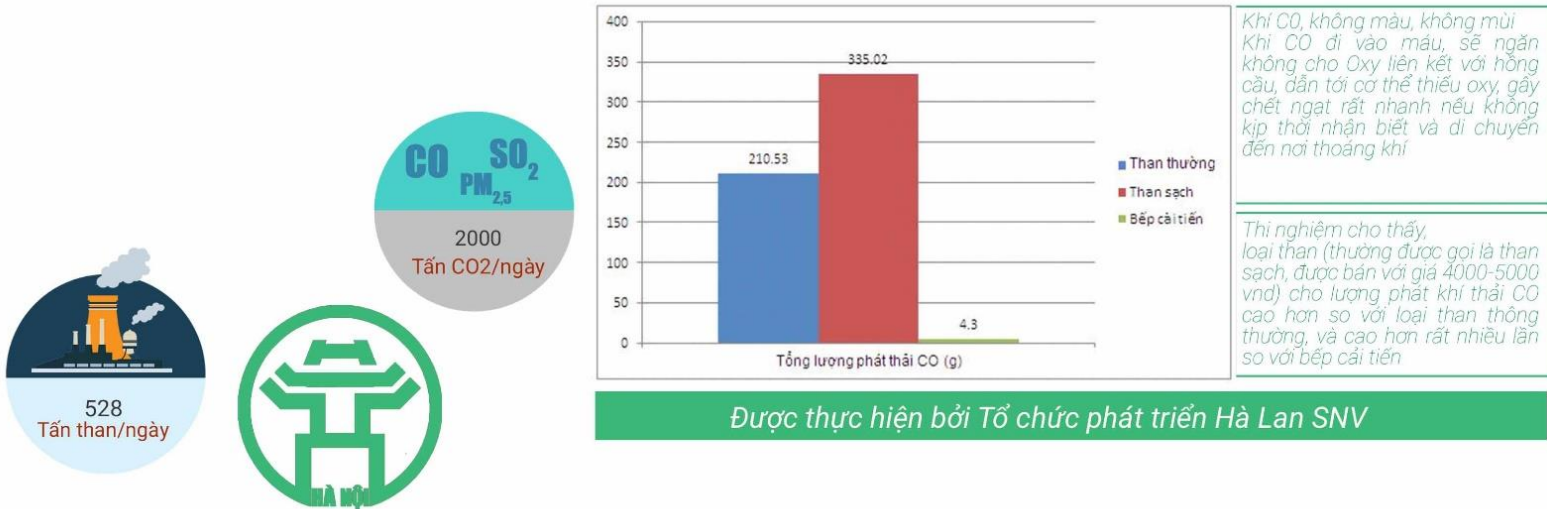


CHƯƠNG TRÌNH HẠN CHẾ SỬ DỤNG BẾP THAN TỔ ONG

Nhằm cải thiện chất lượng không khí và nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân Thủ đô, Thành phố Hà Nội triển khai chương trình hạn chế sử dụng bếp than tổ ong. Thay đổi thói quen sử dụng bếp than tổ ong bằng các bếp dùng nhiên liệu sạch, thân thiện với môi trường là góp phần bảo vệ sức khỏe của bản thân và những người xung quanh, cải thiện môi trường và chất lượng cuộc sống. Tham gia chương trình, người dân sẽ được thử nghiệm và sử dụng các bếp cải tiến đã được kiểm định theo tiêu chuẩn quốc tế với mức giá ưu đãi tại các kênh phân phối thuận tiện tại địa phương.



Khí CO, không màu, không mùi. Khí CO đi vào máu, sẽ ngăn không cho Oxy liên kết với hồng cầu, dẫn tới cơ thể thiếu oxy, gây chết ngạt rất nhanh nếu không kịp thời nhận biết và di chuyển đến nơi thoáng khí.

Thí nghiệm cho thấy, loại than (thường được gọi là than sạch, được bán với giá 4000-5000 VND) cho lượng phát khí thải CO cao hơn so với loại than thông thường, và cao hơn rất nhiều lần so với bếp cải tiến.

55.000 BẾP THAN TỔ ONG



LỘ TRÌNH

Thay thế bếp than tổ ong



TUYÊN TRUYỀN

Thay thế bếp than tổ ong bằng bếp thân thiện với môi trường

2018

2019

CẤM CƠ SỞ KINH DOANH

Sử dụng bếp than tổ ong, cuối năm 2019, thay thế 70% số lượng bếp than

70%

2020

CẤM HỘ GIA ĐÌNH

Sử dụng bếp than tổ ong, thay thế 100% bếp than trên toàn thành phố

100%





BẾP THAN TỔ ONG

Đun bếp than tổ ong 1 lần bằng hút 40 điếu thuốc

45,500

người chết tại Việt Nam hàng năm do những bệnh liên quan tới khói bếp than.



