

کیسه های پلاستیکی در نانوائی ها: پیامدها و راهکارها

کیسه های پلاستیکی یکبار مصرف، از ماده ای به نام پلی اتیلن فشرده تولید می شوند که به دلیل عدم تجزیه در محیط زیست، منجر به ایجاد مشکلات زیست محیطی متعددی می گردند. نیاز به زمان زیاد برای تجزیه (تا هزار سال) و تولید میکروپلاستیک از همان لحظه ورود به محیط زیست، برخی از مهمترین دلایل اثرات سوء کیسه های پلاستیکی در محیط زیست می باشند. این پلاستیک ها می توانند منجر به ایجاد عوارض بهداشتی نظیر مشکلات گوارشی و سرطانهای تنفسی شوند. به همین دلیل در سالهای اخیر دفتر محیط زیست سازمان ملل متحد و سازمانهای حفاظت از محیط زیست برخی از کشورها اقدام به وضع قوانینی برای کاهش تولید و مصرف پلاستیکها و کیسه های پلاستیکی، و ارائه راهکارهایی برای مواد جایگزین پلاستیک نموده اند. قانون پلاستیک اتحادیه اروپا (2008) و دستورالعمل کاهش تولید پسماند امریکا (2006) برخی از این قوانین است.

از طرفی دیگر و با وجود مضرات مختلف کیسه های پلاستیکی، متأسفانه در حال حاضر برای نگهداری نان (به عنوان یکی از پرمصرف ترین مواد غذایی کشور که نقش مهمی نیز در سلامت خانواده ها دارد) از این ماده به وفور استفاده می شود. این در حالی است که اگر در نگهداری صحیح نان دقت نکنیم، سلامت تک تک اعضای خانواده به خطر خواهد افتاد. این نوشتار کوتاه به بررسی مسایل بهداشتی مرتبط با نگهداری نان می پردازد و بهترین روش نگهداری آن را نشان می دهد.

مشکلات ناشی از نگهداری نان در کیسه های پلاستیکی

مهمترین مشکلات ناشی از نگهداری نان در کیسه های پلاستیکی عبارتند از:

- 1- قرار دادن نان داغ در کیسه پلاستیکی باعث به وجود آمدن محیطی مرطوب و گرم در کیسه ها و در نتیجه، رشد باکتری ها و قارچ های گرمادوست (ترموفیل) در نان می گردد. حضور این میکروارگانیسمها در نان، باعث آلودگی میکروبی نانها و به خطر افتادن سلامت مصرف کنندگان بویژه گروههای حساس نظیر اطفال و زنان باردار می گردد.
- 2- استفاده از کیسه های پلاستیکی برای نگهداری نان داغ، منجر به حبس بخار در داخل کیسه ها شده و باعث خمیری شدن مجدد نان و تغییر بافت آن می گردد.
- 3- وجود هوای داغ در داخل کیسه ها همچنین باعث تشدید واکنش بین مونوره های ساطع شده از پلاستیک و بافت نان می گردد.
- 4- پلاستیکها از مواد نفتی و پتروشیمی تولید می شوند. این مواد در صورت تماس با مواد داغ و اسیدی، ماده ای به نام مونومر تولید می کنند. مونومرها مولکول های کوچکی هستند که حاوی چندین اتم به صورت خطی می باشند. تولید مواد مونومر در کیسه های پلاستیکی و تماس با نان، باعث ایجاد بیماری های ریوی و اختلالات گوارشی می شود. همچنین سیستم های عملکردی بدن افراد را مختل می کند. این ماده در درازمدت ممکن است خطرناک و سرطانزا باشد.

سایر اقدامات نادرست در نگهداری نان

- 1- قرار دادن نان در روزنامه که از سوی برخی افراد مرسوم است نیز روش نامناسب دیگری است که می تواند برای سلامتی مضر باشد. زیرا این کار سبب مهاجرت ترکیبات شیمیایی جوهر روزنامه بر روی سطح نان و ایجاد بیماریهای مختلف پوستی و گوارشی در مصرف کنندگان می شود.
- 2- قرار دادن نان بر روی تخته و یا میز داخل نانوائی یا بر روی صندلی خودرو نیز اقدام نادرست دیگری است که به وفور صورت می گیرد. این کار سبب جذب آلودگی این سطوح بوسیله نان و ابتلاء مصرف کنندگان به بیماریهای گوارشی می شود.

روش صحیح نگهداری نان

بر اساس موازین بهداشتی بهتر است نانهای خریداری شده، بلافاصله مصرف شوند. برای این منظور، قرار دادن نانها در کیسه های پارچه ای نخی (به رنگ سفید) و کیسه های قابل شستشو (به رنگ سفید) بهترین اقدام است.

اما در صورت خریداری نان برای طولانی مدت، ابتدا نان خریداری شده باید کاملاً خنک شود. سپس درون کیسه پلاستیکی مخصوص فریزر بدون منفذ قرار گیرد و هوای داخل کیسه نیز بطور کامل تخلیه شود. این کار موجب حفظ تازگی و طعم نان برای مدت طولانی تری می شود. در این شرایط می توان ۲ ماه نان را نگهداری کرد. برای خروج نان از انجماد نیز بسته پلاستیکی باید در محیط دمای اتاق قرار گیرد و بعد به مدت ۲۰ ثانیه در مایکرو قرار داده شود.



پویش مردمی
#نه_به_کیسه_پلاستیکی

معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شاهرود