

سرب در ظروف پختوپز آلومینیومی



سرب یک فلز بسیار سمی است. سرب به‌ویژه برای کودکان خردسال مضر است، زیرا بدن آن‌ها هنوز در حال رشد و توسعه است. قرار گرفتن در معرض سرب می‌تواند منجر به مشکلات مختلف سلامت شود، از جمله:

بهترین راه برای اطمینان از اینکه کودک شما در معرض سرب قرار گرفته است یا نه، انجام آزمایش سرب خون است. با یک ارائه‌دهنده خدمات سلامت در مورد آزمایش سرب خون کودک خود صحبت کنید.

- آسیب به مغز و سیستم عصبی
- رشد و توسعه کند
- مشکلات شنوایی و گفتاری
- مشکلات یادگیری و رفتاری

متأسفانه، بسیاری از چیزها می‌توانند حاوی سرب باشند. حتی اقلامی که ممکن است انتظارش را نداشته باشید، از جمله ظروف پختوپز سنتی مانند قابلمه‌های آلومینیومی و ارداتی و زودپزها. غذاهای تهیه‌شده در قابلمه‌های آلومینیومی و زودپزها ممکن است به سرب آلوده شوند. غذای آلوده به سرب برای مصرف انسان بسیار خطرناک است.



عکس با اجازه برنامه مدیریت پسماندهای خطرناک - King County Hazardous Waste Management Program

روش های سنتی خود را انجام دهید، در حالی که از قرار گرفتن در معرض سرب ایمن می‌مانید:

- غذاهای خوشمزه را با استفاده از ظروف پختوپز استیل ضدزنگ تهیه کنید. احتمال وجود سرب در آن کمتر است.
- از نگهداری غذا در ظروف پختوپز آلومینیومی یا زودپزها خودداری کنید. هرگونه سرب موجود در فلز ممکن است به بیرون نفوذ کرده و غذا را آلوده کند. در عوض، غذا را در ظروف شیشه‌ای نگهداری کنید.
- از ابزارهای آشپزی چوبی یا سیلیکونی استفاده کنید. این کار از خراشیده شدن فلز هنگام پختوپز جلوگیری می‌کند. اگر فلز خراشیده شود، ممکن است سرب را وارد غذا کند.
- ادویه‌هایی که در ایالات متحده به فروش می‌رسند را خریداری کنید. غذای شما همچنان خوشمزه و عاری از سرب خواهد بود.
- سعی کنید فقط با حرارت کم یا متوسط بپزید و تمام ظروف را با آب گرم به صورت دستی بشویید.

