

פתאלאטים במזון דף מידע

מה הם פתאלאטים ואיפה הם נמצאים?

פתאלאטים הם קבוצת כימיקלים המצויים בשימוש תעשייתי נרחב⁽¹⁾. הם משמשים בעיקר לריכוך פלסטיק ועלולים לחדור למזון במהלך תהליך הייצור, האריזה או צריכת המזון. ניתן למצוא פתאלאטים גם בצעצועים ומוצרי ילדים ובנוסף גם בבשרים, תמרוקים וחומרי ניקוי. פתאלאטים עלולים להשתחרר בקלות יחסית מחומר הפלסטיק ולחדור למזון שבא איתו במגע וכך הם מוצאים את דרכם למזון עצמו. מחקרים ובדיקות בארה"ב ובאירופה מצאו רמות גבוהות של פתאלאטים במזון שומני ומזון מן החי (עופות, בשר, מוצרי חלב ודגים).

מה הן ההשפעות הבריאותיות של פתאלאטים?

פתאלאטים משבשים את הפעילות ההורמונאלית התקינה של הגוף ובעיקר את רמות הטסטוסטרון בגברים. נמצא קשר בין פתאלאטים לירידה בספירת זרע ולשינויים אחרים באיבר המין הזכרי. כמו כן, נמצא קשר בין חשיפה לפתאלאטים לבין השמנה, לידות מוקדמות, משקל לידה נמוך ושינויי התנהגות בפעוטות וילדים. מעבר לכל זאת, אחד הפתאלאטים הנפוצים סווג כחומר שעלול להיות מסרטן. **נשים הרות, תינוקות וילדים רגישים יותר להשפעות של פתאלאטים.**

האם אני חשוף לפתאלאטים?

כן. פתאלאטים קיימים במוצרי צריכה רבים שנמצאים בשימוש נפוץ ויום-יומי. בסקר שנערך בקרב 250 ישראלים, נמצאו פתאלאטים בשתן של 100% מהמשתתפים ברמות שונות. חלק מהחומרים שנמצאו נמדדו ברמות הדומות לאלו שנמצאו במדינות אחרות בעולם, כאשר חלק מהכימיקלים נמצאו ברמה גבוהה יותר בקרב ישראלים מאשר בארה"ב ובאירופה.

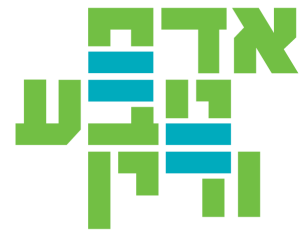
כיצד ניתן להפחית חשיפה לפתאלאטים ממזון?

- להימנע משימוש בפלסטיק מסוג PVC (סימן קוד מיחזור מספר 3). פתאלטים בד"כ משמשים לריכוך פלסטיק מסוג זה. [להוסיף אימג']
- לא מומלץ לחמם אוכל בכלי מפלסטיק במיקרוגל. חימום במיקרו מגביר את הפוטנציאל להעברת כימיקלים למזון.
- להעדיף כלי זכוכית, נירוסטה או פורצלן על פני כלי פלסטיק. במיוחד עבור מזון או משקאות חמים.
- מומלץ להימנע משימוש בניילון נצמד, במיוחד עבור אוכל שומני.

איך אתם יכולים לעזור לאדם טבע ודין לדאוג למזון חופשי מפתאלאטים?

אנו דורשים מהמדינה לפעול לאימוץ סטנדרטים מחמירים יותר בנוגע לפתאלאטים במזון. תינוקות וילדים רגישים יותר להשפעות של פתאלאטים ולכן כשמדובר בכלי האוכל של התינוקות והילדים שלנו, יש לדרוש תנאים מחמירים ולוודא





שהם חופשיים מכימיקלים מסוכנים אלו. לכן אנו קוראים לשר הכלכלה לאמץ את התקן האירופאי למוצרי פלסטיק הבאים במגע עם מזון ולהחיל תקן מחמיר על כלי האוכל של תינוקות וילדים.

הערות:

(1) השימוש הנפוץ ביותר בפתאלאטים הינו לריכוך פלסטיק מסוג PVC (פוליוניל כלוריד), אך ניתן למצוא אותם גם בציפויים שונים ודבקים המשמשים את תעשיית המזון ואריזות מזון כמו גם בציוד התעשייתי המשמש לשלבי לייצור המזון, כגון במסועים, צינורות גמישים, כפפות ועוד. באריזות מזון, ניתן למצוא פתאלאטים בניילון נצמד, באטם של מכסים או בפקקים למיכלי זכוכית.

מקורות מידע נוספים:

http://www.health.gov.il/PublicationsFiles/BSV_Pathalates.pdf

