

PFAS را از غذای تان دور نگهدارید.

لوازم آشپزخانه خود را خوب نگهداری کنید.



بصورت منظم لوازم آشپزخانه را بررسی کنید.
ظروف ناپسپ خراشیده شده یا صدمه دیده را تبدیل کنید.

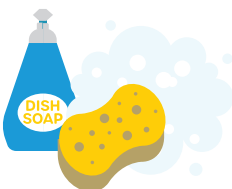


در حرارت کمتر از ۴۰۰°F آشپزی کنید.
حرارت بلند میتواند بخارات مضر را از ظروف دارای پوش PFAS رها کند.

هنگام خرید لوازم آشپزی یا تبدیل کردن آن:



به لوازم آشپزی مصئون تبدیل کنید.
ظروف فلزی ضد زنگ، پوشیده با آهن یا سرامیک گزینه های خوبی هستند.



ظروف چای خوری و غذاخوری را با دست بشوید.
دوره مفید استفاده از لوازم آشپزخانه خود را طولانی کنید.

PFAS چه هستند؟

(Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS، مود پری و پولی فلوروآلکیل)

گروپی از مواد کیمیاوی خطرناک هستند.

از این مواد برای ساختن مواد ضد آب، ناپسپ و مقاوم در برابر زنگ استفاده میگردد. آنها با گذشت زمان به صورت طبیعی از بین نمی رند و در محیط زیست و بدن باقی میمانند.

PFAS میتواند در محصولات روزمره یافت شوند، مانند:



فرنیچر و کوچ ها.



لوازم آشپزی ناپسپ.



محصولات پاک کننده.



تکه های ضد آب و گیر.



مواد برای بسته بندی غذا.

در معرض خطر PFAS قرار گرفتن میتواند منجر شود به:

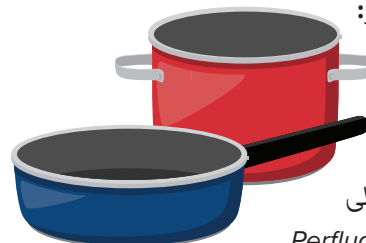
- کاهش وزن نوزاد هنگام تولد.
- خطر بلندتر سرطان های بیضه و گرده.
- افزایش خطر مریضی تایروئید.
- افزایش فشار خون در جریان حاملگی.
- کاهش عکس العمل سیستم دفاعی بدن به واکسین ها.
- دهنده صدمه دیدن جگر میباشد.

استفاده PFAS در پوشش لوازم آشپزخانه ناپسپ معمول است.

PFAS در لوازم آشپزخانه ناپسپ میتواند باعث داخل شدن به غذا شود اگر شما آنرا کش کنید یا در درجه حرارت بلند استفاده کنید.

لوازم آشپزی شما میتواند PFAS داشته باشد اگر:

- یک سطح ناپسپ دارد.
- اگر خراشیده، پوشیده یا پوست شود.



حتی اگر لوازم آشپزخانه منیحت
Polytetrafluoroethylene (PTFE)، پلی

تترافلوئورواتیلن) یا بدون Perfluorooctanoic

Acid (PFOA، اسید پرفلوئورواکتانوئیک) علامت

گذاری شده باشد، امکان دارد دارای PFAS باشد.



در مورد PFAS، مصئونیت لوازم آشپزی و موارد بیشتر از طریق

آدرس tpchd.org/safecookware معلومات بدست آورید.