

البلاستيك خطر يغلف غذاءنا

أخصائيو: استخدام الأكياس والمواد البلاستيكية مع الأطعمة الساخنة قد يسبب السرطان!



خطير على الصحة العامة وعلى التزايد المستمر في أعداد المصابين بالسرطان حتى بين الأطفال، وفي هذا الصدد قامت بلدان عديدة بحظر أكياس التسوق البلاستيكية كلياً أو جزئياً، وفرضت بلدان أخرى ضرائب على استخدامها، ففي عام 2003 تم توسيع الحظر ليشمل محلات السوبر ماركت ومطاعم الوجبات السريعة والمتاجر الكبرى.

ومن جانبه يقول الدكتور صادق شمسان -الأمين العام المساعد للشئون الفنية للجمعية اليمنية لحماية المستهلك- إن الأكياس البلاستيكية الحرارية لها مواصفات خاصة لتحمل الحرارة وعدم تسرب أي من مكوناتها إلى داخل الطعام، والذي من المؤسف تقريباً كل المطاعم لا يستخدمون هذه الأكياس بل يستخدمون العادية وغالباً ما تكون ملونة وقد تكون من المواد البلاستيكية التي يعاد تصنيعها مثل القوارير الخاصة بالمياه أو أي مواد بلاستيكية أخرى فيعد تجميعها يعاد تدويرها وتشكيلها من جديد لأي أشكال بلاستيكية أخرى من ضمنها الأكياس، وخصوصاً ما كان يجمع من القمامة وتكمن خطورة هذه المواد في أنها تحتوي على عناصر صغيرة ومعادن ثقيلة خطيرة على جسم الإنسان لأنه مع وجود الحرارة الناتجة عن الطعام الحار تدوب هذه المواد وتتحوّل إلى داخل الطعام ومنها مواد سامة جداً ومسرطنة وغيرها من الأمراض التي قد تحدث.

غير مسموح بها

وأكد شمسان أن هذه الأكياس غير مسموح بها على الإطلاق أو حتى استخدامها في الأطعمة الحارة، وكذلك بالنسبة لقوارير المياه المعدنية والتي وجد أن هناك ظاهرة كبيرة منتشرة بين الناس إذ يقومون بتعبئتها بالشاي الساخن من المطاعم والكافيتريا والتي قد يلاحظ على هذه القارورة حدوث التعرّجات والتغير في شكلها وأنه يصغر حجمها بسبب تعرضها لمادة ساخنة فتدوب وتختلط السموم الموجوده بها بالشاي الموجود في القارورة.

وقال: يوجد في بعض قوارير المياه علامة متعارف عليها في كل العالم وترمز إلى أنها تستخدم مرة واحدة فقط حتى للأشياء الباردة يمنع تكرار استخدامها وفي بلدنا لا يعاد فقط استخدامها للمواد العادية بل للمواد الساخنة مثل الأطعمة والشاي وغيرها.

قانون وبدائل

وعن وضع بدائل أخرى أوضح صادق شمسان أنهم كجمعية لحماية المستهلك لم يتطرقوا لوضع بدائل وإنما هدفهم هو حماية المستهلك والتوعية في المرحلة الأولى من خلال عمل مقابلات تلفزيونية وإعلامية ينصح فيها المواطنون بعدم التعامل أو استخدام الأكياس البلاستيكية الضارة وخاصة في المطاعم. وقال: إن البديل المثالي هو المواد والصحون المصنوعة من الكرتون أو الورق والقماش والتي يجب أن تستخدم في حماية البيئة وسريعة التحلل في التربة وقد تحرق دون أن تلوث البيئة حتى إن هناك حشرات أو حيوانات ممكن أن تأكلها وبإمكانها أن تهضم هذه الألياف السيلولوزية التي تصنع من الشجر وهذه المواد قابلة للتحلل لأنها مواد طبيعية وغير ضارة بالإنسان أو البيئة أيضاً، وللمقارنة يقول: بينما المواد البلاستيكية ومنها الملونة إن حرقت تنشر غازات شديدة السمية تؤدي إلى الوفاة السريعة أحياناً وتؤثر على طبقات الأوزون ولا تتحلل في التربة وتجعلها غير صالحة للزراعة حين تدفن داخلها، ويفترض على الهيئة العامة للبيئة أن تسن قوانين وإنزال مراقبين وتمنع المطاعم وكل من يستخدم هذه المواد الضارة.

