

PFAS & Dụng Cụ Nấu Nướng

Những điều quý vị nên biết

PFAS là gì?

Các chất **Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)** là một nhóm các hóa chất độc hại.

Chúng được sử dụng để làm các vật liệu chống thấm nước, chống dính và chống bám bẩn. Chúng không tự hủy qua thời gian và tích tụ trong môi trường và cơ thể con người.

PFAS có thể được tìm thấy trong các sản phẩm hàng ngày như:



Sản phẩm vệ sinh.



Dụng cụ nấu nướng chống dính.



Đồ nội thất và chất liệu bọc.



Vật liệu đóng gói thực phẩm.



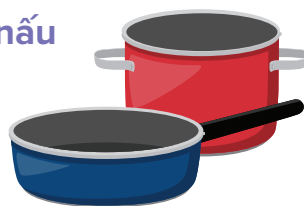
Quần áo và đồ dùng chống thấm nước.

Tiếp xúc với PFAS có thể gây ra:

- Trẻ sơ sinh nhẹ cân.
- Gia tăng hàm lượng cholesterol.
- Tăng nguy cơ mắc bệnh tuyến giáp.
- Giảm phản ứng miễn dịch với vắc-xin.
- Nguy cơ cao mắc ung thư tinh hoàn và thận.
- Tăng huyết áp trong thai kỳ.
- Những thay đổi trong men gan cho thấy tổn thương gan.

PFAS thường có trong lớp phủ dụng cụ nấu nướng chống dính.

PFAS trong dụng cụ nấu nướng chống dính có thể thấm vào thực phẩm nếu quý vị làm xước hoặc sử dụng ở nhiệt độ cao.



Dụng cụ nấu nướng của quý vị có thể chứa PFAS nếu:

- Có bề mặt chống dính.
- Bị trầy xước, bong, tróc.

! Ngay cả khi dụng cụ nấu nướng của quý vị được dán nhãn không chứa PTFE hoặc PFOA, thì chúng vẫn có thể chứa PFAS.

Tránh để PFAS xâm nhập vào thực phẩm của quý vị.

Bảo quản dụng cụ nấu nướng của quý vị:



Kiểm tra dụng cụ nấu nướng thường xuyên. Thay thế các chảo chống dính bị trầy xước hoặc hư hỏng.



Nấu ăn ở nhiệt độ dưới 400°F. Nhiệt độ cao có thể gây ra hơi độc hại từ các loại chảo phủ PFAS.

Khi quý vị mua hoặc thay thế dụng cụ nấu nướng:



Chuyển sang dụng cụ nấu ăn an toàn hơn. Thép không gỉ, gang hoặc gốm là những lựa chọn tuyệt vời.



Rửa sạch xoong, chảo bằng tay. Kéo dài tuổi thọ của dụng cụ nấu nướng.