

# NGỘ ĐỘC KHÍ THAN CÓ THỂ GÂY CHẾT NGƯỜI

Mỗi năm Trung tâm chống độc bệnh viện Bạch Mai (Hà Nội) cấp cứu 10 đến 20 bệnh nhân ngộ độc do hít phải khí than. Bên cạnh những ca tử vong, có không ít người không thể trở lại bình thường do não bị ảnh hưởng.

Ngày 18/3, tại buổi tọa đàm "Đưa than t

Mỗi năm Trung tâm chống độc bệnh viện Bạch Mai (Hà Nội) cấp cứu 10 đến 20 bệnh nhân ngộ độc do hít phải khí than. Bên cạnh những ca tử vong, có không ít người không thể trở lại bình thường do não bị ảnh hưởng.

Ngày 18/3, tại buổi tọa đàm "Đưa than tổ ong sạch thân thiện môi trường vào sử dụng", TS Phạm Duệ, Giám đốc Trung tâm chống độc Bệnh viện Bạch Mai (Hà Nội) cho biết, than cháy sẽ sản sinh ra chất độc nên nếu đốt ở chỗ thoáng khí sẽ làm loãng nồng độ chất độc còn nếu đốt trong phòng kín, than cháy sẽ đốt hết oxy, nồng độ chất độc tích tụ, gây thiếu máu não và ngộ độc cho người.

Tình trạng nguy kịch của bệnh nhân phụ thuộc vào thời gian não thiếu máu não nhanh hay lâu. "Chúng ta thiết kế nhà rất nguy hiểm, thậm chí cả khách sạn cũng kín mít, không có lỗ thông gió. Do vậy, để tránh bị ngộ độc khí than, quan trọng nhất là bếp phải thoáng. Nếu để khí than tích tụ trong nhà thì không ngộ độc cấp cũng sẽ bị ngộ độc từ từ", bác sĩ Duệ giải thích.

Chuyên gia này cũng cho biết, mỗi năm Trung tâm chống độc Bệnh viện Bạch Mai cấp cứu 10 đến 20 bệnh nhân ngộ độc do hít phải khí than. Bên cạnh những ca tử vong, cũng có không ít người không thể trở lại bình thường do não bị ảnh hưởng, thậm chí có người còn sống thực vật.

Người đi đường cũng phải hứng khói than từ các quán ăn. Ảnh: T.An.

Theo một số khảo sát gần đây, ở nội thành Hà Nội, 70% gia đình sử dụng gas, điện và số còn lại dùng bếp than tổ ong để đun nấu sinh hoạt. Còn ở ngoại thành và các tỉnh khác, tỷ lệ này ngược lại là 30% dùng gas, điện và 70% dùng than củi.

Lâu nay, than tổ ong được sản xuất từ nguyên liệu than cám trộn với bùn đất rồi đem ép thành

viên, chưa qua xử lý độc hại. Khi đốt than các khí độc như SO<sub>2</sub>, CO, CO<sub>2</sub>, NO<sub>2</sub> thoát ra rất nhiều. Khi cháy, lưu huỳnh có trong than tác dụng với O<sub>2</sub> sinh ra khí SO<sub>2</sub>, người hít phải sẽ bị viêm họng, viêm phổi. Còn khí CO sinh ra trong quá trình nhóm than hoặc khi ủ lò sẽ gây độc cho hệ thần kinh.

Sau 13 năm nghiên cứu, anh Hoàng Văn Thương (Hà Nội) đã cho ra đời loại than sạch không sử dụng chất phụ gia là hóa chất, bùn ao mà dùng các loại thực vật để khử độc than nên lượng chất độc hại thải ra môi trường rất thấp.

Anh Thương cho hay, tuy giá thành loại than này khá cao (2.900 đồng/viên, trong khi giá than tổ ong bình thường hiện là 1.700 đồng/viên) nhưng với lợi thế chỉ cần dùng 1/4 tờ báo là có thể đốt cháy, không phải đốt bằng điện như than thường, lại thải ít khí độc hại nên người dân vẫn có thể chấp nhận.

Than sạch Hoàng Thương đã được Trung tâm kỹ thuật 1 (Tổng cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng - Bộ Khoa học và Công nghệ) kiểm nghiệm các thành phần chất độc hại và bụi đều ở dưới mức cho phép rất nhiều lần. Cụ thể, SO<sub>2</sub> giảm 98%, NO<sub>2</sub> giảm 59%, CO giảm 54% so với tiêu chuẩn.