



خوراکی‌های اطفال و برچسب هشدار دهنده خفگی

کارشناسان می‌گویند باید تغییرات سریعی در شیوه طراحی غذاها و برچسب‌زنی به آنها انجام شود تا احتمال خفه‌شدن کودکان با غذا به حداقل برسد.

کارشناسان می‌گویند باید تغییرات سریعی در شیوه طراحی غذاها و برچسب‌زنی به آنها انجام شود تا احتمال خفه‌شدن کودکان با غذا به حداقل برسد.

اریک سلاوروس 4 ساله آمریکایی هنگام خوردن یک تکه هات داگ خفه شد و مرد و مادر داغدارش هرگز تصورش را هم نمی‌کرد این غذای محبوب کودکان، این همه خطرناک باشد. به گفته خانم جوان استاوروس آدلر، مادر اریک، برخی از تولیدکنندگان مواد غذایی از هم اکنون برچسب هشداردهنده در مورد خطر خفگی در کودکان را روی محصولاتشان نصب کرده‌اند، اما این کافی نیست. به گزارش آسوشیتدپرس آکادمی متخصصان اطفال آمریکا - بزرگترین گروه متخصصان کودکان در این کشور- نیز موافق است که باید تغییرات سریعی در شیوه طراحی غذاها و برچسب‌زنی به آنها انجام شود، تا احتمال خفه‌شدن کودکان با غذا به حداقل برسد. خفه‌شدگی هر سال بیش از 100 نفر کودک زیر 14 سال را می‌کشد و هزاران کودک دیگر - در سال 2001 حدود 15000 مورد- به این خاطر در اورژانس تحت درمان قرار می‌گیرند.

غذاهایی از جمله آب‌نبات‌ها و آدامس- به علاوه سکه و بادکنک - در میان شایع‌ترین علل خفگی کودکان قرار دارند. از 141 مورد مرگ کودکان در سال 2006 در آمریکا، 61 درصد موارد به غذا مربوط بوده است. در آمریکا در مورد برخی اسباب‌بازی‌ها مانند توپ‌های کوچک،

بادکنک‌ها و اسباب‌بازی‌های که قطعات کوچک دارند، نصب برچسب خطر خفگی اجباری است، اما در مورد غذاها چنین قانونی وجود ندارد.

آکادمی متخصصان اطفال آمریکا در تلاش تا سازمان غذا و داروی آمریکا برای برقراری چنین مقرراتی در مورد غذاها ترغیب کند. این متخصصان می‌گویند صنایع غذایی باید از تولید غذاها در شکل‌ها و اندازه‌هایی که خطر خفه‌کردن کودکان را دارند، خودداری کنند.