

إعادة استخدام القوارير البلاستيكية الفارغة



عادة ما توظف الاغذية لاسيما السائلة منها داخل زجاجات او قوارير و عادة ما يلجا الكثير منا الى اعادة استغلال و استخدام القوارير البلاستيكية للمياه المعدنية او المشروبات الغازية، أو الاحتفاظ بها في سياراتهم أو منازلهم. و لكن السؤال الذي يتبادر الى اذهاننا هو قدرات المادة الموضبة السائلة على التفاعل مع البلاستيك. أما بالنسبة لنا كمستهلكين فالسؤال يختصر في ماهية العناصر التي تتمكن من الانتقال الى السائل المستهلك عن طريق الذوبان او التفاعل.

وبالمقابل الاستخدامات المتكررة للقوارير البلاستيكية يمكن من الناحية الصحية

1-تولد الكثير من المشاكل المتعلقة بالنظافة، تأتي هذه الملوثات ببساطة من أيدينا وأفواهنا. وفم الإنسان السليم هو موطن مجموعة كبيرة من الميكروبات: ما يصل إلى 100 مليون لكل मिलيلتر من اللعاب بعضها يمكن أن يكون سبب التسوس والتهاب اللثة. و تتكاثر الميكروبات ملء بعد الملء وغالباً ما تعطي رائحة كريهة إلى الزجاجاة. او القارورة. ويكون مستخدمها قد ابتلع ملايين بكتيريا.

كما تحمل اليدين حوالي 150 نوع مختلف من البكتيريا علي كل منها ومع ذلك، فإن الغالبية العظمى من هذه البكتيريا غير مؤذية للصحة، على الرغم من أن بعضها في أصل العديد من الأمراض والالتهابات الخفيفة لعدة أيام

2- تعرض أجسامنا للعناصر المسرطنة الموجودة في القوارير البلاستيكية المصنعة من مادة البلاستيك التي يطلق عليها (البولي ايثلين والتي لا يقع خطرها إلا بعد إعادة استخدامها بعد فتحها وتفريغها للمرة الأولى من تعبئتها الاصلية استخدامها بتعبئتها مجددا بالمياه اوالعصير او اي سائل اخر ومع تلك الاستخدامات المتكررة للقوارير البلاستيكية يمكن ان نعرض اجسامنا للعناصر المسرطنة الموجودة في القوارير البلاستيكية المصنعة من مادة البلاستيك التي يطلق عليها (البولي ايثلين والتي لا يقع خطرها الا بعد اعادة استخدامها بعد فتحها وتفريغها للمرة الاولى.

الدراسات التي تم إجراؤها من طرف مخابر عالمية للتسمم تؤكدان بعض القوارير البلاستيكية تقوم بتحرير مركب الي فينولمركبكيمائي شديد السمية لاسيما عند تسخينه. لكن الدراسة نفسها تطمان المستهلكين بعدم خطورة البلاستيك الموجه لتعبئة المياه المعدنية و غير المعدنية كما تحذر نفس الدراسة من مخاطر العلب المعدة لتخزين الأطعمة التي يمكن ان تشكل الخطر المذكور أنفاً.

القوارير البلاستيكية المعدة لتعبئة المياه المعدنية و المشروبات الغازية والعصائر والألبان ونحوها, تكون آمنة لدى استخدامها لمرة واحدة فقط ، وإذا ما اضطر الشخص للاحتفاظ بها فيجب أن لا يتعدى ذلك بضعة أيام أو أسبوع على أبعد تقدير، مع الانتباه لإبعادها عن أية مصدر من مصادر الحرارة .

التقرير الموجز التالي يوضح كيفية التعرف على مختلف اوعية التعبئة و كيفية تجنب مخاطره على صحة و سلامة مستخدميها.

لو اطلعت أسفل أي قارورة بلاستيكية تجد مثلث ذو أسهم يشير إلى إعادة تدوير هذا المنتج . كما يوجد داخل كل المثلث رقم.

الأرقام من واحد إلى أقل من خمسة لا يجوز استخدامها إلا مرة واحدة فقط ,

كما توجد أسفل المثلث أحرف تشير إلى المادة المصنعة منها هذه العبوة مثل pp تعني بولي بروبيلين أو PE بولي أثيلين . المثلث يعني قابل للتدوير و إعادة التصنيع .. وكل رقم داخل المثلث يمثل مادة بلاستيكية معينة .. والحروف هي اختصار لأسم البلاستيك المرادف للرقم في المثلث ..

