8 sai lầm khi sử dụng nước rửa chén

Đổ nước rửa chén trực tiếp lên chén dĩa, ngâm bát đũa trong nước rửa chén quá lâu, dùng nước tẩy rửa trôi nổi trên thị trường với thành phần là nhiều chất hóa học độc hại chưa được kiểm định sẽ có hại cho sức khỏe.

Theo các nhà khoa học trên trang The Health, cơ chế chung của nước tẩy rửa là dùng một số hóa chất có tác dụng tách cáu bẩn ra khỏi đồ dùng, từ đó làm sạch dầu mỡ bám trên bề mặt chén đĩa, tẩy sạch vết bẩn trên vải vóc... Riêng nước rửa chén là thứ dễ gây độc hại cho con người nếu không biết cách sử dụng. Sau khi rửa không tráng lại thật sạch thì khả năng các hợp chất hóa học độc hại còn bám trên chén đĩa sẽ đi vào cơ thể người khi sử dụng, gây ra những tác hại lớn đến sức khỏe.



Ảnh minh họa: Sling.

Kết quả một cuộc khảo sát cho thấy, có 8 sai lầm phổ biến của người dân khi sử dụng nước rửa chén, tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ngộ độc cho cơ thể và làm ô nhiễm môi trường như sau:

1. Đổ nước rửa chén trực tiếp lên chén đĩa

Nhiều người nghĩ rằng đổ trực tiếp dung dịch nước rửa chén đậm đặc lên chén đĩa thì hiệu quả tẩy rửa sẽ cao hơn. Đúng là như vậy, song các nhà nghiên cứu khuyến cáo không nên đổ nước tẩy rửa trực tiếp lên dụng cụ đựng thức ăn bởi làm như vậy vừa lãng phí mà khả năng sau khi tráng lại bằng nước sạch, lượng hóa chất còn sót lại trên bề mặt chén đĩa nhiều. Khi được tái sử dụng để đựng đồ ăn, các hóa chất còn sót lại trong đó sẽ thôi ra đồ ăn, đi vào cơ thể người, về lâu dài sẽ gây bệnh.

Vì thế lời khuyên cho mọi người khi dùng nước rửa chén, hãy dùng một chiếc khay riêng, hòa một ít dung dịch vào nước, khuấy đều cho sủi bong bóng lên rồi mới sử dụng. Hoặc có thể cho nước rửa chén vào miếng rửa đã thấm nước, vò cho lên bọt rồi mới dùng để cọ rửa.

2. Sau khi rửa, chỉ tráng qua loa

Một số bà nội trợ bận rộn thường viện lý do "không có thời gian" nên khi rửa chén thường chỉ tráng qua loa sao cho nhìn thấy không còn bọt chất tẩy rửa là được. Tuy nhiên bạn không biết rằng bằng cảm quan chúng ta khó có thể nhận thấy các hóa chất vẫn còn bám trên bề mặt chén đĩa nếu chỉ được tráng sơ qua. Do đó, để làm sạch các chất này chẳng còn cách nào khác là bạn phải tráng cho thật kỹ, từ 2 đến 3 lần trong chậu nước sạch sau khi rửa.

3. Ngâm dụng cụ đựng thức ăn trong dung dịch nước rửa chén quá lâu

Đừng thấy chén đĩa quá dơ mà bạn nghĩ rằng phải ngâm chúng trong nước tẩy pha loãng qua một đêm mới sạch hết được. Thực chất thời gian ngâm dụng cụ đựng thức ăn trong dung dịch tẩy rửa càng lâu thì nguy cơ các hóa chất đó ngấm vào chén đĩa càng cao. Thậm chí đối với các loại đũa, muỗng làm bằng chất liệu dễ thấm như tre hoặc gỗ khi đã ngấm hóa chất thì không thể tẩy rửa sạch được.

