

الرصاص في أدوات المطبخ المصنوعة من الألومنيوم

الرصاص معدن شديد السمية، ويضر بشكل خاص الأطفال الصغار لأنهم ما زالوا في مرحلة النمو والتطور. وقد يؤدي التعرض للرصاص إلى العديد من المشاكل الصحية المختلفة، مثل:

أفضل طريقة لتحديد ما إذا كان طفلك قد تعرض للرصاص أم لا هي الخضوع لاختبار الرصاص في الدم. تحدث إلى مقدم الرعاية الصحية حول خضوع طفلك لاختبار الرصاص في دمه.

- تلف الدماغ والجهاز العصبي
- تباطؤ النمو والتطور
- مشاكل في السمع والتخاطب
- مشاكل في التعلم والسلوك

مما يؤسف له أن العديد من العناصر يمكن أن تحتوي على الرصاص. حتى العناصر التي قد لا تتوقعها، بما في ذلك أدوات الطهي التقليدية مثل أواني الطهي المستوردة المصنوعة من الألومنيوم وطناجر الضغط. ومن الممكن أن يتلوث الطعام المحضر في أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم وطناجر الضغط بالرصاص. ويشكل الطعام الملوث بالرصاص خطرًا بالغًا على الأشخاص الذين يتناولونه.



الصورة مقدمة من برنامج King County Hazardous Waste Management (برنامج إدارة النفايات الخطرة في مقاطعة كينغ)

مارس تقاليدك وعاداتك مع الحفاظ على سلامتك من التعرض للرصاص:

- يمكنك طهي الأطباق اللذيذة باستخدام أدوات المطبخ المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ. إذ تقل احتمالية احتوائها على الرصاص.
- يجب عدم تخزين الطعام في أي أواني طهي أو طناجر ضغط مصنوعة من الألومنيوم. فقد تتسرب أي كمية من معدن الرصاص داخل الطعام وتلوثه. ويمكنك تخزين الطعام في عبوات زجاجية بدلاً من ذلك.
- يجب استخدام أدوات الطبخ الخشبية أو المصنوعة من السيليكون. فهذا سيمنع خدش المعدن أثناء الطهي. وإذا تعرض المعدن للخدش، فقد يؤدي إلى تلويث الطعام بالرصاص.
- يجب شراء التوابل التي تباع في الولايات المتحدة. وسيظل مذاق طعامك لذيذًا وسيكون خاليًا من الرصاص.
- تجب محاولة الطهي على نار خفيفة أو متوسطة فقط، كما يجب غسل جميع الأطباق يدويًا بالماء الدافئ

