



سرب در ظروف آلومینیومی پختوپز

سرب یک فلز بسیار زهری است. این ماده به خصوص برای اطفال خوردسال ضرر دارد، زیرا آن‌ها هنوز در حال رشد و انکشاف می‌باشند. در معرض سرب قرار گرفتن می‌تواند باعث مشکلات مختلف صحتی گردد، از جمله:

بهترین راه برای دانستن اینکه آیا طفل شما در معرض سرب قرار گرفته است یا نه، معاینه خون برای موجودیت سرب می‌باشد. با یک ارائه‌دهنده خدمات صحتی مشورت کنید تا طفل شما برای وجود سرب در خونس آزمایش شود.

- آسیب به مغز و سیستم عصبی
- رشد و انکشاف کند
- مشکلات شنوایی و گفتار
- مشکلات یادگیری و رفتاری

متأسفانه، بسیاری از اجناس می‌توانند حاوی سرب باشند. حتی اجناسی که ممکن است انتظارش را نداشته باشید، از جمله ظروف آشپزی سنتی مانند دیگ‌های آلومینیومی وارداتی و دیگ‌های بخار. غذاهایی که در دیگ‌های آلومینیومی و دیگ‌های بخار پخته می‌شوند، می‌توانند توسط سرب آلوده شوند. غذای آلوده به سرب برای مصرف انسان بسیار خطرناک است.



عکس با اجازه برنامه مدیریت مواد خطرناک ولسوالی کینگ (King County Hazardous Waste Management Program) ارائه شده است.

در حالی که سنت‌های خود را حفظ می‌کنید، از مواجهه با سرب در امان بمانید:

- غذاهای لذیذ را با استفاده از ظروف پختوپز استیل ضد زنگ تهیه کنید. احتمال کمتری دارد که حاوی سرب باشد.
- از نگهداری غذا در هر نوع دیگ آلومینیومی یا دیگر بخار خودداری کنید. هرگونه سرب داخل فلز ممکن است خارج شده و غذا را آلوده کند. به‌جای آن، غذا را در ظروف شیشه‌ای نگهداری کنید.
- از وسایل آشپزی چوبی یا سیلیکونی استفاده کنید. این کار از خراشیده شدن فلز هنگام پختوپز جلوگیری می‌کند. اگر فلز خراشیده شود، ممکن است سرب را به داخل غذا آزاد کند.
- دواهایی را خریداری کنید که در ایالات متحده به فروش می‌رسند. غذای شما همچنان لذیذ خواهد بود و عاری از سرب خواهد بود.
- سعی کنید فقط با حرارت کم یا متوسط غذا بپزید و تمام ظروف را با آب گرم به صورت دستی بشویید.

