

PFAS 및 조리도구

알아두어야 할 사항

PFAS란 무엇인가요?

퍼 및 폴리플루오로알킬 물질(PFAS)은 유해한 화학 물질 그룹입니다.

이것은 방수, 논스틱, 얼룩 방지 소재를 만드는 데 사용되며 시간이 지나도 자연적으로 분해되지 않고 환경과 신체에 축적되지 않습니다.

PFAS는 다음과 같은 일상 제품에서 발견될 수 있습니다:



세척제.



논스틱 조리도구.



가구 및 소파 등의 커버.



식품 포장재.



방수 의류 및 장비.

PFAS에 노출되면 다음과 같은 증상이 나타날 수 있습니다:

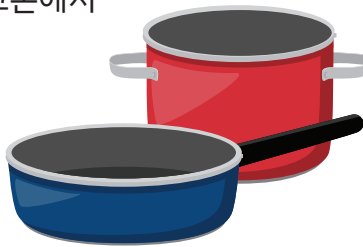
- 출생 시 체중 감소.
- 고환암 및 신장암 위험 증가.
- 콜레스테롤 수치 상승.
- 임신 중 고혈압 증가.
- 갑상선 질환 위험 증가.
- 간 손상을 나타내는 간 효소 변화.
- 백신에 대한 면역 반응 감소.

PFAS는 논스틱 조리도구 코팅에 흔히 사용됩니다.

논스틱 조리도구에 들어 있는 PFAS는 굽거나 고온에서 사용할 경우 음식으로 방출될 수 있습니다.

다음과 같은 경우 조리도구에 PFAS가 포함되어 있을 수 있습니다:

- 표면이 논스틱 처리되어 있는 경우.
- 굽히거나 벗겨지는 경우



! 조리도구에 PTFE나 PFOA가 없다고 표시되어 있더라도 여전히 PFAS가 함유되어 있을 수 있습니다.

음식에서 PFAS를 제거하세요.

조리도구를 관리하세요:



조리도구를 정기적으로 점검하세요. 굽히거나 손상된 논스틱 팬은 교체하세요.



400°F 이하에서 조리하세요. 고온에서 사용하면 PFAS 코팅 팬에서 유해한 가스가 발생할 수 있습니다.

조리도구를 구매하거나 교체할 때:



더 안전한 조리도구로 바꾸세요. 스테인리스 스틸, 주철 또는 세라믹이 좋은 선택입니다.



냄비와 프라이팬은 손으로 세척하세요. 조리도구의 수명을 연장하세요.