硬质塑料容器;合规的全生物可降解塑料袋和餐具。

需要替换的,主要是商超、书店、药店、外卖打包、展会等场景,使用的不可降解塑料购物



图片来源:中国环境科学学会

袋,以及餐饮堂食、外卖场景下的不可降解一次性餐盒、碗盘、刀叉勺、吸管、搅拌棒等制品。

商家不再提供塑料袋,以后用什么

法典明确提出,要推广可循环、易回收、可降解、无害化的替代产品。目前,市面上主流替代品,主要有三类:纸袋、无纺布袋,以及全生物可降解制品。

纸袋、无纺布袋大家都比较熟悉,“全生物可降解制品”究竟是什么?

通俗来说,全生物可降解制品是以玉米、秸秆等生物质为原料制成的新型材料。在堆肥厂、厌氧消化设施等特定环境中,它可以完全分解成水、二氧化碳和有机养分,真正做到“从哪里来,回哪里去”,不给地球留下环境负担。

雷雨天,电动车户外充电安全吗

□ 科普时报记者 袁蓁杉 陈杰

近期,我国多地强对流、雷雨天气频发,不少电动车主心里嘀咕:雷雨天,电动车还能在户外充电吗?

合肥工业大学机械学院副教授李磊表示,普通雷雨天气,电动车可以在户外充电,但雷电活动剧烈的极端强对流时段,不建议进行充电操作。这既是保护电池,更是保障人身安全。

正规新能源充电桩和车辆均配备专业防雷接地设计,充电时,车辆会自动启动绝缘防护,不会成为“引雷针”。但极端天气下充电,依旧存在安全风险。

李磊提醒,危险往往来自肉眼看不见的感应电压。发生强雷电时,空中会产生强烈的电磁脉冲,在输电线路和设备上生成瞬时高压。这类高压虽然短暂,却有可能击穿、损坏电动车电池管理系统,甚至造成电池内部短路,埋下自燃隐患。

因此,若出现电闪雷鸣、雷电活动活跃的情况,一定要停止充电,切勿心存侥幸。

雷击损坏属于小概率事件,雷雨天气充电最大的隐患是积水而非雷电。充电桩底座被淹、充电枪头进水,都会直接引发短路、漏电事故。同时,若充电区域积水深度超过车辆底盘电池组高度,严禁充电,以防电池包进水受损。

雷雨天户外安全充电,李磊给出三点建议。

优选高地充电:避开低洼路段和排水口位置,防止车辆泡水。

保障充电接口干燥:充电前擦干充电口、检查枪头,确保无水渍、无异物;插拔充电枪时枪口朝下,可用雨具遮挡,防止雨水倒灌。

密切观察设备状态:雷电天气,切勿触碰充电桩金属外壳,充电时若闻到焦糊味、听见异响、看到车身或充电枪冒烟,或摸到外壳异常发烫,须立即断电撤离至安全区域,及时拨打119和场站运维电话。



看视频,长知识

给您提个醒

你的手机壳可能是医疗垃圾

□ 科普时报记者 陈杰

你新买的手机壳会散发浓烈的塑料味吗?请小心,这种手机壳可能是医疗垃圾做的。若手机发热时异味加剧,大概率存在有毒有害物质超标的问题。

由医疗废料、电子垃圾简单加工制成的廉价手机壳,残留塑化剂、多环芳烃、重金属等有害物质,长期接触易诱发疾病,甚至存在致癌风险。

如何正确选择手机壳?天津大学材料科学与工程学院研究员、中国材料研究学会常务副秘书长陈亚楠建议,优先选购液态硅胶或热塑性聚氨酯橡胶(TPU)手机壳,这类材质无异味、柔韧性好,安全耐用。选购时,认准带有3C认证、符合国标《手机壳套通用技术要求》的正规产品,正规产品通常会在包装上注明具体材质。尽量避开价格低廉、外观花哨、带毛绒装饰的便宜手机壳。

陈亚楠提醒,新手机壳使用前,可用清水冲洗后通风放置一周,减少有害物质残留。

此外,正规合格的手机壳使用久了,出现磨损、老化,也可能释放有害物质。因此,日常需定期更换手机壳,守护自身健康。



看视频,长知识

65℃以上热饮为2A类致癌物

身体不舒服时,大家总被叮嘱“多喝热水”。但很多人不知道,直接喝开水,反而会伤害身体。

据新华社报道,健康人的口腔和食道内的温度通常为36.5-37℃,进食最舒服的温度是10-40℃,人体大致能承受的食物最高温度为50-60℃。当我们的舌头明显觉得烫时,食物温度往往已经达到70℃左右。

如果经常吃烫食,食道对高温会慢慢变得不敏感。食道黏膜会在不知不觉中反复被烫伤、修复,再被烫伤,长此以往,会增加癌变风险。

世界卫生组织已将65℃以上的热饮归为2A类致癌物。《食管癌筛查与早诊早治方案(2024年版)》中,也将有“热饮烫食”生活习惯的人群,列为食管癌的高风险人群。

65℃到底有多烫?据新华社相关实测:刚出锅的面条约70-80℃,刚沏好的茶水约80-90℃,火锅汤温度更是高达120℃,这些都远超安全温度。

喝水想要喝对,记住这5点:不要等口渴了才喝;水温在35-40℃最适宜;小口慢喝,别大口猛灌;不要用饮料代替白开水;即使天热也尽量少喝冰水。