

هشدار پزشکان درباره ظروف یک بار مصرف

واقعیت این است که این روزها استفاده از این نوع ظرف چنان متداول شده است که به سختی می‌توان دنیای بدون یک بار مصرف‌ها را مجسم کرد.

علاوه بر آب میوه فروشی‌ها، بستنی فروشی‌ها، پیتزا فروشی‌ها، سلف سرویس ادارات و دانشگاه‌ها، پای ظروف یک بار مصرف به میهمانی‌های خانگی هم باز شده است و بسیاری ترجیح می‌دهند هنگام پخش غذای نذری و در مراسم‌هایی مانند جشن تولدهای کودکانه دردسر شستشوی ظرف را به کلی از برنامه حذف کنند و از بشقاب و لیوان‌های رنگارنگ پلاستیکی استفاده کنند.

طبیعی است که وقتی کالایی این چنین جای خود را در سبد خانوار باز می‌کند، با چند اطلاعیه بهداشتی مصرف آن محدود نمی‌شود، اما استفاده صحیح از این پدیده حداقل کاری است که می‌توان نسبت به آن امید داشت. ضمن اینکه استفاده از ظروف یک بار مصرف گاهی اوقات محاسنی هم به همراه دارد.

چندی پیش روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران، طی اطلاعیه‌ای از شهروندان درخواست کرد جهت توزیع مواد غذایی و آشامیدنی تنها از ظروف یک بار مصرف استاندارد استفاده کنند. این اطلاعیه تصریح کرده است:

«به منظور جلوگیری از مسمومیت‌های ناشی از آلودگی ظروف توصیه می‌شود جهت توزیع مواد غذایی و آشامیدنی از ظروف یک بار مصرف استفاده شود.»

البته به نظر نمی‌رسد این توصیه دانشگاه علوم پزشکی ایران با اطلاعیه‌های قبلی وزارت بهداشت منافاتی داشته باشد که این گونه بود: «حتی المقدور در مکان‌هایی که ظرفشویی حداقل دو مرحله‌ای شستشو-آبکشی موجود و امکان شستشوی صحیح و ضد عفونی مناسب وجود دارد، توصیه می‌شود ظروف شیشه‌ای (پیرکس)، استیل و چینی سالم بدون ترک خوردگی و لب پدیدگی به جای ظروف یک بار مصرف مورد استفاده قرار گیرند.»

ظرف شفاف به‌علاوه ی غذای داغ مساوی است با سرطان

اگر به هشدارهای کارشناسان در مورد ظروف یک بار مصرف دقت کنیم، متوجه می‌شویم که فصل مشترک تمام این اطلاعیه‌ها یک جمله است: ظروف یک بار مصرف بی‌رنگ و شفاف فقط برای غذاها و نوشیدنی‌های سرد مناسب هستند و نباید برای نوشیدنی‌ها و غذاهای داغ استفاده شوند. همچنین ظروف یک بار مصرف سفید رنگ و فوم دار برای مواد غذایی سرد، گرم و مرطوب مناسب هستند، ولی برای مواد غذایی داغ نباید استفاده شوند و استفاده از این ظروف مثلاً برای پیتزایی که در دمای ۱۴۰ درجه سانتیگراد طبخ می‌شود، توصیه نمی‌شود.

استفاده نابجا از ظروف پلی‌اتیلن (پلاستیکی) موجب آزاد شدن مواد آلی و ترکیبات شیمیایی موجود در دیواره ظروف و ورود آنها به داخل مواد غذایی می‌شود که مصرف آنها برای سلامتی مضر است و ممکن است مشکلات گوارشی و حتی بروز برخی بدخیمی‌ها در افراد را به دنبال داشته باشد.

