## “甲醛超标”冲上热搜

# 这种袋子很多人舍不得扔

### 看似省钱，实则暗藏风险

不少人习惯留下外卖保温袋，觉得厚实耐用，留着装饭盒、收纳杂物。但这个看似省钱的小习惯，其实暗藏健康隐患。近日，#食品保温袋 甲醛超标#话题引发热议，北京卫视《我是大医生》栏目也提醒：这种外卖袋子别再囤了。

有些外卖袋子外观好看、保温性好，常被改造成抽纸盒、收纳袋甚至冰箱分格袋。然而，这些袋子在生产中可能添加甲醛，以增强耐水性和抗皱性，尤其是粘合处的胶黏剂，往往是甲醛“重灾区”。把这样的袋子放在家中，等于放置了一个持续释放甲醛的污染源，长期吸入有害健康。

如果用它装果蔬，甲醛还可能溶解在果蔬表面的水分中，造成污染，多孔类、叶类蔬菜尤其危险。在冰箱低温环境下，甲醛释放虽减缓，但接触时间更长，导致食物“吸收”更多甲醛。实验显示，同一批蔬菜用外卖保温袋存放72小时后，甲醛含量比用食品级保鲜袋高出3至5倍。因此，别再囤积外卖保温袋，更不能让它直接接触蔬果、肉类。

还需注意，这类保温袋的设计初衷偏保冷，适合存放冰饮、冷冻品，并不适配高温热食。收到外卖后，建议将食物取出，尽快丢弃外包装。

如何判断袋子是否有问题？打开闻到刺鼻化工气味，说明胶水残留超标，应立即丢弃，不可装食物。安全使用建议：外卖到手后尽快取出餐品，避免长时间将热食闷在袋内；禁止复用外卖保温袋装熟食、热食、果蔬或饮用水；即使作收纳，也不建议在家中长期囤积；如需自备带饭保温袋，应选购明确食品级、采用环保水性胶的正规产品。外卖保温袋可短暂用于非食品接触场景，但不建议长期循环使用。省了小钱，赔了健康，这笔账不值得算错。

**据北京卫视**

---

## 男子自驾撞上羊群赔偿8.48万元

# 死伤的羊为什么不能带走？

近期，甘肃武威与青海海南藏族自治州两起“车撞羊”事件接连发生，引发关注。

甘肃武威一车主韩先生驾车途中一时分神，撞上路面羊群造成53只羊死伤，经交警判定承担事故全部责任，双方协商按每只羊1600元赔付，合计8.48万元，死伤的羊归羊主人所有，后续走保险理赔。

青海海南藏族自治州共和县一车辆在行驶途中撞上横穿道路的羊群，造成多只绵羊死亡，据在场网友表示共18只绵羊死亡，事故司机称“当时没刹住车”，当地派出所回应称事故已处理完毕。

这两起事件责任认定都十分清晰，但不少网友在评论区表达自己的疑惑。赔付之后，羊为什么不能带走？

上海建纬（成都）律师事务所党支部书记、合伙人唐梅对涉及的法律问题进行了解读。

“很多人觉得，我按市场价赔了羊钱，这羊就该归我处理，不然不是亏了吗？这种想法其实是把‘赔偿’和‘买卖’搞混了。”唐梅开门见山道。

她告诉记者，这里面有两层法律关系要扯清楚。第一层是所有权。根据民法典第二百四十条规定，所有权人对自己的不动产或者动产，依法享有占有、使用、收益和处分的权利。“羊从始至终都是羊主人的合法财产，车主赔钱这个行为，本身不会让羊的所有权发生转移。”唐梅说。

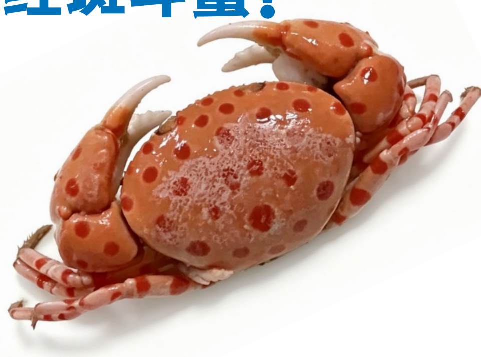
第二层是赔偿的性质。民法典第一千一百八十四条明确，侵害他人财产的，财产损失应按照损失发生时的市场价格或者其他合理方式计算。“这笔钱赔的是羊主人遭受的经济损失，是一种‘填补损失’，不是花钱把羊买下来。”至于死伤的羊最终归谁，唐梅表示，法律允许双方协商约定。甘肃武威的事件中，双方协商确定死伤的羊归羊主人所有，这是双方当事人协商之后的结果，完全合法。但是法律明确规定，交通事故撞击挤压死亡的畜禽，属于必须无害化处理的范畴，既不能上市售卖，也不允许私自屠宰食用。

