

សារធាតុ PFAS & ឧបករណ៍ចម្អិនអាហារ អ្វីដែលអ្នកគួរដឹង

តើសារធាតុ PFAS ជាអ្វី?

សារធាតុ Per- and polyfluoroalkyl (PFAS) គឺជាក្រុមសារធាតុគីមីដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់។

ពួកវាត្រូវបានប្រើប្រាស់ដើម្បីផលិតសម្ភារៈមិនជ្រាបទឹក មិនជាប់បាត និងធន់នឹងស្នាមប្រឡាក់។ ពួកវាមិនរលាយដោយឯកឯងទៅតាមពេលវេលានោះទេ ហើយកកើតនៅក្នុងបរិស្ថានព្រមទាំងរាងកាយរបស់មនុស្ស។

សារធាតុ PFAS អាចមាននៅក្នុងផលិតផលប្រើប្រាស់ប្រចាំថ្ងៃដូចជា៖



ផលិតផលលាងសម្អាត



ឧបករណ៍ចម្អិនអាហារមិនជាប់បាត



គ្រឿងសង្ហារឹម និងគ្រឿងស្រោបសាឡុង



សម្ភារៈបែកខ្ចប់ម្ហូបអាហារ



សម្លៀកបំពាក់និងឧបករណ៍មិនជ្រាបទឹក

ការប៉ះពាល់នឹងសារធាតុ PFAS អាចបណ្តាលឱ្យ៖

- ទារកកើតមកមិនគ្រប់គ្រាន់
- កម្រិតកូលេស្ទេរ៉ូលឡើងខ្ពស់
- ហានិភ័យខ្ពស់ប្រឈមនឹងជំងឺក្រពេញទីរ៉ូអ៊ីត
- ការឆ្លើយតបនៃប្រព័ន្ធភាពស៊ាំចំពោះវ៉ាក់សាំងថយចុះ
- ហានិភ័យខ្ពស់ប្រឈមនឹងជំងឺមហារីកពងស្វាស និងតម្រងនោម
- សម្ពាធឈាមឡើងខ្ពស់អំឡុងពេលមានផ្ទៃពោះ
- ការផ្លាស់ប្តូរអង់ស៊ីមថ្លើមដែលបង្ហាញពីការខូចថ្លើម។

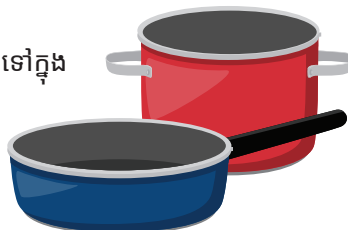
សារធាតុ PFAS ជាទូទៅមាននៅក្នុងស្រទាប់ស្រោបឧបករណ៍ចម្អិនអាហារមិនជាប់បាត។

សារធាតុ PFAS នៅក្នុងឧបករណ៍ចម្អិនអាហារមិនជាប់បាត អាចចូលទៅក្នុងអាហារ ប្រសិនបើអ្នកកោសវា ឬប្រើសីតុណ្ហភាពខ្ពស់។

ឧបករណ៍ចម្អិនអាហាររបស់អ្នកអាចមានសារធាតុ PFAS ប្រសិនបើវា៖

- មានផ្ទៃមិនជាប់បាត
- មានស្នាមកោស របក ឬរលួយ

⚠ ទោះបីជាឧបករណ៍ចម្អិនអាហាររបស់អ្នកត្រូវបានដាក់ស្លាកថា PTFE- ឬគ្មានសារធាតុ PFOA ក៏ដោយ ក៏វានៅតែអាចមានសារធាតុ PFAS ដែរ។



កុំឱ្យមានសារធាតុ PFAS នៅក្នុងអាហាររបស់អ្នក។

ថែរក្សាឧបករណ៍ចម្អិនរបស់អ្នក៖



ត្រួតពិនិត្យឧបករណ៍ចម្អិនអាហារជាប្រចាំ។ ប្តូរខ្លះមិនជាប់បាតដែលមានស្នាមកោសឬខូចចេញ។



ចម្អិននៅក្រោមសីតុណ្ហភាព 400°F។ កម្ដៅខ្ពស់អាចបញ្ចេញចំហាយដែលបង្កអោយមានគ្រោះថ្នាក់ចេញពីខ្លះដែលស្រោបដោយសារធាតុ PFAS។

នៅពេលអ្នកទិញ ឬផ្លាស់ប្តូរឧបករណ៍ចម្អិនអាហារ៖



សូមប្តូរទៅប្រើខ្លះឆានិញឆ្នាំងសម្លដែលមានសុវត្ថិភាពជាងមុន។ ដែកអ៊ីណុក ដែកស្លីត ឬស៊េរ៉ាមិក គឺជាជម្រើសដ៏ល្អ។



សូមលាងសម្អាតខ្លះឆានិញឆ្នាំងសម្លដោយដៃ។ ធ្វើរបៀបនេះជួយឱ្យឧបករណ៍ចម្អិនអាហាររបស់អ្នកប្រើប្រាស់បានយូរ។