خسروی، کارشناس بهداشت محیط در این زمینه می‌گوید: «در ساخت ظروف یک بار مصرف، به منظور جلوگیری از شکنندگی ظروف، از مواد پلاستی سایزر استفاده می‌شود. بنابراین اگر در درون این ظروف آب جوش یا غذای داغ مانند آش ریخته شود، این مواد حل شده، وارد بدن می‌شوند و به دلیل داشتن ترکیبات خاص منجر به بروز سرطان‌های مختلف می‌شود. این خاصیت به خصوص در مورد ظروف یک بار مصرف شفاف که درصد بالاتری از مواد سرطان‌زا را دارا هستند و در جامعه کاربرد بیشتری هم دارند، بسیار حائز اهمیت است.»

اما نکته مهم دیگر در استفاده از ظروف یک بار مصرف به نوع رنگی این ظروف مربوط می‌شود که استفاده از آنها احتیاط بیشتری را می‌طلبد، چرا که اصولاً جنس یک بار مصرف‌ها به گونه‌ای است که توانایی نگهداری رنگ را ندارند و هنگام تماس با چای یا غذای داغ رنگ حل می‌شود و یک لایه از آن همراه غذا یا چای میل می‌شود.

استاندارد را فراموش نکنیم

اما علاوه بر انواع پلاستیک‌هایی که به عنوان ظروف یک بار مصرف در سرو چای یا غذا مورد استفاده قرار می‌گیرند، دسته‌ای دیگر از این مواد به عنوان ظروف آشپزخانه، ظروف نگهداری غذا در یخچال، ظروف بسته بندی مواد غذایی به خصوص لبنیات مانند ماست و پنیر و همچنین بطری‌های آب معدنی استفاده می‌شوند که استفاده از این ظروف نیز مستلزم رعایت نکات ایمنی خاصی است.

دکتر کشاورز، متخصص تغذیه، در این زمینه می‌گوید: «به طور کلی پلاستیک‌ها، پلیمرهایی هستند که از سنتز مواد اولیه‌ای به نام مونومر تهیه می‌شوند. مونومرها موادی سمی و برای سلامت انسان مضر هستند؛ در حالی که پلیمرها خنثی هستند و مشکلی ندارند. اما اشکال کار اینجاست که معمولاً در فرایند تهیه پلیمرها مقداری مونومر باقی می‌ماند. اگر این فرآیند اصولی و مطابق استانداردهای لازم صورت گرفته باشد، مشکلی برای سلامت افراد به وجود نمی‌آورد. برای همین در استفاده از پلاستیک‌ها به عنوان ظروف غذا باید بسیار محتاط بود و در ضمن به هر نوع پلاستیکی نباید مجوز بسته بندی مواد غذایی داده شود.»

نکته دیگری که دکتر کشاورز به آن اشاره می‌کند، مطلبی است که استفاده کنندگان از ظروف هم باید به آن توجه کافی داشته باشند و ظروف یک بار مصرف پلاستیکی را حتماً از مراکز معتبر که از مواد اولیه مرغوب و مطلوب استفاده می‌کنند؛ تهیه کنند. اما در میان تمام انواع ظروف یک بار مصرف شاید بتوانیم از بطری‌های آب آشامیدنی به عنوان پرمصرف ترین انواع این ظروف نام ببریم. بطری‌هایی که در ماه‌های گرم سال حتی اگر حاوی آب معدنی نباشند، به طور مرتب از آب شهری پُر می‌شوند و درون یخچال قرار می‌گیرند تا آب خنک مصرفی خانواده را تامین کنند و در دیگر ایام هم برای نگهداری موادی چون آب لیمو و آب غوره مورد استفاده قرار می‌گیرند. دکتر کشاورز در زمینه استفاده از این بطری‌ها می‌گوید: «معمولاً جنس این بطری‌ها از PVC است که مشکلی هم برای سلامت انسان به وجود نمی‌آورد. اما اگر آب بیش از ۶ ماه در این ظروف نگهداری گردد، آلوده می‌شود. بنابراین خانواده‌ها باید از استفاده مکرر این ظروف برای نگهداری آب در یخچال خودداری کنند.»

