М.О. Обух

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

БЕЗПЕЧНІСТЬ МЕТАЛЕВОГО ПОСУДУ З ТЕФЛОНОВИМ ПОКРИТТЯМ

Безпека - особливість товару, яка обумовлює найменший стан ризику, обмежений допустимими нормами. При виробництві, зберіганні, транспортуванні, експлуатації або споживанні товари повинні бути безпечними, тобто не повинні завдавати шкоди життю та здоров'ю споживача [1].

Відповідно до статті 4 Закону України «Про загальну безпечність нехарчової продукції» виробники зобов'язані вводити в обіг лише безпечну продукцію. Доказом безпечності продукції є її відповідність національним стандартам, що гармонізовані з відповідними європейськими стандартами. Перелік таких гармонізованих національних стандартів формується центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері стандартизації, а саме Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики.

Сьогодні випускається велика кількість видів металевого посуду, які відрізняються матеріалами виготовлення, видами захисно-декоративного покриття, а тим самим і властивостями. Окреме місце у всьому цьому розмаїтті належить тефлоновому посуду, який має високі антипригарні властивості. Ці властивості забезпечує полімер політетрафторетилен. **У світі він більш відомий під назвою "тефлон", яка була запатентована фірмою "Dupon"** [2].

Тефлон являє собою білу, майже прозору речовину та зовні схожий на парафін або поліетилен. Він має високі фізико-хімічні властивості, тепло- і морозостійкість, є прекрасним ізоляційним матеріалом, тугоплавкий, не взаємодіє з водою та жирами. Тефлон має дуже складну хімічну будову і складається з багатьох токсичних речовин, що під час нагрівання виділяють у їжу та навколишнє середовище шкідливі речовини [3].

Рівень безпечності посуду із тефлоновим покриттям забезпечую саме таке покриття, тому що продукт харчування під час приготування контактує лише з ним. Безпечність тефлонового покриття формують склад покриття, правила використання та догляду за посудом, стан нормативної документації.

Основний компонент при виготовленні тефлону – перфлюорооктанова кислота (perfluorooctanoic acid, скорочено PFOA). Саме цей компонент, накопичуючись в крові, за даними останніх досліджень [4] викликає захворювання щитовидної залози, безпліддя, хвороби печінки і селезінки, руйнування ендокринної системи та навіть онкозахворювання.

Показники безпеки сформульовані у нормативних документах. Доказом безпечності металевого посуду із тефлоновим покриття є сучасний стан національної нормативної документації, яка нажаль, не повністю гармонізована з відповідними європейськими стандартами. Виробники заперечують шкідливість тефлону і переконують споживачів користуватися ним і надалі.

Для запобігання небезпеки від використання тефлонового посуду варто:

* купувати посуд із нержавіючої сталі або чавуну;
* під час приготування їжі використовувати тільки дерев'яні або каучукові лопаточки;
* не допускати різкої зміни температур для запобігання деформації покриття та інтенсивнішого виділення токсичних речовин;
* не використовувати посуд із явно пошкодженим покриттям.

Таким чином, з моменту свого впровадження, тефлон значно полегшив життя людини. Різні покриття, одяг, паперові вироби, упаковки продуктів швидкого приготування, окуляри, ізоляція електричних проводів – всюди до складу включається тефлон. Повністю уникнути тефлону ми ніяк не можемо, але потрібно хоч якось себе убезпечити.

Список використаної літератури

1. Захист прав споживачів : Закон України "Про захист прав споживачів", "Про безпечність та якість харчових продуктів", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" // Все про бухгалтерський облік. – 31/01/2006. – N11. – С.1-64.
2. Тефлон: за и против [Електронний ресурс] : Режим доступу до журналу : <http://www.zdorovieinfo.ru>.
3. Товароведение непродовольственных товаров [Текст] : учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко, А. П. Снитко. – 2-е изд., испр. – М. : Дашков и К, 2007. – 544 с.
4. Тефлоновое покрытие вредно [Електронний ресурс] : Режим доступу до журналу : <http://bezvreda.com>.

***Науковий керівник***: Ю.О Басова, ст. викл.