



سرب در سرامیک‌ها و ظروف سفالی



(FDA)

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

- آسیب به مغز و سیستم عصبی،
- رشد و انکشاف کند شده
- مشکلات شنوایی و گفتار
- مشکلات در یادگیری و رفتار

بدبختانه، بسیاری از اشیا می‌توانند حاوی سرب باشند. حتی اشیایی که ممکن است انتظارش را نداشته باشید، از جمله:

ظروف سفالی و سرامیکی لعاب‌دار. سرب می‌تواند در لعاب یا تزئینات سطح برخی از ظروف سفالی و سرامیکی سنتی وجود داشته باشد. سرب می‌تواند در لعاب یا تزئینات سطح برخی از ظروف سفالی و سرامیکی سنتی وجود داشته باشد. غذا می‌تواند در صورتی که در ظروف سفالی یا سرامیکی حاوی سرب آماده، توزیع یا نگهداری شود، با سرب آلوده گردد.

کدام انواع ظروف سرامیکی یا سفالی بیشتر احتمال دارد که حاوی سرب باشند؟

- اشیایی با رنگ‌های روشن، مانند سرخ، نارنجی یا زرد
- اشیایی که در بازارهای محلی یا توسط دست‌فروشان فروخته می‌شوند
- اشیایی که کهنه، فرسوده یا لب‌پر باشند
- اشیای عتیقه



از زیبایی ظروف سفالی و سرامیکی سنتی لذت ببرید و در عین حال از خطر سرب در امان بمانید:

- در ظروف سفالی یا سرامیکی غذا آماده، توزیع و نگهداری نکنید. از این ظروف به‌جای استفاده برای غذا، به‌عنوان تزئین استفاده کنید.
- غذاهای بسیار اسیدی (مانند رب بادنجان رومی، آب‌میوه‌ها و الکل) می‌توانند باعث شوند که مقدار بیشتری سرب از لعاب خارج شود. هیچ‌یک از این غذاها را در ظروف سفالی یا سرامیکی آماده، توزیع یا نگهداری نکنید.
- به یاد داشته باشید که شستن و جوشاندن نمی‌تواند سرب را از لعاب ظروف پاک کند.
- اگر از ظروف سرامیکی یا سفالی برای آماده کردن، توزیع یا نگهداری غذا استفاده کرده‌اید، از ارائه‌دهنده خدمات صحتی بخواهید که برای طفل تان آزمایش خون برای سرب انجام دهد.

