

Aragazele pe gaz metan încalcă regulat limitele de poluare a aerului - studiu

Temeri privind criza energetică din iarnă care ar putea înrăutăți problemele legate de astm

Sub embargo 00:01 CET 7 Decembrie 2022

Aragazele pe gaz metan încalcă săptămânal limitele de poluare a aerului, sugerează un nou studiu.

Un raport[1] al Organizației pentru Cercetări Științifice Aplicate ([TNO](#)) pentru grupul nonprofit pentru eficiență energetică [CLASP](#) și Alianța Europeană pentru Sănătate Publică ([EPHA](#)) sugerează faptul că gătitul cu gaz metan într-o bucătărie obișnuită, fără un sistem de aerisire mecanică, conduce la poluarea la interior cu dioxid de azot (NO₂) care depășește, de mai multe ori în fiecare săptămână pe parcursul anului, [recomandările](#) Organizației Mondiale a Sănătății legate de calitatea aerului și [standardele](#) UE cu privire la poluarea aerului la exterior.

Teste de laborator efectuate de TNO au arătat că aragazele pe bază de gaz metan produc monoxid de carbon, particule în suspensie și alți poluanți care pot avea efecte severe asupra sănătății, în special asupra copiilor. În ultimele 12 luni, numărul copiilor din UE cu simptome de astm provocate de gătitul cu gaz metan este estimat a fi de peste 700.000, sau 12% din totalul cazurilor de astm la copii din UE, potrivit raportului.

Mai mult de 100 milioane de cetățeni ai UE gătesc cu gaz metan, inclusiv mai mult de jumătate din gospodăriile din Italia, Franța, Spania, Olanda, România și Ungaria. Organizațiile pentru sănătate se tem că situația ar putea deveni extrem de gravă din cauza crizei energetice din această iarnă, deoarece oamenii reduc aerisirea pentru a face economie la căldură și la bani.

CEO-ul CLASP, Christine Egan, a declarat: *“Oamenii petrec majoritatea timpului la interior. Calitatea aerului în spații închise poate avea un impact major asupra sănătății și stării noastre de bine. Puține persoane sunt conștiente de riscurile utilizării aragazelor pe gaz metan – în timpul ce gătim, putem fi expuși la tot atât de mulți poluanți ca și în cazul fumatului pasiv. Aparatele de gătit pe bază de gaz metan ar trebui să fie comercializate împreună cu etichete de conștientizare despre riscurile asupra sănătății, cum este cazul pachetelor de țigări. Oficialii UE au obligația de a lua în considerare aceste riscuri asupra sănătății.”*

Asociația Medicală Americană a [subliniat](#) recent că aragazele care folosesc gaz metan sporesc poluarea aerului în gospodărie precum și riscul de astm și severitatea acestuia la copii,. [Cercetări](#) anterioare au făcut legătura între utilizarea gazului metan și tulburarea de hiperactivitate și deficit de atenție (ADHD) la copiii de vârstă mică. Un [studiu](#) recent sugerează faptul că gătitul cu gaz metan în timpul sarcinii poate avea ca rezultat hiperactivitatea la copiii

mici. S-a dovedit că poluarea de la aragazele pe bază de gaz metan are un impact negativ și asupra sistemului respirator și nervos al adulților.

Directorul general al [EPHA](#), Dr. Milka Sokolović, a afirmat: *“Avem temeri legate de poluarea aerului care ar putea fi extrem de serioasă în această iarnă în gospodăriile care utilizează aparate de gătit cu gaz metan, deoarece persoanele reduc aerisirea și evită deschiderea geamurilor pentru a economisi bani și căldură în timpul crizei energetice. Din cauza aerisirii insuficiente, este din ce în ce mai important să identificăm sursele de poluare la interior, precum aragazele pe gaz metan. Copiii și persoanele cu afecțiuni respiratorii preexistente prezintă risc maxim în ceea ce privește impactul negativ asupra sănătății.”*

Având în vedere toate daunele asupra sănătății și mediului înconjurător ca urmare a arderii combustibililor fosili în casele noastre, guvernele au responsabilitatea de a stabili structuri care să susțină înlocuirea consumului de gaz și să ne orienteze către gătitul electric nepoluant. Actuala revizuire a reglementărilor cu privire la aparatele pentru gătit oferă UE oportunitatea de a demonstra că respectă scopul și viziunea inițiativei Zero Poluare.”

Oficialii UE sunt obligați printr-un [tratat](#) să ia în considerare aspectele legate de sănătate atunci când stabilesc reglementări, fapt [confirmat](#) recent de către Curtea Europeană de Justiție. Însă [standardele](#) actuale cu privire la gătitul în gospodării nu fac acest lucru, au afirmat CLASP și EPHA. Noi standarde sunt așteptate anul viitor. Însă, în timp ce studiul pregătitor a recunoscut că gătitul “reprezintă o sursă semnificativă de poluare la interior”, aparatele pe gaz metan creând o poluare suplimentară, acesta s-a limitat la măsuri de atenuare. Aparatele de gătit cu gaz metan ar trebui să fie eliminate prin reglementările Ecodesign, au afirmat grupurile.

ENDS

Raportul este disponibil sub embargo aici [\[URL to stable text\]](#). La ridicarea embargoului, acesta va fi publicat aici: [\[URL\]](#) către pagina comunicatului de presă programat pentru a intra în direct în mod automat la ora 00:01 CET].

Note

[1] TNO a efectuat o simulare a gătitului mesei în mod tipic european cu gaz metan pe o perioadă de o săptămână folosind tehnici de gătit obișnuite în condiții de bucătărie obișnuită, fără aerisire din exterior. În toate simulările în care nu a fost utilizată aerisirea mecanică, valoarea limită orară UE de 200 µg/m³ NO₂ în aer exterior a fost depășită în interior peste limita permisă de 18 ore pe an.. Dimensiunea bucătăriei influențează aceste valori, iar aerisirea reduce poluarea, însă sistemele de aerisire mecanică sunt adeseori ineficiente, insuficiente sau prea puțin utilizate, se menționează în raport.

Contacte

Director CLASP Europa [Nicole Kearney](#) (EN) +44 75 4486 5924
Senior advisor CLASP [Michael Scholand](#) (EN) +44 7931 701 568
Junior policy manager EPHA [Cristina Pricop](#) (EN, RO) +32 499 35 12 89

Communications manager CLASP [Hannah Blair](#) (EN) +1 225 239 9014
Communications consultant CLASP [Jack Hunter](#) (EN) +33 751 051 805
Press officer pentru TNO [Kees Nanninga](#) (EN, NL, DE) +31 88 866 10 17