الرقم 1 : آمن وقابل للتدوير

الرقم 2 : آمن و قابل للتدوير

الرقم 3 : ضار و سام .. اذا أستخدم لفترة طويلة وهو ما يسمى بالفينيل أو PVC

الرقم 4 : آمن نسبياً و قابل للتدوير

الرقم 5: من أفضل أنواع البلاستيك وأكثرها أمناً

الرقم 6: خطر و غير آمن وهو ما يسمى بالبولىستايرين أو الستايروفورم

الرقم 7 هذا النوع لا يقع تحت اي تصنيف من الأنواع الستة السابقة



:Polyéthylène Téréphtalates PTE/PETE

امن و قابل للتدوير يستخدم لبقواريير الماء و العصير و الصودا و الزبدة و الفول السوداني العلب المقاومة للحرارة و
تعليب المواد التجميل



HPDE Polyéthylène de haute densité (Pehd): آمن وقابل للتدوير يستخدم لعلب الشامبو والمنظفات ،
الحليب ولعب الأطفال ويعتبر من انواع البلاستيك الامنة خصوصا الشفاف منه .





الرقم 3 **PVC ou V : Polychlorure de vinyle** ضار وسام اذا أستخدم لفترة طويلة وهو ما يسمبال فينيل ، يستخدم كستائر الحمام ، وكثيرا ما يستخدم في لعب الأطفال وتغطية اللحوم والأجبان كبلاستيك شفاف لذا يجب الحذر من هذا النوع بالذات لأنه من أخطر أنواع البلاستيك وأرخصها لذا يستخدم بكثرة.



الرقم 4 **LDPE Polyéthylène basse densité** : آمن نسبيا وقابل للتدوير ، يستخدم لصنع علب السدادات وبعض القوارير وأكياس التسوق و أكياس جمع النفايات أكياس التجميد





الرقم 5 **Polypropylène PP**: من أفضل أنواع البلاستيك وأكثرها أمناً ، يناسب السوائل والمواد الباردة الحارة وغير ضار أبدا . يستخدم في صناعة حوافظ الطعام والصحون وعلب الأدوية وكل ما يتعلق بالطعام .
أحرص على أن تكون كل مواعينك من هذا البلاستيك خصوصا علب طعام الأطفال المستخدمة لوجبة المدرسة وقارورة الماء المستخدمة لأكثر من مرة مع الحذر من استعمالها لاكثر من مرة لأنها تصبح سامة اذا اعيد استخدامها لمرات متكررة...



الرقم 6 **Polystyrène PS**: خطر وغير آمن وهو ما يسمى بالبولي ستايرين أو الستايروفورم ، يستعمل في علب البرغر و الهوت دوغ وأكواب الشاي





الرقم 7 polycarbonate : هذا النوع لا يقع تحت اي تصنيف من الأنواع الستة السابقة وقد يكون عبارة عن خليط منها والأمر الهام هنا أن كثير من الشركات العالمية بدأت تتجنبه بما فيها شركة للألعاب والتي تصنع كذلك رضاعات الأطفال . وماتزال هذه المادة محط جدال بين الأوساط العلمية.



بعض نصائح استعمال البلاستيك الغذائي.

- تجنب اقتناء اي مادة بلاستيكية ليس عليها رقم حتى لو كانت لعبة اطفال او طاولة او كرسي
- البلاستيك الذي يحمل رقم 5 هو الاكثر امانا حتى عند تعريضه لدرجة حرارة مرتفعة نسبيا
- تجنب وضع العلب البلاستيكية داخل الافران من فئة ميكروويف او آلة غسل الاواني
- تجنب استعمال الاغلفة البلاستيكية الشفافة و تجنب تعريضها للحرارة داخل السخانات و اذا تم استعماله تجنب ملامسته المباشرة للأغذية.
- قارورات المياه عادة ما تكون من الفئة الاولى و هي غير معنية بالفينول و هي غير خطيرة. وبالرغم من هذا ينصح بعدم اعادة استعمالها القوارير من الفئة 1 و 2 معدة للاستعمال الوحيد.
- اذا تم استعمال قوارير بلاستيكية من الفئة 7 يجب تجنب تسخينها كما ينصح برمي القارورات التي تحل تشوهات و شقوق.
- بالنسبة للرضع تفضل البوليكاربونات polycarbonate او القارورات الزجاجية أو تلك التي تم تصنيعها من البولي تيلان او البوليبروبيلان polyéthylène ou en polypropylène
- ينصح بتسخين المأكولات الموجهة للرضع في أواني زجاجية تم تحويلها بعدما تبرد الى الرضاعات مثلا

-عبوات الزيوت النباتية : عند تنظيفها بمادة قلوية وماء ساخن ، يكون البلاستيك قابل للتفاعل مع أي مادة غذائية تخزن بها ، وبذلك تكون غير صالحة للاستخدام الآدمي لأي غرض من الأغراض .

-عبوات PTA وهي عبوات مخصوصة لحفظ الطعام ، وعادة يتم تعبئتها بمواد غذائية غالية ، مثل عبوات عسل النحل وغيرها من المواد المرتفعة الثمن ، هذه العبوات يمكن استخدامها عدة مرات تصل إلى سبع مرات .

-العبوات غير الشفافة الملونة قليلة الكثافة كعلب (المربي و المخلل . وغيرها) لا تستخدم سوى مرة واحدة فقط ، لأنها خطيرة وتتفاعل مع الغذاء ،

-الأكياس البلاستيكية : غير صالحة لحفظ الطعام وخاصة الساخن منها .