مواطنون: انعدام الوعي لدى الكثيرين بالأضرار الناتجة من الاستخدام المتكرر للأكياس والمواد البلاستيكية ووضع الأطعمة الساخنة فيها

التفاعل بين المواد الكيميائية وحرارة الأطعمة الساخنة من أهم مسببات إنتاج مواد أولية مسرطنة، لا تظهر خطورتها وأعراضها على المدى القريب، وخطورة الاستخدام تكمن في المادة الكيميائية التي تصنع وتدخل في تركيبه الأكياس البلاستيكية والتي تتفاعل مع المادة الغذائية وتتجانس مع الطعام وتكون أحد العوامل المساعدة للإصابة بالسرطان، لاسيما الملونة والتي تضاف إليها أصباغ يكون بعضها تركيبه غير ثابت مما يؤدي إلى تسرب المواد من هذه الأكياس إلى الطعام أو الدوبان فيه وأن الاستخدام بصورة مستمرة لها قد يؤدي إلى وجود بقايا من المادة البلاستيكية في دم الإنسان وهي تعتبر من المسببات لأخطر الأمراض التي يصعب معالجتها.

زيادة الإصابة بالسرطان

واستند العزاني في حديثه عن الموضوع إلى إحدى

المركبات المضافة في أكياس البلاستيك

تتسرب الى الغذاء الساخن



ناقشنا في الحلقة الأولى ظاهرة البلاستيك بشكل عام.. وهنا خصصنا الحلقة الثانية لمخاطر استخدام البلاستيك في حفظ الأطعمة الساخنة. وخاصة ما يتعلق بالأطعمة (السفري) حيث تعبأ الأطعمة الساخنة في أكياس بلاستيكية غير مُعدة لهذا الغرض إطلاقاً، وأيضاً يتم تجميد بعض المشروبات غير الصحية في أكياس بلاستيكية وتباع تحت مسمى (آيس كريم) وكذلك مع (الشبس) ناهيك عن الخبز الساخن يتم جمعه في أكياس بلاستيكية تنصهر من حرارة الخبز، دون وعي من الكثير أنها أحد أسباب التلوث التي قد تؤدي إلى كثير من الأمراض بما فيها بعض أنواع السرطان أهمها سرطان القولون وسرطان الثدي.

وفي هذا التحقيق أخصائيو يحذرون من مخاطر وأضرار محتملة تهدد صحة الإنسان من الاستخدام العشوائي للبلاستيك في حفظ الأطعمة الساخنة:

المخاطر المحتملة لتناول المأكولات الساخنة التي تم نقلها بهذه الأكياس والقوارير.

