

ظروف یکبار مصرف، اثرات بهداشتی و زیست محیطی



علایم اختصاری ظروف یکبار مصرف

استفاده از ظروف پلی اتیلنی (PE) و پروپیلنی (PP) که به رنگ سفید میباشند و عمدتاً برای بسته بندی و نگهداری محصولات لبنی، روغن و سرکه به کار میروند، برای مواد غذایی گرم و مرطوب بلامانع است. استفاده از ظروف پلی استایرنی فوم دار (EPS) و ظروف پلی استایرنی سفید رنگ (HIPS) برای مواد غذایی گرم و مرطوب مشکلی ایجاد نمیکند، ولی برای نگهداری مواد غذایی داغ نامناسب است. استفاده از ظروف پلی استایرنی شفاف (GPPS) تنها برای نوشیدنیهای سرد مناسب میباشد و برای مواد غذایی داغ مانند چای و قهوه مناسب نمیباشد. ظروف یکبار مصرف پلیمری که منشاء نفتی دارند، به علت اینکه در مواد غذایی گرم، چربیدار و مواد ترش و اسیدی حل می-شوند، بسیار مضر، بیماریزا و به خصوص سرطانزا هستند، ضمن اینکه تجزیهپذیر و تخریب پذیر نیستند و محیط زیست را آلوده می کنند.

ظروف یکبار مصرف پلی استایرنی از مونومر استایرن که ترکیبی آروماتیک است تشکیل شده است و در مواجهه با دمای بالاتر از ۶۵ درجه سانتیگراد این مونومر آزاد میشود که تاثیرات سرطانزا دارد. از اینرو وزارت بهداشت نگهداری، حمل و بسته بندی غذا با دمای بالاتر از ۶۵ درجه را در ظروف پلاستیکی پلی استایرنی ممنوع کرده است. از آنجایی که چربی، فرآیند آزاد شدن این مونومر سمی را تسریع میکند، بسته بندی مواد غذایی چرب نیز در این گونه ظروف ممنوع است. ظروف پلی استایرنی در سه نوع شفاف شکننده، نرم و نیمه شفاف و همچنین فومی عرضه میشود. کارشناسان امر غذا و دارو، استفاده از ظروف یکبار مصرف گیاهی را بدلیل برخورداری از مزایای خوب سلامت به تمامی خانواده ها و صنوف توصیه می کنند.

استفاده از بطریهای آب معدنی نیز مستلزم رعایت نکات ایمنی خاصی است. در میان تمام انواع ظروف یک بار مصرف شاید بتوان از بطریهای آب آشامیدنی به عنوان پرمصرفترین انواع این ظروف نام برد. بطریهایی که در ماههای گرم سال حتی اگر حاوی آبمعدنی نباشند، به طور مرتب از آب شهری پر میشوند و درون یخچال قرار میگیرند یا برای نگهداری انواع مایعات مورد استفاده قرار میگیرند. معمولاً جنس این بطری ها 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 باید از استفاده مکرر این ظروف برای نگهداری آب در یخچال خودداری

شود. طبیعتاً استفاده طولانی مدت از بطریه‌های یک بار مصرف حتی برای آب توصیه نمیشود، مواد ترش مانند آب لیمو، آب غوره و سرکه رانبايد در طولانی مدت در این ظروف نگهداری کرد؛ به خصوص که خاصیت اسیدی این مواد تاثیر بیشتری بر بطری دارد.

عوارض استفاده از ظروف یک بار مصرف غیر استاندارد

فرآیند تولید ظروف یکبار مصرف باید کامل باشد تا این ظروف از پلیمری بی اثر تهیه شود و هیچ گونه مواد شیمیایی که در فرآیند تولید آن به کار رفته است از ظروف به داخل مواد غذایی آزاد نشود. ظروف یکبار مصرف باید از جنس «سلولز» که پلیمری طبیعی و مناسب است انتخاب شود اما هم اکنون ظروف موجود در کشور از پلیمرهای شیمیایی تهیه میشوند و چون دستگاه تولید این ظروف نسبتاً کوچک و تقاضای بازار زیاد است گرایش زیادی به سمت تولید این ظروف وجود دارد در حالی که به هیچ وجه استفاده از آنها برای مواد غذایی گرم مناسب نیست. 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 فومدار 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. در ساخت ظروف یک بار مصرف، به منظور جلوگیری از شکنندگی ظروف، از مواد پلاستیکی لایزر استفاده می‌شود. بنابراین اگر در درون این ظروف آبجوش یا غذای داغ مانند آش ریخته شود، این مواد حل شده و 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. اصولاً جنس یکبار 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. اما از آنجایی که خوردن رنگ در هیچ شرایطی توصیه نمی‌شود، لذا ورود رنگ از ظروف به غذا و نهایتاً به بدن انسان دارای عوارض زیان باری میباشد.

