

PFAS і кухонний посуд

Що треба знати

Що таке PFAS?

Пер- та поліфторалкільні речовини (PFAS) — це група шкідливих хімічних речовин.

Вони використовуються для виготовлення водостійких, антипригарних і стійких до плям матеріалів. Вони не руйнуються природним шляхом із часом і накопичуються в навколишньому середовищі й організмі.

PFAS можна знайти в повсякденних виробках, таких як:



Чистячі засоби.



Антипригарний посуд.



Меблі й оббивка.



Харчові пакувальні матеріали.



Водонепроникний одяг та спорядження.

Вплив PFAS може призвести до наступного:

- Менша вага при народженні.
- Підвищений рівень холестерину.
- Підвищений ризик захворювання щитовидної залози.
- Знижена імунна відповідь на вакцини.
- Підвищений ризик розвитку раку яєчок і нирок.
- Підвищення артеріального тиску під час вагітності.
- Зміни печінкових ферментів, які вказують на пошкодження печінки.

PFAS поширені в антипригарному покритті посуду.

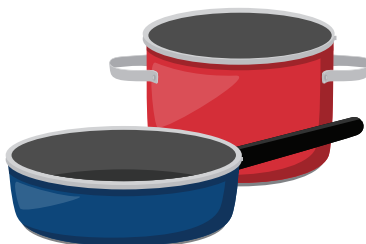
PFAS з антипригарного посуду може потрапляти в їжу, якщо ви подряпаєте його або використовуєте високу температуру.

Ваш посуд може містити PFAS, якщо:

- Має антипригарну поверхню.
- Є подряпини, лущення або вицвітання.



Навіть якщо на вашому посуді написано, що він не містить PTFE або PFOA, він може містити PFAS.



Тримайте PFAS подальше від їжі.

Доглядайте за посудом:



Регулярно оглядайте посуд. Замініть подряпані або пошкоджені антипригарні сковорідки.



Готуйте при температурі нижче 400°F. Висока температура може виділяти шкідливі пари з каструл, покритих PFAS.

Коли ви купуєте або замінюєте посуд:



Перейдіть на більш безпечний посуд. Чудовими варіантами є неіржавна сталь, чавун або кераміка.



Ручне миття каструл і сковорідок. Збільшуйте термін служби посуду.

Дізнайтеся про PFAS, безпеку посуду тощо на сайті trchd.org/safecookware.