

ПФАС и посуда

Что вам нужно знать

Что такое ПФАС?

Пер- и полифторалкильные соединения (ПФАС) – это группа опасных химических веществ.

Они используются для производства водонепроницаемых, антипригарных материалов и материалов, устойчивых к образованию пятен. Они не разлагаются в природе с течением времени и накапливаются в окружающей среде и в теле человека.

ПФАС могут присутствовать в повседневных предметах, таких как:



Чистящие средства.



Посуда с антипригарным покрытием.



Мебель и обивка.



Упаковочные материалы для продуктов.



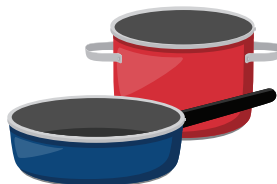
Водонепроницаемая одежда и экипировка.

Контакт с ПФАС может привести к:

- Снижению массы тела ребенка при рождении.
- Повышению уровня холестерина в крови.
- Повышению риска заболеваний щитовидной железы.
- Снижению иммунного ответа на вакцинацию.
- Повышению риска рака яичек и почек.
- Повышению давления при беременности.
- Изменениям ферментов печени, сигнализирующим о заболевании печени.

ПФАС часто используются в антипригарном покрытии посуды.

ПФАС, содержащиеся в антипригарной посуде, могут попадать в пищу, если вы поцарапаете посуду или будете использовать ее при высоких температурах.



Ваша посуда может содержать ПФАС, если она:

- Имеет антипригарную поверхность.
- Поцарапана, или ее поверхность повреждена и «шелушится».

⚠️ Даже если на вашей посуде указано, что она не содержит ПТФЭ или ПФОК, в ней все равно могут содержаться ПФАС.

Не позволяйте ПФАС попасть в пищу.

Следите за своей посудой:



Регулярно осматривайте посуду. Заменяйте поцарапанную или поврежденную посуду с антипригарным покрытием.

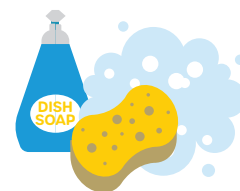


Готовьте при температуре до 400 °F. При высокой температуре из посуды с покрытием, содержащим ПФАС, могут выделяться опасные испарения.

При покупке или замене посуды:



Выбирайте менее вредную посуду. Лучший выбор – нержавеющая сталь, чугун или керамика.



Мойте кастрюли и сковороды вручную. Продлевайте срок службы вашей посуды.