**据《四川日报》**

---

## 买海鲜混入小螃蟹，炒熟想留给女儿吃

# 一查竟是剧毒红斑斗蟹！



近日，中国香港。杨女士的母亲在深水埗一街市买回墨鱼，里面混入一只红斑斗蟹，杨女士的母亲误将毒蟹当成普通小螃蟹，炒熟后准备留给爱吃螃蟹的女儿。

所幸杨女士对常见蟹类较为熟悉，察觉该蟹品种陌生，便使用手机AI图像识别功能进行查询。结果显示，此蟹为含有强烈河豚毒素的红斑斗蟹。该毒素属强效神经毒素，微量即可致命，且具有极高的热稳定性，常规蒸煮、爆炒等高温烹饪方式均无法将其分解破坏。

杨女士随即果断将整盘菜肴丢弃，并对所有接触过菜品的餐具进行了彻底清洗，成功避免了潜在的致命风险。

### 科普链接：
### 常见海鲜的潜在风险

红斑斗蟹的毒素特性并非个例。海洋中的生物毒素及病原体可通过不同途径威胁食用安全，需予以警惕：

**贝类（如贻贝、牡蛎、扇贝等）：**此类滤食性贝类本身无毒，但在摄食有毒藻类后，可在体内蓄积耐热的贝类毒素。该毒素无法通过家庭烹调去除，中毒者可能出现口舌四肢麻痹、恶心呕吐等症状，严重时可危及呼吸功能。

**生食双壳类海鲜（如牡蛎）：**未经充分加热的双壳类易携带诺如病毒、甲肝病毒及创伤弧菌等病原体，生食显著增加罹患病毒性肝炎或败血症的风险。

**变质虾蟹：**虾蟹死亡后若未及时冷藏，副溶血性弧菌在35℃环境下可快速增殖，数小时内即可达到致病浓度。

**特定变质海鱼（如鲭鱼、金枪鱼等）：**储存温度失控时，鱼肉中的组氨酸会经细菌作用转化为大量组胺，食用后引发类过敏反应（如面部潮红、头痛、心悸），常规抗过敏药物对此类中毒无效。

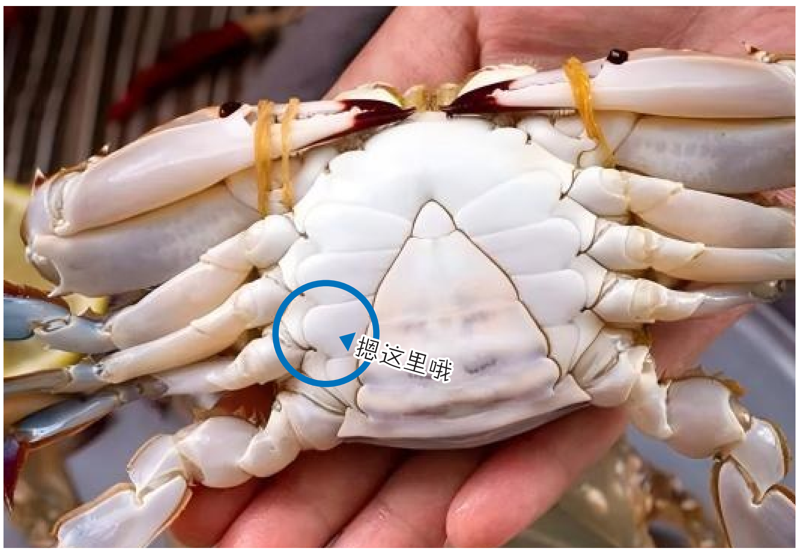
**安全提示：**消费者购买海产品时，对不认识的物种应坚决不予食用。若食用贝类或海鲜后出现口唇麻木、恶心呕吐、腹泻等症状，需立即就医，并告知医生近期饮食史。

**据《羊城晚报》**

---

## 秋天第一口鲜来了！

# 挑蟹“摁一摁”就知道肉肥不肥



入秋之后海产肥硕，正是尝鲜的好时节。虽然海鲜鲜美，但医生提醒，并非人人都适合吃海鲜，应结合个人体质适量食用，切忌贪食。

唐山市乐亭县中医医院副院长刘匡飞表示，大虾和海参适用于寒凉体质的人，而螃蟹属于比较寒凉的海鲜，体质偏寒的人吃了以后会容易引起脾虚的症状加重，最常见的表现就是拉肚子，对一些湿气偏重的人容易引起过敏。

9月2日凌晨四点，记者在河北黄骅的一处农贸产业园看到，新鲜捕捞的各式海鲜不断运往市场，梭子蟹、皮皮虾，海鲈鱼、各类贝类整齐码放，吸引不少市民前来挑选。当地的一些饭店已经陆续推出“第一网”海鲜。

据餐饮经营者李东介绍，挑梭子蟹有小妙招，看梭子蟹上面的三个格，第三个格按压一下，如果这个位置比较紧、不空，证明这个梭子蟹肉质特别好。

除地道的梭子蟹之外，记者在当地的饭店看到，皮皮虾、鳎目鱼等海产品也已经新鲜上市了。据介绍，随着开渔季到来，更多优质海味将走上市民餐桌。同时也提醒大家，在选购海鲜时，也尽量挑选鲜活完整的海产品，留意货品新鲜度。

**据《央视财经》**