

# DÙNG CỐC GIẤY ĐỰNG NƯỚC NÓNG RẤT NGUY HIỂM

Nếu không muốn chất độc từ thành phần nhựa trong cốc giấy thôi ra, các chuyên gia khuyến cáo không dùng loại cốc này đựng đồ uống trên 40 độ C.

Các loại cốc, đĩa giấy dùng một lần hiện được ưa chuộng vì sự thuận tiện. Tuy nhiên, chúng đều

Nếu không muốn chất độc từ thành phần nhựa trong cốc giấy thôi ra, các chuyên gia khuyến cáo không dùng loại cốc này đựng đồ uống trên 40 độ C.

Các loại cốc, đĩa giấy dùng một lần hiện được ưa chuộng vì sự thuận tiện. Tuy nhiên, chúng đều có thành phần nhựa hoặc được tráng một lớp nhựa chống thấm bên ngoài. Nếu không được xử lý tốt, lớp nhựa này dễ thôi ra khi dùng cốc ở nhiệt độ cao.

Theo kỹ sư Nguyễn Kim Huệ, Viện Công nghiệp Giấy và Xenlulô, có hai loại giấy chính dùng làm cốc, đĩa giấy dùng một lần, đó là giấy có tráng lớp nhựa chống nước bên ngoài và giấy keo bên nước.

Giấy có tráng nhựa chống thấm thường được sản xuất bằng công nghệ phun nhũ tương lớp nhựa mỏng lên giấy, sau đó chuyển qua quá trình đóng rắn hay gia nhiệt để lớp giấy và nhựa gắn liền vào nhau. Vì thế, mặc dù lớp giấy của loại cốc này có thể kém bền nhưng do có nhựa bao bên ngoài nên có thể chịu được nước.

Hóa chất trong cốc giấy có thể thôi ra nếu đồ uống có nhiệt độ cao.

Có nhiều loại nhựa được dùng làm lớp bao phủ này. Các nước tiên tiến chủ yếu dùng nhựa PE, trong khi đó, theo kỹ sư Huệ, ở Việt Nam loại nhựa chủ yếu được sử dụng là PVC. Cơ sở sản xuất nào dùng lớp nhựa và keo tốt, quy trình gia công đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng thì khi sử dụng, cốc sẽ ít có nguy cơ bị bong, sun nhựa và thôi các hóa chất này ra. Trong trường hợp ngược lại, nguy cơ chất keo, nhựa và bột giấy trộn bị thôi, bục ra và lẫn vào thực phẩm sẽ khá lớn, nhất là trong điều kiện nhiệt độ cao.

Một số loại cốc được làm từ giấy có trộn phụ gia chống thấm nước. Loại giấy này được sản xuất trên công nghệ sử dụng keo chứa melamin, ure hoặc phenol, là phụ gia chống thấm mạnh. Các chất này có các mạch sợi ngang, vòng, cong... ngăn được nước. Vì thế, bột giấy sẽ không tan trong điều kiện bình thường như nhiệt độ nước nóng khoảng 40 - 70 độ C.

Kỹ sư Nguyễn Kim Huệ, tiến sĩ Nguyễn Gia Điền (Viện Hóa học) đều cho biết, việc sử dụng cốc giấy ở các nước tiên tiến đã trở thành phong cách tiêu dùng từ hàng chục năm nay. Cốc giấy có thể được dùng cho cả nước nóng và lạnh. Muốn vậy, nguyên liệu làm cốc phải đảm bảo được các tiêu chuẩn khắt khe về chất lượng giấy, nhựa, phụ gia... Nếu quy trình sản xuất cũng như nguyên liệu đầu vào không đảm bảo, sự tiện lợi là không đáng kể so với những ảnh hưởng xấu đến sức khỏe.

Tuy nhiên, vấn đề liên quan đến sự bất lợi cho sức khỏe không chỉ ở các cơ sở sản xuất mà còn ở

chính người tiêu dùng. Cốc, đĩa sau khi dùng một lần trông vẫn còn rất mới nên không ít người cất đi để dùng thêm một vài lần sau nữa, dẫn đến nguy cơ nhiễm hóa chất nguyên liệu của cốc đĩa giấy. Vì dùng đi dùng lại, bột giấy và các chất keo, nhựa, hóa chất thôi ra sẽ lẫn vào đồ ăn, đồ uống. Cốc giấy để lâu bị ảm mốc cũng chính là ổ chứa vi trùng, vi khuẩn gây bệnh.