4. Dùng nước tẩy để rửa các dụng cụ bị sứt mẻ

Chén, đĩa, hũ sứ bị nứt, khi dùng nước tẩy để rửa sạch, khả năng hóa chất còn bám lại trên bề mặt bị sứt mẻ rất cao. Dù tráng lại bằng nước cũng khó sạch triệt để.

5. Lấy quá nhiều nước rửa chén cho một lần sử dụng

Đôi khi thấy chén dĩa quá dơ, bà nội trợ sợ rửa không sạch nên dùng một lượng lớn nước rửa chén để pha vào nước với nồng độ đậm đặc. Theo các nhà nghiên cứu, đúng là lượng nước tẩy rửa nhiều sẽ gia tăng hiệu quả làm sạch. Tuy nhiên, "tác dụng phụ" của nó là rất khó rửa sạch hết hóa chất, những chất còn sót lại sẽ thôi ra thức ăn khi dụng cụ đó được tái sử dụng.

6. Dùng xà phòng/bột giặt để rửa chén

Hầu hết thành phần chất hóa học được sử dụng trong xà phòng đều mang độc tính nhiều hơn nước rửa chén, thậm chí còn có một số hóa chất gây ung thư. Khi dùng bột giặt để rửa dụng cụ đựng thức ăn, các hóa chất có thể sót lại trong quá trình rửa và tráng, tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây ra bệnh viêm gan, dạ dày, túi mật, làm giảm khả năng đề kháng của cơ thể...

7. Mua nước rửa chén trôi nổi không rõ nguồn gốc

Nhìn chung tất cả sản phẩm tẩy rửa đều có hóa chất độc hại nhưng nếu so ra thì các sản phẩm tẩy rửa trôi nổi tiềm ẩn nhiều nguy cơ gây độc cho con người hơn. Lý do là các sản phẩm trôi nổi không rõ nguồn gốc, không được kiểm định chất lượng nên có thể chứa chất độc hại không được phép sử dụng. Hơn nữa do được pha chế tùy tiện nên trong quá trình "cộng gộp" các chất với nhau có thể dẫn đến nhiều phản ứng hóa học phát sinh các độc tố khác.

Nhiều người nghĩ rằng tác hại của hóa chất chỉ khiến da tay khô ráp hơn. Song một số nghiên cứu lâm sàng còn cho thấy, các chất độc hại trong dung dịch tẩy rửa có thể thẩm thấu qua da, xâm nhập vào cơ thế qua đường tiêu hóa, hô hấp. Hệ quả là làm da mỏng đi, nếu tình trạng này kéo dài, sẽ dẫn đến ung thư da và một số bệnh nguy hiểm khác.

Do đó các nhà khoa học khuyến cáo, tốt nhất nên sử dụng các dung dịch tẩy rửa có nguồn gốc tự nhiên

hoặc tẩy rửa ở nhiệt độ cao, vừa tăng hiệu quả làm sạch vừa an toàn cho sức khỏe con người.

8. Sử dụng nước rửa chén một cách lãng phí

Khi dùng chất tẩy rửa, nhiều người thường chỉ chăm chăm làm sao đạt được mục đích làm sạch vết bẩn mà không biết rằng các chất tẩy rửa khi thải ra môi trường sẽ gây ô nhiễm nguồn nước, kênh rạch, sông hồ.

Do hóa chất tẩy rửa trong quá trình sử dụng chỉ có tác dụng tách cáu bẩn ra khỏi đồ dùng chứ không triệt tiêu được chúng. Sau khi rửa chén, cả chất tẩy và cáu bẩn đều trở thành chất gây ô nhiễm, chúng được đổ vào cống rãnh rồi chảy ra sông suối, ao hồ gây ô nhiễm nguồn nước. Vì thế, để góp phần bảo vệ môi trường sống, bạn cần sử dụng nước rửa chén nói riêng và chất tẩy rửa nói chung một cách tiết kiệm.

Thụy Ân

Bài viết liên quan

Mẹo vặt giữ áo thun bền đẹp như mới

Lau nhà thế nào cho đúng?

Những lưu ý khi tẩy quần áo màu