طبیعتاً وقتی برای نگهداری آب استفاده طولانی مدت از بطری‌های یک بار مصرف توصیه نمی‌شود، هیچ عقل سلیمی حکم نمی‌کند که مواد ترشی مانند آب لیمو، آب غوره و سرکه را در طولانی مدت در این ظروف نگهداری کنیم؛ به خصوص که خاصیت اسیدی این مواد تاثیر بیشتری بر بطری دارد.

منبع: روزنامه همشهری

ظروف یک بار مصرف، قاتلان خاموش

وقتی تشنه می‌شویم و به آب سردکنی می‌رسیم، با ولع عجیبی لیوان یک‌بار مصرف حاضر و آماده را از جایگاه مخصوص آن برداشته، آن را پر کرده و خود را سیراب می‌کنیم. وقتی گرسنه می‌شویم و امکان دسترسی به بشقاب و قاشق و دیگر وسایل غذا خوردن نیست، به خوردن غذا در ظروف یک‌بار مصرف راضی شده و لذت هم می‌بریم!

اما در شرایطی که به نظر می‌رسد استفاده از ظروف و لیوان‌های یک‌بار مصرف به امری اجتناب‌ناپذیر در کشورمان تبدیل شده، می‌توان این پرسش را مطرح کرد که استفاده از این ظروف چقدر می‌تواند برای سلامتی انسان مضر باشد؟

در این باره، علیرضا خاکی‌فیروز، مدیر امور پژوهشی سلولزی و بسته‌بندی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، به وجود سه هزار واحد مجاز و غیرمجاز تولید ظروف یک‌بار مصرف در کشور اشاره می‌کند: کارهای تحقیقاتی درباره مضرات استفاده از ظروف یک‌بار مصرف به ویژه روی دو نوع ظرف پلی استایرن و PVC انجام شده است. به این دو نوع ظرف، مواد شیمیایی زیادی مانند پایدارکننده‌ها، روان‌کننده‌ها، نرم‌کننده‌ها، رنگ‌دانه‌ها، پرکننده‌ها، مواد ضدالکتریسیته، مواد مات‌کننده اضافه می‌کنند که همه این مواد برای سلامتی انسان مضر هستند.

وی وجود مونومر آزاد در ظروف یک‌بار مصرف، نوع PVC را عامل خطرناکی برای سلامتی انسان می‌داند: مونومر در واقع یک واحد ساختار پلیمر و مولکول اولیه پلیمر است. همچنین در ظروف PVC وینیل کلراید که سمی بودن آن برای انسان به اثبات رسیده است، وجود دارد. ضمن آن‌که مولکول اولیه پلی استایرن، استایرن است که دارای حلقه آروماتیک بوده و این حلقه برای سلامتی انسان فوق‌العاده خطرناک است و در جهان نیز سرطان‌زا بودن آن به اثبات رسیده است. به این ترتیب به نظر می‌رسد ظروف یک‌بار مصرف از نوع PVC و پلی‌استایرن باید از چرخه بسته‌بندی مواد غذایی حذف شوند.

خاکی فیروز سرایت مواد سمی از ظروف یکبار مصرف به بدن انسان را محتمل می‌داند: این مواد به مرور زمان در بدن جمع می‌شوند و بارها شده که می‌شنویم فردی به ظاهر سالم بوده، اما در عرض یک ماه از پای در آمده است که دلیل اصلی آن نیز می‌تواند گذشتن میزان این مواد در بدن انسان از سطح مجاز باشد.

