

В Швейцарии скоро запретят бамбуковую посуду | La Suisse interdira bientôt les vaisselle en bambou

Автор: Лейла Бабаева, [Берн-Женева](#) , 06.04.2021.



Бамбуковая посуда таит в себе неприятные сюрпризы © ge.ch

Эксперты Федерального департамента безопасности пищевых продуктов и ветеринарии (OSAV/BLV) пришли к выводу, что посуда из бамбуковых волокон не соответствует требованиям безопасности и не должна продаваться на территории

Конфедерации. В настоящее время в этом департаменте оценивают подходящий срок для введения запрета.

| Les experts de l'OSAV ont conclu que la vaisselle en fibre de bambou est non conforme et non commercialisable dans la Confédération. L'OSAV évalue actuellement le délai approprié pour imposer l'interdiction.

La Suisse interdira bientôt les vaisselle en bambou

Характеристика «бамбуковая» наводит на мысль, что такая посуда совершенно безвредна и изготовлена с использованием только растительного сырья, однако при ее производстве в качестве связующего вещества применяется смола, содержащая меламин и формальдегид. Установлено, что, если налить в бамбуковый стаканчик жидкость с температурой выше 70 градусов, то из емкости в напиток начинают мигрировать вышеупомянутые вещества. Если их названия ничего вам не говорят, то знайте, что в 2007 году в США множество кошек и собак погибли из-за отказа почек, так как в корме, который им давали, присутствовал меламин. В 2008 году китайская компания Sanlu Group, выпускавшая сухое молоко, получила претензии от потребителей, поскольку у младенцев, которых кормили произведенным компанией молоком, были обнаружены камни в почках. Расследование показало, что в молоке Sanlu Group присутствует меламин. Что касается формальдегида, то он способен вызвать сильное местное раздражение слизистых оболочек, кожных покровов и расположенных в них нервных рецепторов, а также является канцерогеном.

Учитывая вышесказанное, не вызывает удивления, что бамбуковую посуду уже запретили продавать в Австрии, Финляндии, Люксембурге, Дании, Нидерландах и Бельгии. В Швейцарии действуют нормы, устанавливающие предельные объемы миграции веществ из посуды в еду или питье. Как и во всей Европе, в Конфедерации норма составляет 2,5 мг меламина и 15 мг формальдегида на килограмм пищи.

В последние годы власти швейцарских кантонов провели несколько проверок посуды из бамбука и зафиксировали превышение норм, информирует телерадиокомпания RTS. По [данным](#) службы по вопросам потребления кантона Женева (SCAV), в 38% случаев бамбуковая посуда выделяет слишком много вредных веществ. По словам экспертов, присутствие в такой посуде бамбуковых волокон еще больше способствует миграции токсинов в пищу и напитки. Все не соответствующие нормам изделия уже изъяты из продажи.

SCAV предупреждает, что при использовании бамбуковой посуды необходимо строго придерживаться рекомендаций производителя. Кроме того, что такую посуду нельзя подвергать воздействию высокой температуры – например, наливать в нее горячий чай или использовать в микроволновой печи – в ней также нельзя долго хранить продукты.

Со своей стороны, в OSAV/BLV отметили, что в Швейцарии не следует продавать содержащие бамбуковые волокна пластиковые изделия, которые контактируют с пищевыми продуктами. В настоящее время в OSAV/BLV оценивают срок, в который следует запретить реализацию таких товаров в Конфедерации.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Migros отказывается от одноразовой пластиковой посуды](#)

[Пластик в Женевском озере](#)

[Пластиковые пакеты на грани исчезновения](#)
[Часы из пластикового мусора](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/sante/v-shveycarii-skoro-zapretyat-bambukovuyu-posudu>