



כימיקלים רב-מופלרים (PFCs) במזון דף מידע

מה הם PFCs ואיפה הם נמצאים?

כימיקלים רב-מופלרים (PerFluorinated Chemicals) הינם קבוצה של כימיקלים המיועדים להפוך מגוון רחב של מוצרים לדוחי מים, כתמים או שמנים. ניתן למצוא אותם בסוגי מוצרים רבים כגון:

- כלי בישול – מיועדים למניעת הידבקות מזון על מחבתות או סירים.
- אריזות מזון מנייר או קרטון – למשל שקיות פופקורן להכנה במיקרוגל ואריזות Take away.
- שטיחים וריפוד רהיטים – המכילים חומרים לדחיית כתמים ומים.
- בגדים – בגדי טיולים ומעילי גשם עם חומרים דוחי מים.

חשוב לציין כי קיים פוטנציאל של זיהום של המים, הקרקע או האוויר על ידי PFCs באזורים בהם מייצרים אותם או נעשה בהם שימוש. זאת משום שכימיקלים אלו מתפרקים לאט ושורדים זמן רב בסביבה.

מחן ההשפעות הבריאותיות של PFCs?

נמצאו עדויות לקשר בין חומרים אלו לבין פגיעה במערכת ההורמונאלית, פגיעה בתפקוד מערכת החיסון, מומים מולדים, פגיעה בכבד, בהתפתחות עוברים ועוד. חלק מהחומרים מסווגים כחומרים החשודים כמסרטנים בבני אדם. חשוב להדגיש שחומרים אלו שורדים בגוף ובסביבה למשך זמן רב.

האם אני חשוף ל-PFCs?

טרם נבדקה רמת החשיפה של ישראלים לכימיקלים אלו ולא נבדקה הימצאותם במזון או במי השתייה בישראל. יחד עם זאת, לפי סקר שנערך בארה"ב חומרים אלו נמצאו בדם של קרוב ל-100% מהנבדקים. חשוב לדעת שכתוצאה מהישרדותם של כימיקלים אלו בסביבה, הם מוטמעים ברקמות של חיות שונות ולכן קיים סיכוי להיחשף לכימיקלים אלו על ידי אכילת דגים, פירות ים ובשר.

כיצד ניתן להפחית חשיפה ל-PFCs ממזון?

- להפחית את הצריכה של מזון מהיר בעטיפות נייר שלעיתים קרובות מכילות PFCs.
- להימנע משימוש בכלי בישול ללא-הידבקות. יש להעדיף נירוסטה או ברזל מוצק במקום.
- להכין פופקורן בסיר ולא במיקרו.
- להעדיף בדים או ריפודים שלא מוגדרים כדוחי מים או כתמים, במקרים רבים הם מכילים PFCs.