Phụ nữ mang thai thường xuyên sống trong môi trường bị ô nhiễm bởi khói than sẽ có nguy cơ **sảy thai, thai bị biến dạng rất cao.**

Khói bếp đặc biệt nguy hiểm với trẻ dưới 5 tuổi.

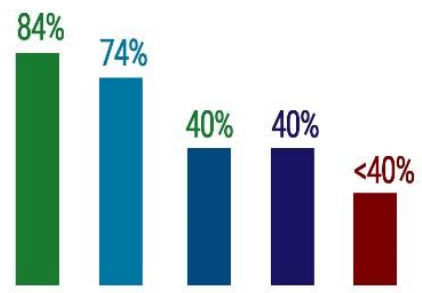


Bếp than sản sinh ra các loại khí độc SO₂, NO₂, CO, tác nhân gây **viêm phổi, viêm phế quản, ung thư phổi...** Đốt than trong phòng kín có thể gây **ngạt dẫn đến chết người**

SO SÁNH BẾP THAN TỔ ONG VÀ CÁC LOẠI BẾP KHÁC

BẾP TỬ BẾP HỒNG NGOẠI BẾP GA BẾP CẢI TIẾN BẾP THAN TỔ ONG

	<p> CẢM ỨNG NẤU ẨM NÓNG LÊN NHANH HƠN VÀ PHÂN PHỐI NHIỆT MỘT CÁCH ĐỀU ĐẶN. AN TOÀN KHI BẾP NÓNG LÊN DỄ DÀNG LAU CHÙI KHÔNG BỊ LÃNG PHÍ NHIỆT LƯỢNG KHI NGẮT BẾP ĐỘT NGỘT</p> <p> YÊU CẦU LOẠI NỒI RIÊNG NẤU NƯỚNG PHỤ THUỘC VÀO ĐIỆN CHI PHÍ MUA BẾP BAN ĐẦU ĐẮT</p>
	<p> MÔI TRƯỜNG ĐUN NẤU AN TOÀN KHÔNG YÊU CẦU CỤ THỂ LOẠI NỒI</p> <p> MẤT THỜI GIAN KHỞI ĐỘNG LÀM NÓNG BẾP NẤU NƯỚNG PHỤ THUỘC VÀO ĐIỆN</p>
	<p> KHÔNG PHỤ THUỘC VÀO ĐIỆN KHÔNG YÊU CẦU CỤ THỂ LOẠI NỒI</p> <p> DỄ CHÁY NỔ VÀ NGUY HIỂM, DỄ GÂY BỎNG NHIỆT LƯỢNG TỎA RA MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH SẢN SINH RA KHÍ CO₂</p>
	<p> PHÙ HỢP VỚI LOẠI ĐUN NHANH: ĐUN SÔI NƯỚC, LUỘC, XÁO, RÁN. AN TOÀN CHO NGƯỜI SỬ DỤNG VÌ VIÊN NÉN KHÔNG CHỨA LƯU HUỖNH. KHÔNG CÓ CHẤT PHỤ GIA. TẠO ÍT KHÓI.</p> <p> NHIỆT LƯỢNG TỎA RA MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH KHÔNG PHÙ HỢP ĐUN ẨM Ỗ, ĐUN LÂU GÂY ĐEN NỒI</p>
	<p> THỜI GIAN ĐUN LÂU, ẨM Ỗ PHÙ HỢP VỚI LOẠI HÌNH NINH, ĐUN Ủ</p> <p> ĐUN LÂU, MẤT THỜI GIAN CHỜ ẢNH HƯỞNG NGHIÊM TRỌNG TỚI SỨC KHỎE VÌ KHÓI CHỨA NHIỀU CHẤT ĐỘC HẠI.</p>

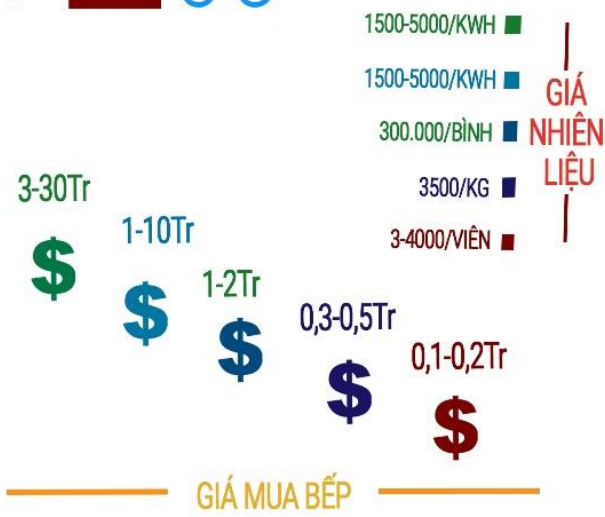


HIỆU SUẤT NHIỆT



THỜI GIAN ĐUN NẤU NHANH

Chú ý: Giá mua bếp cải tiến và nhiên liệu đã được trợ giá.



GIÁ MUA BẾP

GIÁ NHIÊN LIỆU