وی همچنین درباره نشانه‌های تشخیص این ظروف توضیح می‌دهد: پشت ظروف پلی‌استایرن علامت PS حک شده که این علامت برای ظروف PVC نیز همان علامت PVC است. هر دو نوع ظرف شفاف هستند. ظروف پلی‌استایرن خش‌پذیر نیست و PVC هم اگر به آن نرم‌کننده نزنند، خش‌پذیر نیست؛ ضمن این‌که هر دو کاملاً شکننده هستند. به PVC نیز اگر مواد نرم‌کننده نزنند، شکننده نخواهد بود. همچنین اگر ظروف PVC گرم شوند، در صورت تماس با فلزات به آن‌ها می‌چسبند. هنگامی که ظرف نوع PVC را در مقابل شعله آتش نگه می‌داریم، با شعله زرد می‌سوزد، اما وقتی که شعله را دور می‌کنیم، به خاطر این‌که ظروف PVC دارای کلر هستند، به سرعت آتش خاموش می‌شود. در عوض پلی‌استایرن در هنگام سوختن با شعله دود می‌کند.

او درباره موارد مصرف ظروف یکبار مصرف PVC و پلی‌استایرن می‌گوید: ظروف پلی‌استایرن در لیوان‌های آب، کارد، چنگال، قاشق و ظروف غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرند؛ برای مثال در چلوکبابی‌ها ظروفی که به صورت فوم هستند، نوعی پلی‌استایرن هستند که به آن‌ها گاز هگزان می‌زنند. این گاز در دمای ۱۶۰ درجه فارنهایت آزاد می‌شود و دمای غذای داخل ظرف نیز چون ۲۰۰ درجه فارنهایت است، بنابراین این گاز به همراه غذا به بدن انسان منتقل می‌شود. گفتنی است، گاز هگزان عوارضی مانند سر درد را به همراه دارد.

مدیر امور پژوهشی سلولزی و بسته‌بندی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران درباره ظروف یکبار مصرف PVC در بسته‌بندی مواد غذایی نیز توضیحاتی می‌دهد: ظروف یکبار مصرف PVC در بسته‌بندی مواد غذایی مانند گوشت مرغ و ماهی و بسته‌بندی کپسول‌های دارویی، آدامس و باتری به کار می‌روند. بسته‌بندی با این نوع ظروف در مورد مواد خشک زیان چندانی ندارد، اما برای مواد غذایی مرطوب امکان مهاجرت مونومر آزاد به داخل مواد غذایی و سپس بدن بسیار محتمل است.

اما خاکی فیروز به نکته جالبی نیز اشاره می‌کند: ضرر ظروف یکبار مصرف پلی‌استایرن در هنگام مصرف مواد نوشیدنی اسیدی و چرب مانند نوشابه و کاکائو، بسیار بیشتر از مصرف چای داغ است. در شرایطی که هنوز ضرر انواع دیگر ظروف یکبار مصرف مانند پلی‌اتیلن و پلی‌پروپیلن به اثبات نرسیده است، در مورد ویژگی‌های آن‌ها می‌توان گفت که هر دوی این نوع ظروف، مات بوده و به ترتیب علامت‌های PE و PP پشت آن‌ها حک شده است؛ شکننده نبوده و با شعله آبی و زرد می‌سوزند و در هنگام سوختن چکه هم می‌کنند.

وی در ادامه درباره دلیل اصلی تولید این مواد در کشور به‌رغم زیان‌بار بودن مصرف آن‌ها توضیح می‌دهد: به این دلیل که استاندارد ظروف یکبار مصرف اجباری نیست، واحدهای تولیدی می‌توانند بدون مجوز به تولید اقدام کنند. در این زمینه باید تقاضای اجباری شدن استاندارد ظروف یکبار مصرف به مؤسسه ارایه شود تا در این مورد تصمیم‌گیری شود، اما متأسفانه تاکنون هیچ تقاضایی نشده است.

وی با بیان این‌که استفاده از ظروف یکبار مصرف شیشه‌ای و کاغذی بهتر از دیگر انواع آن‌هاست، تصریح می‌کند که در دنیا استفاده از ظروف پلی‌استایرن و PVC منسوخ شده و باید از رده خارج شوند.