مركبات بتروكيماوية

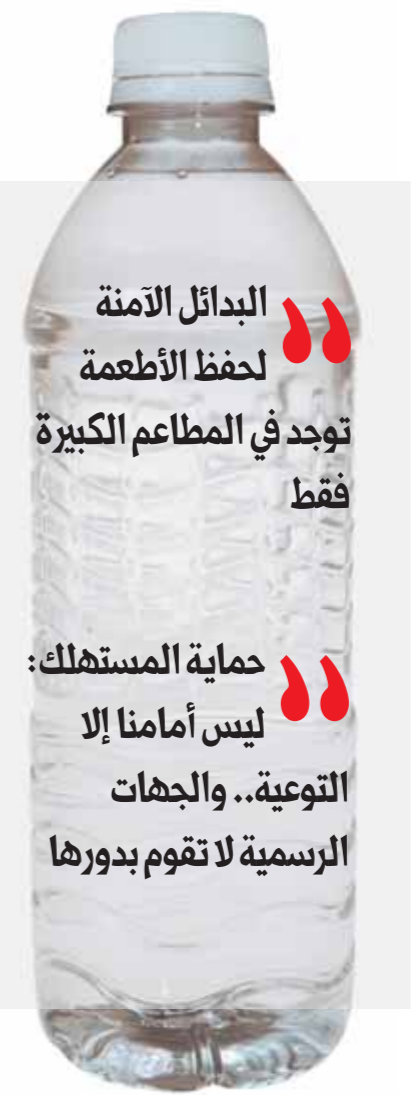
ويؤكد الدكتور البرطي أخطار تلوث السلع الغذائية والمشروبات ببعض مكونات المواد البلاستيكية بعد شيوع استخدام البلاستيك في صناعة عبوات السلع الغذائية وتغليف الكثير منها مع دخول التركيب الكيماوي المعقد للبلاستيك وتنوع المركبات المستعملة في صناعته خاصة المركبات المضافة لتحسين صفاته وتأثير طول فترة تخزين الأغذية فيه ودرجة الحرارة وتسرب بعض مكوناتها إلى السلع الغذائية والأدوية المعبأة فيه، وقال: يؤثر بلا شك نوع البوليمر المستعمل في البلاستيك وطريقة تحضير عبواته ودرجة نفاذيته للضوء على سلامة استخدامه، وتختلف المواد البلاستيكية في درجة نفاذيتها للغازات كالأوكسجين وبخار الماء والمركبات الطيارة حسب نوعها وطريقة تصنيعها، ولفت إلى أن الكثير منها عبارة عن مركبات بتروكيماوية ويضاف إليها مواد إضافية لإكسابها خواص معينة كالمرونة واللينة ومقاومتها للكسر وشفافيتها للضوء وإنها (المواد المضافة) الأكثر خطراً على الإنسان.

مواد مضافة

ويواجه استخدام العبوات البلاستيكية في تخزين الأغذية والأدوية بعض المشكلات، ذكر الدكتور البرطي أن من أهمها: نفاذية بعضها للغازات وبخار الماء، وقال: تختلف درجة اختراقها للعبوات البلاستيكية حسب أنواعها وانتقال بعض وحدات بناء جزيئات اللدائن أو المواد المضافة المستخدمة في صناعتها لإكسابها خواص معينة إلى الأغذية المحفوظة فيها إضافة إلى قلة الثبات الحراري لبعض أنواع البلاستيك، وأشار إلى أن التأثيرات المرطبة لبعض أنواع اللدائن يبدأ بالتحلل الذي يلوّث الماء الذي يعبأ فيه P.V.C.القديم الصلب للبلاستيك من نوع عديد كلور الفيدايال والذي يعد من أوائل المواد البلاستيكية التي استخدمت في الصناعات الغذائية.

نصائح ووقاية

وقدم سعد البرطي نصائح وقائية، أوضح فيها أنه في البلدان المتقدمة ذات الثقافة والوعي لا يوجد



البديل لا يعجب الكثير من المواطنين، هكذا يرى أحد العاملين في مطعم شعبي، ويعيد السبب إلى أسعاره المرتفعة قليلاً وربما قد يكون الفارق عشرة ريالات لا تؤثر وإنما يفضل البعض الأكياس العادية في المطاعم لسهولة تداولها ودون وعي بالمخاطر التي قد تسببها هذه الأكياس ونحن لا يسعنا إلا أن نرضي الزبون وإن كان البديل مكلفاً للجميع وإنما سنحاول وضع البديل قدر المستطاع.

حماية المستهلك:
ليس أمامنا إلا التوعية.. والجهات الرسمية لا تقوم بدورها

تحقيق / رجا عاطف

/ نجلاء الشعوي

الكثير من العاملين في المطاعم أو أماكن الوجبات السريعة لا توجد لديهم ثقافة ووعي بالأضرار الناتجة عن الاستخدام المتكرر للأكياس البلاستيكية في حفظ الأطعمة الساخنة فيها، هكذا بدأ المواطن أمجد اليوسفي حديثه بالقول: حتى بعض المواطنين لا يوجد لديهم الوعي الكامل والأكثر خطورة أن بعض ربات البيوت تستخدم هذه الأكياس البلاستيكية بكثرة وتقوم بوضعها في الخلاجة مما يزيد الأمر خطورة، ويرجع السبب في ذلك لعدم التوعية المثقفة حول الأضرار الناجمة التي قد تسببها استخدامات المواد البلاستيكية من قبل وسائل الإعلام المرئية خاصة.

