

# 实验室容易忽略的危险—冰箱放食物

## 一、实验室冰箱放置食物容易引发以下危害：

实验室由于实验人员缺乏安全意识，将饮品和食物带入实验室储存，这是一件被忽略的危害，食物在实验室冰箱存放，不但会影响实验样本，而且食物会接触到冰箱内细菌，可能会造成生命危险。

**1. 交叉污染风险：**实验室冰箱主要用于存储实验试剂、样本等物品，这些食物与实验材料混放可能导致交叉污染。这种污染不仅可能影响实验结果的准确性，还可能对实验人员的健康构成威胁。

**2. 异味污染风险：**实验室冰箱内可能存在各种异味，如甲醛、苯酚等化学物质的气味，这些异味可能会渗透到食物中，影响食物的口感和安全性。

**3. 食品安全问题：**实验室冰箱的温度和湿度条件可能并不适合食物的长期保存。在这种环境下，食物容易变质或产生有害物质，从而引发食品安全问题。

**4. 实验室环境破坏：**食物的存在可能引入不必要的微生物、气味或湿气，这些因素都可能对实验室环境造成破坏，影响其他实验的进行。

**5. 管理混乱：**允许在实验室冰箱内存放食物可能导致管理上的混乱。实验室人员可能难以区分哪些是实验材料，哪些是食物，这会增加误用或误食的风险。

因此，为了保障实验室的安全、实验的准确性和食品的卫生，实验室冰箱应严禁存放食物。实验室冰箱的管理应遵循一系列规定和原则，以确保其安全、有效和符合实验要求。

## 二、实验室冰箱的管理要点：

**1. 温度管理：**实验室冰箱的存放温度应严格符合实验要求，并且温度波动应控制在最小范围内。根据所存储物品的要求，合理设定冷冻室和冷藏室的温度，避免过高或过低的温度对物品造成损坏。

**2. 物品摆放与标识：**物品应有序摆放，尽量均匀分布负荷，以平衡冰箱内的温度分布。物品间及物品与箱内壁之间应留有间隙，使冷气流动通畅，箱内温度均一。每个样品都必须做好标记，包括样品名称、样品编号、存放日期和所属实验室成员等信息，便于查找和管理。

**3. 清洁与维护：**冰箱应定期进行清理和检查，包括清理冰箱内部容器、除霜和清洁等，以保持其正常运转和样品的质量。同时，应定期检查冰箱密封条是否损坏，如有损坏应及时更换。此外，还应定期请专业维修人员对冰箱进行维护和检修，确保其正常使用。

**4. 安全培训与权限管理：**实验室成员应接受安全培训，了解冰箱的正确使用方法和注意事项。冰箱的使用权限应经过冰箱管理员的授权，未经授权的人员不得随意使用。

**5. 避免误操作：**实验室冰箱的使用应按照规定程序进行，避免误操作和浪费能源。例如，应避免频繁开关冰箱门，以减少温度波动。同时，开门时间应尽量缩短，每次开门时间不得超过 5 分钟，使用完毕后及时关门。

**6. 特殊物品管理：**对于易燃、易爆、有毒、有害物质以及含放射性或传染性、高致病性病原微生物的物品和标本，应特别管理和存放，以避免安全事故。

实验室冰箱的管理是非常必要的，涉及多个方面，需要实验室成员和管理员自觉维护，相互监督，确保冰箱的安全、有效和合理使用。

### **三、安全小贴士：**

对于存放危险化学品药品的冰箱，应粘贴警示标志，以提醒实验人员注意安全。此外，冰箱内的各个药品也需要粘贴标签，这不仅有助于识别药品，还便于进行定期清理和管理。通过标签，实验人员可以迅速了解冰箱内存储的物品，从而避免误用或误拿，确保实验的安全性和准确性。

同时，根据实验室安全管理的需要，对于存放特殊物品的冰箱，如传染性病原微生物、强酸强碱及腐蚀性物品等，也需要采取相应的安全措施，如配备锁具、选择耐腐蚀容器等。这些措施都是为了保证实验室的安全运行和实验人员的健康。

因此，为了确保实验室冰箱的安全、有效和合规使用，建议在使用实验室冰箱时，务必按照相关规定和要求贴好标签，并严格遵守其他安全管理措施。