

5 Μαΐου 2019

## **Όχι στα μικροκύματα και στο πλυντήριο πιάτων τα πλαστικά τάπερ με το φαγητό των παιδιών**

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Η Αμερικανική Ακαδημία Παιδιατρικής (AAP) έκανε έκκληση για αυστηρότερες οδηγίες στον τομέα της ασφάλειας τροφίμων, προειδοποιώντας τις οικογένειες να αποφεύγουν να βάζουν στον φούρνο μικροκυμάτων και στο πλυντήριο πιάτων τα πλαστικά τάπερ που περιέχουν επιβλαβείς χημικές ουσίες.

Σε μια έκθεση που δημοσίευσε διαδικτυακά, οι παιδίατροι-ερευνητές εντόπισαν αυξανόμενα επίπεδα χημικών ουσιών στις χρωστικές, στα συντηρητικά και στα υλικά συσκευασίας τροφίμων.

Κάτι που πρέπει να προσέξουν ιδιαίτερα οι γονείς: Το να θερμαίνονται πλαστικά δοχεία (πχ τάπερ, μπουκάλια κ.α.) στον φούρνο μικροκυμάτων, ή να μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων όπου γίνεται πλύση με πολύ ζεστό νερό, αυξάνει την πιθανότητα διαρροής επικίνδυνων χημικών ουσιών, σύμφωνα με την AAP.

### **Τα πλαστικά με κωδικούς ανακύκλωσης:**

“3” που υποδηλώνει ότι περιέχουν φθαλικές ενώσεις (phthalates)

“6” που υποδηλώνει ότι περιέχουν για στυρένιο (styrene) και

“7” που υποδηλώνει ότι περιέχουν δισφαινόλες (bisphenols)

πρέπει να αποφεύγονται, αναφέρει η έκθεση.

Τα γυάλινα δοχεία ή οι συσκευασίες από ανοξείδωτο χάλυβα συνιστώνται ως οι

καλύτερες επιλογές. Η επιλογή τροφών ολικής άλεσης έναντι επεξεργασμένων τροφών μειώνει επίσης τον κίνδυνο μόλυνσης, καθώς και το πλύσιμο των χεριών και των φρέσκων λαχανικών κατά την προετοιμασία του φαγητού.

Περισσότερες από 10.000 πρόσθετες ουσίες που θεωρούνται “γενικά αναγνωρισμένες ως ασφαλείς” από την δεκαετία του 1950 και μετά, καθώς και τα έμμεσα πρόσθετα, όπως η κόλλα, οι βαφές και το πλαστικό στις συσκευασίες, έχουν συνδεθεί με σοβαρά προβλήματα υγείας.

**Μερικά από αυτά τα προβλήματα υγείας είναι:**

εγκεφαλική ανάπτυξη

παχυσαρκία

αυτισμός

διαταραχή ελλειμματικής προσοχής και υπερκινητικότητας

περιορισμένη μυϊκή μάζα και αντοχή των οστών

Ο αμερικανικός Οργανισμός Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) αναλύει τα ευρήματα αυτής της έρευνας. Αξιωματούχος του FDA τόνισε ότι η έρευνα αυτή δείχνει “λογική επιστημονική βεβαιότητα” ότι τα πρόσθετα που “γενικώς αναγνωρίζονται ως ασφαλή” δεν είναι επιβλαβή όταν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες.

**Τα πιο σημαντικά πρόσθετα είναι:**

δισφαινόλες

φθαλικές ενώσεις

υπερφθοροαλκυλοχαρμίνες (perfluoroalkyl chemicals)

υπερχλωρικά (perchlorate)

νιτρικά/νιτρώδη (nitrates/nitrites) και

τεχνητή χρωστική τροφίμων

Μετάφραση/απόδοση από [latropedia.gr](https://www.latropedia.gr) με πληροφορίες από το <https://eu.usatoday.com>