

Gătutul cu gaz: Constatări ale unui studiu paneuropean de teren privind calitatea aerului din interior

Rezumat executiv

Gătutul cu gaz emite poluanți nocivi în locuințe, dar factorii de decizie politică din Uniunea Europeană și Regatul Unit au făcut prea puțin pentru a aborda această gravă problemă de sănătate publică. Un studiu pe scară largă, realizat în șapte țări europene, arată că în locuințele cu aparate de gătit cu gaz se înregistrează niveluri de poluare a aerului din interior care depășesc frecvent limitele legale pentru poluarea aerului exterior, ceea ce indică necesitatea urgentă a unei intervenții la nivel guvernamental.

În toată Europa s-a constatat că în gospodăriile care folosesc plite și cuptoare cu gaz se respiră la interior aer de două ori mai poluat decât în cele care folosesc aparate electrice. Monitorizarea calității aerului în interiorul locuințelor, efectuată în peste 250 de locuințe din șapte țări – Olanda, Italia, Spania, Franța, Slovacia, România și Regatul Unit (UK) – oferă informații despre prevalența și gravitatea acestei probleme. Rezultatele indică necesitatea urgentă ca guvernele, producătorii de aparate și alte părți interesate să ia măsuri imediate pentru a proteja sănătatea publică prin reducerea emisiilor generate de echipamentele de gătit.

■ Constatări principale

Gospodăriile care gătesc cu gaz se confruntă cu niveluri îngrijorătoare de dioxid de azot (NO₂), un poluant atmosferic nociv pentru sănătate, asociat cu probleme respiratorii grave. În toate țările monitorizate în cadrul studiului, datele au arătat că gătitul cu gaz a dus la niveluri semnificative de

substanțe poluante în toată locuința.

Gospodăriile care gătesc electric nu s-au confruntat cu poluarea cu NO₂ de la echipamentele de gătit.

În locuințele cu aparate de gătit electrice, nivelurile medii de NO₂ din interior au fost mai scăzute decât cele din exterior.

Gătutul cu gaz duce frecvent la niveluri de poluare a aerului din interior care ar fi ilegale în exterior.

În Uniunea Europeană (UE) și în UK, standardele privind poluarea aerului se aplică numai aerului exterior. Cu toate acestea, studiul de față a constatat că în locuințele cu aparate de gătit cu gaz se înregistrează niveluri de poluare a aerului din interior care depășesc în mod regulat limitele pentru mediile exterioare.

Gospodăriile care gătesc cu gaz depășesc cu regularitate îndrumările Organizației Mondiale a Sănătății (OMS) privind calitatea aerului, concepute pentru a proteja sănătatea publică. S-a dovedit că poluarea care depășește aceste niveluri recomandate

contribuie la efecte negative semnificative asupra sănătății. Gătirea cu gaz poate, prin urmare, expune locuitorii la un risc mai mare de boli respiratorii, cum ar fi astmul, în special pentru persoanele mai vulnerabile, cum ar fi copiii sau persoanele cu afecțiuni pre-existente.

Nivelurile ridicate de particule fine nocive (PM_{2.5}) constatate în bucătăria sunt cauzate de practicile de gătit și de poluarea exterioară, nu de tipul de aparat.

Nivelurile de PM_{2.5}, care pot afecta plămânii și fluxul sanguin, au depășit în mod obișnuit îndrumările OMS atât în gospodăriile care gătesc cu gaz, cât și în cele care gătesc electric.

Prezența hotelor de bucătărie în locuință a avut un impact redus asupra calității aerului din interior.

Gospodăriile cu hote de bucătărie (atât cu recirculare, cât și cu ventilație spre exterior) nu au înregistrat o reducere substanțială a poluării aerului din interior legate de gătit. Acest lucru arată că nu este suficient să ne bazăm pe ventilarea locuințelor de către persoane pentru a reduce riscurile pentru sănătate cauzate de plitele și cuptoarele cu gaz.

Principalele constatări au fost consecvente în cele șapte țări studiate.

■ Recomandări

Pentru a proteja sănătatea publică, factorii de decizie politică din UE și din UK trebuie să ia măsuri imediate pentru a reduce poluarea aerului din interior legată de gătitul cu gaz. Accelerarea tranziției către gătitul electric este cea mai eficientă soluție, dar este vitală și sensibilizarea cu privire la necesitatea unei ventilații adecvate.

Producătorii de aparate, profesioniștii din domeniul construcțiilor, furnizorii de servicii medicale,

cercetătorii, cetățenii și alții au de jucat, la rândul lor, un rol important.

Guvernele trebuie să reducă emisiile de NO₂ provenite de la aparatele de gătit cu gaz prin consolidarea standardelor privind aparatele. Acestea ar trebui să aplice o combinație de etichete informative pentru produse, stimulente, subvenții și reglementări pentru a crește gradul de penetrare a plitelor cu inducție, cea mai curată și mai eficientă tehnologie de plită. Acestea ar trebui să impună și ca hotelurile de bucătărie să capteze eficient poluanții.

Industria trebuie să promoveze tranziția către aparate de gătit electrice, angajându-se să nu mai producă, să nu mai vândă și să nu mai instaleze plite și cuptoare poluante cu gaz. Producătorii și comercianții cu amănuntul trebuie să utilizeze o nouă etichetă energetică pentru a se asigura că clienții lor știu dacă plitele și cuptoarele sunt sau nu poluante și pentru a le permite consumatorilor să compare performanța diferitelor tipuri de tehnologii. Producătorii ar trebui să dezvolte și hote de bucătărie ușor de utilizat, care să capteze în mod adecvat poluanții.

Societatea civilă și asistența medicală trebuie să crească gradul de conștientizare a riscurilor pentru sănătate ale aparatelor de gătit cu gaz prin continuarea cercetărilor, a educației și a acțiunilor de sensibilizare.

Persoanele trebuie să limiteze ori de câte ori este posibil expunerea la aparatele de gătit cu gaz prin utilizarea unor aparate electrice de mici dimensiuni sau prin trecerea la plite și cuptoare electrice mai puțin poluante. Totodată, trebuie să își ventileze bucătăriile când gătesc, în mod ideal cu hote de bucătărie cu ventilație spre exterior.

Accesați raportul complet [aici](#) pe 8 noiembrie.