

洗洁精里有甲醛，可致癌？

流言：“洗洁精里有甲醛，会致癌。”

很多老人会说，洗碗的时候千万不要用洗洁精，要不然后果很严重，轻则不孕不育，重则癌症缠身。

流言分析：并非如此。

根据洗涤剂的国家标准规定，洗洁精这类B类洗涤剂甲醛含量要求不超过0.1%。因此，只要是正牌的洗洁精，在产品中出现甲醛超标的可能性是非常低的，没有必要过于担心。

3 不用甲醛 洗洁精的抗菌性能如何保证？

按照 GB19430.1-2022 的要求，洗涤剂中的防腐剂，要符合 GB22115-2008《牙膏用原料规范》的范围。换句话说，只要牙膏里能用的防腐剂，在洗洁精当中就可以使用，其中包括了我们耳熟能详的三氯卡班、山梨酸钾、苯甲酸钠等等。这里的防腐剂，主要就是要起到杀菌抑菌的效果。

值得注意的是，经过多年的发展，有些新型的表面活性剂也已经具备了防腐的效果，尤其是季铵盐类的表面活性剂，例如苯扎氯铵、苯扎溴铵，它们也都收录在牙膏允许使用的防腐剂中。所以，对于当今的洗洁精产品来说，想要实现不用甲醛就实现防腐的功能，在技术上是很容易实现的。

(来源：科普中国)

1 洗洁精当中为什么会出现甲醛？

这主要和洗洁精的配方有一定关系。

洗洁精通常不能起到杀菌的功能，早些年洗洁精尤其如此。因为人们使用洗洁精，是为了去除餐具上的油污，要实现这一点，只需要含有表面活性剂即可。

表面活性剂是一类既能和油结合又能和水结合的物质，有了它们，油和水就实现了“水乳交融”。表面活性剂的种类非常多，有最基本款的十二烷基苯磺酸钠，也有进阶款的脂肪酸甲酯磺酸钠，面对数千种选择，找到毒性很低成本也低的品

种并不难。

除了表面活性剂以外，通常只需要再加一点香精调气味，一款洗洁精就做出来了。

但是，这样做出来的洗洁精，容易滋生细菌。直到现在，市场监管对于洗洁精这个品类进行抽检时，菌落数超标仍然是最普遍的问题。

甲醛也就是在这样的背景下被使用的。众所周知，甲醛的水溶液叫福尔马林，是一种特别好用的防腐剂。在相关法律法规不完善的年代，用甲醛来给洗洁精防腐杀菌，就成了不少低端洗洁精的基本操作。

2 洗洁精甲醛的含量有标准

国家标准 GB19430.1 是针对洗涤剂出台的规范，具有强制执行的效力。这个标准 1994 版本的名称是《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》，其中并没有涉及到甲醛（以及和甲醛关联的甲醇）。到了 2015 年，20 多年未变的标准进行了大幅度调整，其中专门增加了甲醇与甲醛的标准。

按照标准中的分类，洗涤剂分为 A 类和 B 类，A 类可以用来直接

清洗食品，B 类则是用来清洗餐具，日常生活所说的“洗洁精”其实就属于 B 类洗涤剂。在 A 类洗涤剂中，甲醇和甲醛的含量都不得超过 0.05%，B 类则是要求不超过 0.1%。

在 GB19430.1-2022 这一版更新的标准中，甲醇和甲醛的检测要求沿袭了上一版。

因此，只要是正牌的洗洁精，在产品中出现甲醛超标的可能性是非常低的，没有必要担心。

怎样避免 洗洁精残留？

取用洗洁精时，不宜一次性取用太多。使用洗洁精时，要记得戴橡胶手套，不要将洗洁精直接滴在餐具上，而是先用清水稀释后再清洗，或者将洗洁精滴在抹布上，沾取少量水，揉搓出泡沫后再擦洗餐具，最后再用流动的清水反复冲洗至干净，冲洗次数应在 3 次以上。如果餐具上油污不是很多，可以不使用洗洁精，用热水及时清洗即可。在外就餐时，对于包装好的餐具，使用前也可以用热水涮洗一下。

