

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПОСУДЫ

При использовании моющего средства соблюдайте осторожность, многие средства содержат вещества, негативно влияющие на здоровье:



- Знакомьтесь с инструкцией по применению моющих средств, соблюдайте рекомендации, указанные на этикетке;
- Используйте минимум веществ и только для мытья очень жирной посуды;
- Соблюдайте меры предосторожности. При попадании в глаза промойте обильно водой;
- При работе с жидкими моющими средствами используйте резиновые перчатки;
- Тщательно ополаскивайте проточной водой посуду во избежание попадания остатков моющего средства в организм;
- Реже пользуйтесь «химией», ее можно заменить горчицей и содой.

Таврическая центральная библиотека им. Рябинина К.А.
Центр правовой и социальной информации

ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

МАРКИРОВКА ПЛАСТИКОВОЙ ПОСУДЫ

Не все материалы, из которых сделана посуда, являются безопасными. Используя пластиковую посуду, обратите внимание, чтобы на них была соответствующая маркировка. На посуде из пластика должно быть написано «для пищевых продуктов».

Полиэтилентерефталат используется для хранения охлажденных пищевых продуктов.

Полиэтилен высокой плотности. Термостойкий материал, который может выдерживать температуру до 120 °С. Посуда из него достаточно прочная, не выделяет токсичные вещества и не вступает в реакцию с пищевыми продуктами, поэтому подходит также и для хранения продуктов питания и напитков.

Поливинилхлорид (ПВХ). При нагревании выше 80 градусов С начинается выделение канцерогенных (вызывающих онкологические заболевания) составляющих. Посуда из поливинилхлорида предназначена только для холодных и теплых блюд!

Полиэтилен низкой плотности. Используется в производстве полиэтиленовых пакетов, гнущихся пластиковых упаковок и для изготовления изделий, допущенных для упаковки и укупорки лекарственных средств.

Полипропилен. Может применяться для хранения пищи. Отличается упругостью, устойчивостью к повышенным температурам (до 140 градусов С) и заморозке. При нагревании до данной температуры - безопасен.

Полистирол. Посуда из этого материала становится токсичной при нагревании выше 70 градусов, поскольку начинает выделять стирол, яд общетоксического действия. Стирол может вызывать изменение состава крови, раздражение кожи и слизистых оболочек, нарушение функций почек. Не используйте для горячих блюд и напитков!

СПЕКТР БЕЗОПАСНОСТИ ПОСУДЫ

ПОСУДА С КЕРАМИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ



Посуда боится резких перепадов температур, со временем в покрытии могут образовываться микротрешины.

ЧУГУННАЯ ПОСУДА



Достаточно мягкий металл, на нем быстро образуются поры, он легко подвергается коррозии и быстро ржавеет.

АЛЮМИНИЕВАЯ ПОСУДА



Алюминий может вступать в реакцию с продуктами, особенно с теми, которые содержат кислоты, меняя вкус пищи.

ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Если на такой посуде появляются царапины, то хром или никель могут попадать в пищу, а затем в организм.

ПОСУДА С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ



Посуда невысокого качества может выделять ядовитые вещества, опасность увеличивается с возрастом посуды и с образованием царапин и повреждений на покрытии.

ПОСУДА ИЗ МЕЛАМИНА



Представляет серьезную опасность для здоровья. При соединении с пищей и горячей водой меламин выделяет формальдегид, который обладает токсическим, аллергенным, мутагенным и канцерогенным действием.