

❖ استفاده دراز مدت از این ظروف باعث بروز مشکلات گوارشی، خستگی، ناراحتی اعصاب، سرطان ریه، کبد و پروستات می شود.



### چگونگی استفاده از ظروف یکبار مصرف:

✓ ظروف یک بار مصرف بی رنگ و شفاف فقط برای غذاها و نوشیدنی های سرد مناسب هستند .

✓ ظروف یک بار مصرف سفید رنگ و فوم دار برای مواد غذایی سرد، گرم و مرطوب مناسب هستند.

### از ریختن مواد داغ در ظروف

یکبار مصرف پلاستیکی خودداری کنید.

✓ نگهداری، حمل و بسته بندی غذا با دمای بالاتر از ۶۵ درجه در این ظروف (ظروف pet) ممنوع است.

❖ بطریهای آب معدنی را برای نگهداری موادی چون آلبیمو و آب غوره مورد استفاده قرارن دهید چون خاصیت اسیدی این مواد تاثیر بیشتری بر بطری می گذارد.



❖ در ساخت ظروف فوم از گاز هگزان استفاده می شود. این گاز در دمای ۱۶۰ درجه آزاد می شود، دمای غذای داخل ظرف ۲۰۰ درجه است، که گاز همراه با غذا به بدن انسان انتقال می یابد. گاز هگزان عوارضی مانند سر درد را به همراه دارد.



❖ غذاهای فوری (Fast Food) و سوپ ها باید از ظرف یکبار مصرف تخلیه و در ظرف دیگری گرم شوند. غذا نباید بیشتر از ۲ ساعت در این ظروف باقی بماند.

❖ حرارت آفتاب ترکیبات خطرناک این ظروف را آزاد می کند و احتمال سرطان زایی در مصرف کنندگان را بالا می برد.

این روزها استفاده از ظروف یکبار مصرف به قدری فراگیر و گسترده شده که برخی از مردم حتی در مهمانی های دوستانه خود ترجیح می دهند برای صرفه جویی در وقت و انرژی خود از این ظروف استفاده کنند.

این در حالی است که مسؤولان بهداشت کشور به طور مداوم در مورد خطرات استفاده بی رویه از ظروف یکبار مصرف هشدار می دهند.



### هشدار و توصیه های بهداشتی

❖ برای تهیه آب یخ در تابستان ، بطری های پلاستیکی آب را در فریزر قرار ندهید، چون این کار باعث آزادسازی سم دیوکسین از جداره ظروف پلاستیکی به داخل آب می شود.



👉 ماده شیمیایی دیوکسین یک سم بسیار قوی برای سلول های بدن است که خطر ابتلا به انواع سرطان خصوصاً سرطان سینه را افزایش می دهد.

❖ از استفاده مکرر بطری های آب معدنی برای نگهداری آب در یخچال خودداری کنید .





## ظروف یکبار مصرف



تهیه و تنظیم: واحد بهداشت محیط

بیمارستان تخصصی چشم خاتم الانبیاء(ص)

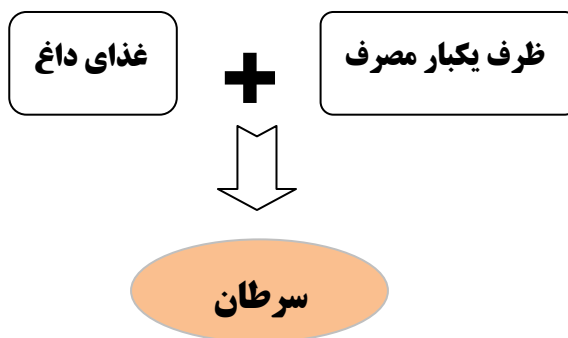
تابستان ۱۳۹۰

### مزایای ظروف یکبار مصرف گیاهی:



- این ظروف در برابر حرارت مقاوم هستند.
- وابستگی به مواد نفتی ندارند.
- به دلیل عدم استفاده از مواد شیمیایی در هنگام استفاده از مواد داغ و چرب هیچ گونه مواد مضر از آن وارد غذا نمی شود
- دوره تجزیه پذیری آنها کوتاه است. زمان برگشت این ظروف به طبیعت ۵ تا ۶ ماه می باشد. اما زمان تجزیه ظروف پلاستیکی یکبار مصرف در طبیعت ۳۰۰ تا ۵۰۰ سال به طول می انجامد.

هزینه تهیه ظروف گیاهی بسیار ارزاتر از هزینه درمان و تهیه تجهیزات پزشکی برای جبران صدمات ناشی از استفاده از ظروف نامناسب می باشد.



منبع: اینترنت

✓ **مراقب ظروف غیراستاندارد باشید:** به وجود ثبت مجوز بهداشتی و مشخصات لازم از سوی وزارت بهداشت در بسته بندی ها توجه کنید.

✓ فویل های آلومینیومی با امکان نگهداری حرارت در مواد غذایی ظروف مناسبی محسوب می شوند.

✓ مناسب ترین ظروف برای نگهداری مواد غذایی به ترتیب ظروف شیشه ای، فلزی، کاغذی و در نهایت ظروف (پلی اتیلن تری فتالات) هستند .

✓ افرادی که قصد توزیع نذورات دارند ، توصیه میشود از ظروف یک بار مصرف روشن، شفاف و شیشه ای رنگ فقط برای توزیع مایعات و مواد غذایی **فنگ** مثل شربت ، شیر سرد ، آب و سبزیجات استفاده کنند.

\*\*\*\*\*

### استفاده از روش های جانشین :

**ظروف یکبار مصرف گیاهی** از نشاسته ذرت ، سیب زمینی و گندم تولید می شود و به منظور ایجاد خاصیت پلیمری و ضد آب در آنها از موم عسل، روغن های گیاهی و گلوتن استفاده شده است که می تواند جایگزین ظروف یکبار مصرف پلیمری شود.