به چند مورد از عوارض شاخص ظروف یکبار مصرف غیر استاندارد به شرح ذیل اشاره میگردد:

۱. ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، پس از آزیست و اشعه ایکس، یکی از عوامل جدی بروز انواع سرطان و سایر بیماری‌ها محسوب می‌شوند و به شدت سلامت انسان را تهدید می‌کنند. 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 اگر این فرآیند اصولی و مطابق با استانداردهای لازم صورت گرفته باشد، مشکلی برای سلامت افراد به وجود نمی‌آورد.
۲. ظاهراً سرطان‌زا بودن سرو مواد غذایی در این ظروف حتی در ادارات نیز به فراموشی سپرده میشود (در حالیکه مصوبه دولتی در این زمینه وجود دارد).
۳. مشکلات گوارشی و حتی بروز برخی بدخیمی‌ها از عوارض استفاده از این ظروف میباشد.
۴. این مواد خاصیت آلرژی‌زایی دارند.
۵. این ظروف دستگاه گوارش را مستعد عفونت‌ها میسازد.
۶. این مواد به علت آزاد کردن مواد آلی و صنعتی به داخل آب یا غذا، انسان را در معرض انواع سرطان قرار می‌دهند.
۷. استفاده دراز مدت از این ظروف باعث مشکلات گوارشی، خستگی و ناراحتی اعصاب میشود.

مهمترین معایب ظروف یک بار مصرف

۱. در بازیافت آنها اشکال وجود داشته و مخاطرات زیست محیطی ایجاد مینمایند.

۲. در شرایط خاص (دمای بالا، یخ زدگی، در معرض نور آفتاب ...) انتقال موادمضر (مونومر ها) را به غذا امکان پذیر می سازند.
۳. قابل استفاده در ماکروویو نمیشود .
۴. ظروف یکبار مصرف پلاستیکی وقتی در داخل خاک دفن میشوند، بین ۳۰۰ تا ۵۰۰ سال ماندگاری دارند.
۵. انباشته شدن این مواد در طبیعت به خصوص در پارک های جنگلی و سواحل، از نظر دیداری باعث مناظر زشت و در نتیجه ناراحتی و کاهش بازدید کنندگان و کم شدن درآمد اقتصادی مناطق میشود .
۶. پلی استایرن در لیوان های آب، کارد، چنگال، قاشق و ظروف غذایی مورد استفاده قرار می گیرند، برای مثال در چلوکبابی ها ظرفی که به صورت فوم هستند، نوعی پلی استایرن هستند که در ساخت آنها از گاز هگزان استفاده میشود. این گاز در دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد آزاد می شود، گاز هگزان عوارضی مانند سر درد را به همراه دارد.

توصیه های بهداشتی در استفاده از این ظروف:

- مناسب ترین ظروف برای نگهداری مواد غذایی در مکان هایی که ظرفشویی حداقل دو مرحله ای شستشو- آبکشی موجود و امکان شستشوی صحیح و ضد عفونی مناسب وجود دارد، ظروف شیشه ای (پیرکس)، استیل و چینی سالم بدون ترک خوردگی و لب پدیدگی به جای ظروف یکبار مصرف توصیه می شود.
۱. از ظروف پلاستیکی در ماکروویو استفاده نکنید به خصوص غذاهای حاوی روغن و چربی، چون گرما و پلاستیک و روغن با هم ترکیب شده که نتیجه آن تولید سم دیوکسین است.
 ۲. غذا نباید بیشتر از ۲ ساعت در این ظروف باقی بماند.
 ۳. نور و حرارت آفتاب ترکیبات خطرناک این ظروف را آزاد می کند و احتمال سرطان زایی در مصرف کنندگان را بالا می برد.
 ۴. اغلب مردم از این خطرات و موارد استفاده هر کدام از این ظرف ها بی اطلاع هستند و لازم است اطلاعات مربوط به موارد مجاز استفاده و ممنوعیت های آن به صورت اتیکت روی محصول درج شود.
 ۵. تا حد امکان از ظروف یکبار مصرف استفاده نکنید.
 ۶. از بطریهائی استفاده کنید که قابلیت شستشو و دوباره پر شدن را داشته باشد.
 ۷. اولویت به ترتیب ظروف شیشه ای، فلزی، کاغذی و در نهایت ظروف PET (پلی اتیلن تری فتالات) هستند. البته ظروف پت به علت تجزیه ناپذیر بودن آن به عنوان یک معضل زیست محیطی هستند و در نتیجه در اولویت آخر قرار میگیرند. اما آزاد سازی مواد از آنها به مراتب کمتر از دیگر مواد میباشد .
 ۸. ظروف یکبار مصرف بیرنگ و شفاف فقط برای غذا ها و نوشیدنیهای سرد مناسب هستند.
 ۹. ظروف یکبار مصرف سفید و فومدار برای مواد غذایی سرد، گرم (با دمای پایین حدود ۶۵ درجه سانتی گراد) و مرطوب مناسب هستند.
 ۱۰. برای مواد غذایی داغ از فویل های آلومینیومی استفاده شود. امروزه در جهان ظروف آلومینیومی جایگزین ظروف یکبار مصرف پت میشوند .
 ۱۱. از لیوانهای مقوایی (سلولزی) برای نوشیدن مایعات داغ استفاده کنید.
 ۱۲. ظرفی را انتخاب کنیم که دارای مجوز ساخت از وزارت بهداشت باشند .
 ۱۳. استفاده مکرر از بطری های آب معدنی و نوشابه عوارض زیان باری دارد.
 ۱۴. ظروف یک بار مصرف پلاستیکی حتماً از مراکز معتبر که از مواد اولیه مرغوب و مطلوب استفاده می کنند باید تهیه گردد .