

سه میلیارد نفر در معرض خطر بخارات ناشی از پخت و پز



نیمه دیگر پخت و پز، نیمه سیاهی است که نیمی از مردم جهان از آن مطلع هستند. سالانه حدود 4 میلیون نفر جان خود را به هنگام پخت و پز از دست می دهند. این رقم سه برابر آمار مرگ و میر ناشی از آج آی وی و ایدز است. این

افراد بیشتر زن و کودک هستند.

(285) و مدیر استاندارد، فناوری و سوخت در اتحادیه ISO/TC ارانی چیانگ، رئیس کمیته اجاق های پاکیزه ایزو (ما معمولا فکر نمی کنیم که پخت و پز خطری برای سلامتی داشته" گفت TEDX جهانی اجاق های پاکیزه، در نشست "باشد، بلکه قرار است برای سلامتی فایده داشته باشد

تصور کنید که در آشپزخانه خود، به جای اجاق گاز یا" واقعیت هشداردهنده است. چیانگ این طور ادامه می دهد اجاق برقی، انباشته ای از هیزم در حال سوختن داشته باشید که دود می کند و چشم های شما را می سوزاند. کودکان شما نیز در همان نزدیکی باشند و از آن هوا استنشاق کنند. این وضعیت مانند این است که آن ها را همزمان "در معرض 400 فرد در حال سیگار کشیدن قرار داده باشید.

استنشاق دود سبب ابتلا به بیماری های تنفسی و مرگ میلیون ها انسان در کشورهای در حال توسعه می شود. اما این تنها مشکل نیست. همه روزه، زنان و دختران که معمولا وظیفه پخت و پز در خانواده را به عهده دارند، چندین ساعت را صرف جمع آوری هیزم می کنند تا اجاقی برپا کنند و این کار مخالف بهره وری است. در مناطق جنگی، جستجو برای سوخت زنان را در معرض خطرات جدی تری مانند حمله و تجاوز قرار می دهد.

علاوه بر این، اجاق های سنتی بار سنگینی بر دوش محیط زیست هستند. میزان هیزمی که در سال سوزانده می شود، برابر با از دست دادن 5 هزار کیلومتر مربع از جنگل های آمازون است و حجم گازهای گلخانه ای تولید شده برابر با میزانی است که از 170 میلیون وسیله نقلیه تولید می شود.

مشکلی که با آن مواجه هستیم بسیار بزرگ است، بدین معنا که از هر دو نفر، یک نفر در معرض خطرات ناشی از باور آن سخت" پخت و پز قرار دارد اما بسیاری از ما حتی از این موضوع آگاه نیستیم. چیانگ در ادامه می گوید است، یکی از کارهای روزمره ما، کاری که همه ما انجام می دهیم، کاری که با زندگی و فرهنگ ما گره خورده است، اثرات زیان بخشی بر نیمی از مردم جهان دارد. اما اگر بتوانیم نحوه پخت و پز را در دنیا تغییر دهیم، اگر بتوانیم آتش "را مهار کنیم، شاید بتوانیم زندگی میلیون ها انسان را ارتقاء دهیم.

خبر خوب این است که نوآوری هایی در این حوزه در حال انجام است اما همچنان چالش هایی وجود دارد. چیانگ بی پرده بگویم که بسیاری از اجاق های جدید نیز انتظارات ما را برآورده نمی سازند." در این خصوص می گوید شاید فناوری اجاق های خوراک پزی به پیچیدگی فناوری مورد استفاده در ساخت موشک و یا حتی پیچیده تر از آن اما در مورد اجاق "بودجه عالی وجود دارد. با این تفاوت که در هنگام ساخت موشک، سوخت باکیفیت و! باشد خوراک پزی باید گفت که از انواع سوخت های بی کیفیت در آن استفاده می شود، قیمت آن باید مناسب باشد و برای آشپزها و روش های مختلفی آشپزی قابل استفاده باشد.

بنابراین راه حل چیست؟ علاوه بر فناوری های جدید، نیازمند تدوین استانداردهای بین المللی هستیم که در این فرایند برای بسیاری از صنایع، استانداردها نشانی از" ما را همراهی کنند. چیانگ در این زمینه این طور توضیح می دهد که اهداف مشترک ما هستند، به جای آن که هر کشور به تنهایی در این حوزه کار کند، بهترین متخصصان از سراسر "جهان در این خصوص با یکدیگر همکاری می کنند.

اما این استانداردها به چه شکل خواهند بود؟ می توانند شامل الزامات کلی مانند درجه حرارت، اصول ایمنی اولیه و حداکثر تولید گازهای گلخانه ای را در بر داشته باشند. تدوین این استانداردها به نوآوران کمک می کند تا نیاز مصرف کنندگان را در نظر بگیرند. استانداردها همچنین برای انجام آزمون کالاها حائز اهمیت هستند.

ما خواهان استانداردهایی هستیم که انواع روش های پخت و پز" چیانگ درباره کمیته فنی ایزو در این حوزه می گوید را در نظر گیرد. به طور کلی، گروه ما متشکل از 40 کشور است و همین طور در حال گسترش است. ما در مقایسه "با دیگر کمیته های فنی، بیشترین همکاری را از جانب کشورهای در حال توسعه به دست آوردیم.

فرایند استانداردسازی افراد با اولویت های مختلف را گرد هم می آورد و بدین ترتیب اهداف مختلف به تعادل می رسند. بنابراین، این کمیته فنی از تمام بازارهای تولید اجاق خوراک پزی نماینده ای در خود دارد. زمانی که کار این کمیته به سرانجام برسد، دولت ها می توانند قوانینی وضع کنند تا حافظ سلامت افراد و محیط زیست باشد، تولیدکنندگان برای نوآوری انگیزه خواهند داشت و مصرف کنندگان از گزینه های بهتری با دود و سوخت کمتر بهره مند خواهند بود.

راه درازی در پیش رو است اما به باور چپانگ، پیش از هر چیز باید خود را در مسیر درست قرار داد، در مسیری می‌توانیم سنت‌های دیرینه خود" مشترک، تا نحوه پخت و پز را در همه جای دنیا ارتقاء بخشید. او در پایان می‌گوید "را در آشپزی حفظ کنیم اما این کار را به شیوه‌ای سالم‌تر برای خود و پاک‌تر برای محیط زیست انجام دهیم.

منبع: ایزو

مترجم: مریم صالحی