

بهداشت ظروف یکبار مصرف

شماره سند: ب-۱-۱۰-۵۰

انواع ظروف یکبار مصرف

- PETE یا پلی اتیلن ترفتالات که همان بطری های آب معدنی است.
- HDPE یا پلی اتیلن متراکم که جهت ظروف مایع ظرفشویی و سایر مواد شوینده بکار می رود.
- PVC یا پلی وینیل کلراید که معمولاً لوله ها از این جنس اند و همچنین بطری های روغن مایع. این گونه از پلاستیک به هیچ وجه نباید نزدیک حرارت در هنگام پخت غذا شوند چراکه گرما باعث آزاد شدن مواد شیمیایی درون PVC شده و به درون مواد غذایی در حال پخت نفوذ می کند که باعث اختلالات هورمونی می شوند.
- LDPE یا پلی اتیلن با تراکم کم، همان کیسه های نایلونی خرید
- PP یا پلی پروپیلن ، ظرف ماست و ظروف مشابه که دهانه گشادی دارند.
- PS یا پلی استیرن هاهمان ظروف یکبار مصرف
- سایر موارد نظیر کیس کامپیوتر و لپ تاپ گرفته تا ظروف غذا

این روزها با توجه به هزینه ناچیز خرید انواع ظروف یکبار مصرف جهت مصارف مختلف استفاده می شود این در حالی است که هشدار کارشناسان حوزه سلامت، در مورد استفاده از این ظروف روزبه روز بیشتر می شود و توصیه می کنند که مردم دست کم برای استفاده از این ظروف، از نوع مناسب آن استفاده کنند.

خطرات استفاده نادرست از ظروف یکبار مصرف:

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



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

تجزیه ظروف یکبار مصرف پلاستیکی در محیط زیست به بیشتر از ۵۰۰ سال زمان احتیاج دارد که علاوه بر ایجاد مشکلات بهداشتی، خطرات زیست محیطی نیز موجب می شوند.

راهکارهای اصلاحی

- ظروف یکبار مصرف با پایه گیاهی ظروفی هستند که برای توزیع غذای داغ می بایست مورد استفاده قرار گیرد. این ظروف رنگی متمایل به گرم قهوه ای دارند و در برابر داغی غذا مقاوم و از نظر بهداشتی مشکلی ایجاد نمی کنند.
- ظروف پلاستیکی قابل بازیافت هستند.



- ظروف یک بار مصرف پلاستیکی را حتماً از مراکز معتبر که از مواد اولیه مرغوب و مطلوب استفاده می کنند؛ تهیه کنند.
- در ظروف یکبار مصرف مواد غذایی و نوشیدنی داغ ریخته نشود.
- از یخ زدن بطری های آب معدنی خودداری و به مدت طولانی از آن ها استفاده نشود.
- از ظروف یکبار مصرف با پایه گیاهی جهت توزیع مواد غذایی داغ استفاده شود.

بهداشت ظروف یکبار مصرف

شماره سند: ب-۱-۱۰-۵۰



- ظروف یک بار مصرف بی‌رنگ و شفاف فقط برای غذاها و نوشیدنی‌های سرد مناسب هستند و نباید برای نوشیدنی‌ها و غذاهای داغ استفاده شوند.
- 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 .

• منبع: [/http://www.who.int/en](http://www.who.int/en)

تهیه کننده: مریم عظیم پور کارشناس ارشد بهداشت محیط زیست

واحد آموزش ارتقاء سلامت

تابستان ۱۴۰۰