تفادي الاستخدام

تستخدم بدائل الأكياس البلاستيكية من أجل الجودة في بعض المطاعم، هذا ما أكده جمال المنتصر -مدير عام أحد المطاعم الكبيرة في شارع حدة أن الفلين أفضل من البلاستيك وكذلك العلب الكرتونية لأنه يحتفظ بجودة ومنظر الأكل ويتركه مرتباً كما هو واستخدامه مريح نفسياً للمواطنين، والبديل لا تستخدم فقط للدعاية وإنما للجودة أيضاً. وأضاف أنهم يهتمون ليكون أكل الزبائن صحيحاً وهذا أكثر ما يستطيعون عمله لأنهم يعملون بالتحذيرات من المختصين ومن أضرار استخدام البلاستيك مع الأطعمة لذلك هم يتفادون ذلك وإن كان مازال الاستخدام لها كثير من المطاعم والكافيتريات.

وعن تعبئة الخبز وهو ساخن في الأكياس البلاستيكية قال المنتصر: في العالم كله يتم تعبئة الخبز في الأكياس البلاستيكية ولا يوجد بديل لأن الكميات كبيرة وحتى إن كان هناك بديل آخر للتغليف فستكون قيمته أكثر من قيمة الخبز أو أنه من الصعب على أي مطعم أو محل يشتره أيضاً يصعب على المواطن دفع قيمته.

جذب ومنظر

(ن أ) عامل في أحد المطاعم يقول: المطاعم الراقية هي فقط من يستخدم البدائل من أجل الشكل وجذب الزبون، وكما تستخدم البدائل بحسب نوعية الطلب ونوعية الطعام الذي منه الساخن والبارد وعمله إما في القصدير أو الفلين أو الكرتون وبهذا تكسب السمعة الجيدة للمطعم وبالعمل هي بدائل استخدام صحية تجنباً للأمراض والأضرار وهي البديل الأفضل.

سهولة التداول

البديل لا يعجب الكثير من المواطنين، هكذا يرى أحد العاملين في مطعم شعبي، ويعيد السبب إلى أسعاره المرتفعة قليلاً وربما قد يكون الفارق عشرة ريالات لا تؤثر وإنما يفضل البعض الأكياس العادية في المطاعم لسهولة تداولها ودون وعي بالمخاطر التي قد تسببها هذه الأكياس ونحن لا يسعنا إلا أن نرضي الزبون وإن كان البديل مكلفاً للجميع وإنما سنحاول وضع البديل قدر المستطاع.

سبب التلوث والأمراض

ومن جهتهم يحذر الأخصائيو من الاستخدام المتكرر للمواد البلاستيكية كافة. الدكتور سعد حسن البرطي -خبير التغذية السليمة وتصحيح الوزن- يوضح أن كثيراً من الناس في البلدان الأكثر تقدماً في وقتنا الراهن يعزفون عن استخدام المواد البلاستيكية المرتبطة بالأطعمة أو الأشرية حتى أنهم يرفضون شرب الماء المعبأ في قوارير بلاستيكية لاحتمال إمكانية تعرضها لحرارة الشمس عند النقل أو التخزين، كونهم يعتقدون أن المواد البلاستيكية بشكل عام هي أحد أسباب التلوث التي تؤدي إلى كثير من الأمراض بما فيها بعض أنواع السرطان أهمها سرطان القولون وسرطان الثدي، ويضيف: نحن للأسف في بلدنا وزيارة واحدة للمطاعم وأماكن بيع الوجبات السريعة أو الوجبات الشعبية مثل الغول والبرعي وحتى (المرق والشاي) نجد من يشتره في أكياس وشفافة أو في قوارير بلاستيكية غير مدركين مدى