

近日，安徽合肥一小区居民家里的冰箱半夜突然发生爆炸。爆炸后整个房间弥漫着刺鼻的味道，冰箱门也“炸开了花”，客厅、厨房均受到损坏，所幸无人受伤。



据相关家电维修工程师介绍，冰箱爆炸，或是制冷剂泄露导致的。

### 导致爆炸的可能原因

目前市场上冰箱的制冷剂主要是R600a制冷剂，无氟，制冷效果好，它的主要成分是异丁烷，具有可燃性。

冰箱的工作原理，就是制冷剂通过管道流出，流向整个冰箱内部管道，最后回到压缩机，当冰箱使用一定年限之后，管道上会结冰，很多居民会选择自行除冰。

这个除冰过程，很可能导致管道破裂，制冷剂泄漏。泄漏之后，空气中达到一定密度，遇到明火才会发生爆炸。

## 2 不惊慌，但要重视安全使用冰箱

冰箱爆炸其实是一个小概率事件，大家不必特别惊慌，但还是要引起重视，这些冰箱摆放和使用的细节问题一定要注意：

### ①不要放在有明火的地方

不要把冰箱放在炉灶等有明火的位置旁边，这样存在很大的安全隐患，因为冰箱制冷层中含有异丁烷，如果发生泄漏，与空气混合到一定比例，遇到明火容易发生爆炸。



### ④不要把酒精、汽油放冰箱

由于冰箱本身体积比较小，而酒精、汽油易挥发，当易燃易爆气体释放到一定的浓度，会到达爆燃的临界点，冰箱在开启时容易出现电火花，两者相遇很可能会引起爆炸。这类易燃易爆的物品，可以放在阴凉通风、孩子不易接触到的位置。

## 3 冰箱≠安全箱！小心“病从口入”

冰箱既要用得安全，也

要用得健康。用对了是生活好帮手，  
用错了，反而给身体健康带来隐患。

哪些食物不适合放进冰箱？不同食物在冰箱的存放期是多久？快来学习！



(2)蜂蜜也不宜存放冰箱，受冷易结晶，口感和营养变差；

(3)腊肉、火腿等肉类腌制品

风干后，再进入潮湿环境，口感也会变差，也更容易出现污染；

(4)土豆、胡萝卜、洋葱等根茎类蔬菜，在室温下存放即可。

视频加载中...

[xss\_clean][xss\_clean]

家庭冰箱保鲜的误区，你中了几个？

（央视频号：职场健康课）

不同食物在冰箱能放多久？

我们一般将冷藏层设置为4℃，冷冻层设置为-18℃，不同食物在冰箱中的储存时间是不一样的。食物在冰箱中的最长保存期如下：

(1)肉蛋奶类：

鲜蛋冷藏30天，熟蛋冷藏6~7天；

鲜奶冷藏5~6天；

水产类冷藏1~2天、冷冻3~6个月；

禽肉类冷藏2~3天、冷冻6~9个月；

畜肉类冷藏1~2天、冷冻3~6个月；

熟肉类冷藏3~4天，冷冻1~2个月。



而拆封后的食物如没喝完的牛奶，开了袋的酱等一定要封口再放冰箱，不然不仅容易滋生细菌，还会加速变质。

冷冻食品解冻的过程中，休眠的细菌会大量繁殖，所以冷冻的肉类解冻后又再次放回冰箱也容易带入大量细菌。解冻后食用也需要100°C加热10分钟以上。

### 分类存放 生熟分开

使用冰箱时要注意将食品进行分类存放，做到生熟分开，避免串味和交叉污染。

冷藏室和冷冻室的分层，一般建议将熟制品如酱肉、剩饭菜放置在顶层，半成品放在第二层，生品放在第三层，不同类别的食材应该分开包装独立摆放。