

ظروف یکبار مصرف

بسته بندی جزئی از ماده غذایی است بنابراین اگر مواد تشکیل دهنده ظروف مناسب نباشد می تواند بر غذا تاثیر نامطلوبی بگذارد. باید توجه کنیم که هر نوع غذایی به یک نوع بسته بندی نیاز دارد تا مواد موجود در آن حفظ شود.

امروزه با افزایش جمعیت و نیاز گروه های مختلف سنی و افزایش مصرف غذا در خارج از منزل ، نیاز به استفاده از ظروف یکبار مصرف افزایش یافته است . ظروف یکبار مصرفی که امروزه استفاده از آنها بسیار متداول است از جنس پلاستیک میباشند.

بطور کلی پلاستیک ها پلیمرهایی هستند که از سنتز مواد اولیه ای به نام مونومر تهیه می شوند . مونومرها موادی سمی و برای سلامت انسان مضر هستند . در حالی که پلیمرها خنثی هستند و مشکلی ندارند اما اشکال کاراینجاست که معمولاً "در فرآیند تهیه پلیمرها مقداری مونومر باقی می ماند برای همین در استفاده از پلاستیک ها به عنوان ظروف غذا باید بسیار محتاط بود . 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.

استفاده روز افزون از ظروف یکبار مصرف در جامعه یک تهدید بزرگ برای تخریب محیط زیست و از بین بردن سلامت جامعه است چرا که این ظروف علاوه بر انتقال بیماری به افراد مصرف کننده در روند تجزیه نیز مدت طولانی لازم دارد. تحقیقات صورت گرفته بیانگر این موضوع بوده که حداقل زمان تجزیه ظروف یکبار مصرف در زمین بیش از ۳۴۰ سال است.

با توجه به موارد پیشگفت ضروری است بخاطر داشته باشیم:

- بسیاری از واحدهای تولیدکننده ظروف یکبار مصرف پروانه ساخت از وزارت بهداشت نداشته ، بنابراین هیچ نظارتی بپمواد اولیه مصرفی ، مراحل تولید ، محل تولید و توسط ارگان های مسئول وجود ندارد.

- جنس بطری های آب معدنی یا آب آشامیدنی PVC میباشد که مشکلی هم برای سلامت انسان بوجود نمی آورد اما استفاده بیش از ۶ ماه از این بطری ها توصیه نمی گردد . بنابراین خانواده ها هر چند وقت یکبار بایستی بطری ها را تعویض نمایند. همچنین استفاده طولانی مدت از این بطری ها برای نگهداری مواد اسیدی مثل آب لیمو ، آب غوره و سرکه برای سلامتی مضر میباشد.

- در هنگام استفاده از این ظروف به علامت اختصاری که در کف ظرف حک شده نیز توجه کنید ظروفی که با علامت PE , PP , PS نشان داده می شوند و سفید رنگ هستند میتوانند برای بسته بندی مواد غذایی گرم و مرطوب مورد استفاده قرار گیرند ولی برای نگهداری غذاهای داغ مانند آش , شله زرد و مناسب نیستند.
- ظروف یکبار مصرف با رنگ شفاف , روشن و شیشه ای رنگ لپید برای مواد غذایی سرد استفاده شوند و تحت هیچ شرایطی نباید برای توزیع مواد غذایی داغ از آنها استفاده کرد و از آنها فقط برای مایعات و مواد غذایی خنک مثل شربت , شیر سرد , آبمیوه و آب استفاده می شود.
- ظروف یکبار مصرف سفیدرنگ و فوم دار برای مواد غذایی سرد ، گرم و مرطوب مناسب هستند ، ولی برای مواد غذایی داغ نباید استفاده شوند . استفاده از این ظروف مثلا " برای پیتزایی که در دمای ۱۴۰ درجه سانتیگراد طبخ می شود توصیه نمی گردد.
- استفاده از این ظروف برای مواد غذایی و آشامیدنی با دمای بالای ۶۵ درجه سانتیگراد و مواد غذایی چرب ممنوع است چرا که باعث آزاد شدن مونومرها می شود و این مونومرهای شیمیایی سلامت انسان ها را به مخاطره می اندازد و سرطان زا هستند.
- در ساخت ظروف یکبار مصرف به منظور جلوگیری از شکنندگی ظروف از مواد پلاستیکی لایزر استفاده می شود . بنابراین اگر در درون این ظروف آب جوش یا غذای داغ مانند آش ریخته شود ، این مواد حل شده وارد بدن میشود و بدلیل داشتن ترکیبات خاص منجر به بروز سرطان های مختلف می شود . این خاصیت به خصوص در مورد ظروف یکبار مصرف شفاف که درصد بالاتری از مواد سرطان زا را دارا هستند و در جامعه کاربرد بیشتری هم دارند بسیار حائز اهمیت است.
- نکته مهم دیگر در استفاده از ظروف یکبار مصرف به نوع رنگی این ظروف مربوط می شود که استفاده از آنها احتیاط بیشتری را می طلبد چرا که اصولا " جنس یکبار مصرف ها 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 وارد بدن می شود.
- هنگام استفاده از ظروف یکبار مصرف مراقب باشید که این ظروف از مواد پلاستیکی بازیافتی تهیه نشده باشند . معمولا " ظروف یکبار مصرف بازیافتی کدر و تیره هستند و شماره پوانه ساخت از وزارت بهداشت ندارند.
- استفاده از ظروف پلاستیکی و یکبار مصرف برای مواد غذایی خشک زیان چندانی ندارد اما برای مواد غذایی مرطوب امکان انتقال منومر آزاد به داخل مواد غذایی و سپس بدن وجود دارد.
- برای آشامیدن چای و نوشیدنی های داغ لیوان های مقوایی و کاغذی مناسب تر هستند.

- به منظور پیشگیری از خطرات ناشی از ظروف یکبار مصرف ، افراد باید هنگام استفاده از این ظروف نکاتی را رعایت نمایند از جمله اینکه ظروف پلاستیکی یکبار مصرف حاوی غذا را داخل ماکروفر قرار ندهند و بطریهای یکبار مصرف حاوی آب آشامیدنی را داخل فریزر نگذارند.
- جهت جلوگیری از عوارض ظروف یکبار مصرف باید از ظروف شیشه ای پیرکس و سرامیک برای حرارت دادن به غذاها استفاده کرد . جهت حرارت دادن به غذا داخل ماکروفر بهتر است از حوله های کاغذی به جای پوشش های شفاف نایلونی یا پلاستیکی استفاده شود.
- بهترین ظروف یکبار مصرف برای استفاده ، ظروف یکبار مصرف گیاهی است که به لحاظ بهداشتی و هم زیست محیطی کاملاً مناسب است و در کشور ما به تولید انبوه نیز رسیده است . ظروف یکبار مصرف گیاهی منشاء نشاسته داشته و عیوب و مضرات ظروف یکبار مصرف عادی را ندارد.