



Indoor air quality in restaurant kitchens in the south Tehran (2006)

M. Ghasemkhani¹, F. Naseri²

Received: 2009/11/11

Revised: 2010/3/9
2010/4/28

Accepted: 2010/5/1

Abstract

Background and aims: Generally nitrogen dioxide (NO₂) and carbon monoxide (CO) are emitted Toxic gases like carbon monoxide (CO), carbon dioxide (CO₂), nitrogen oxides (NO_x) will remain in the kitchen when cooking with a gas stove. The purpose of the present study was to measure carbon monoxide (CO) and nitrogen dioxide (NO₂) levels during the operation of cooking in restaurant kitchens that use gas or natural gas, which are widely used in Tehran.

Methods: One hundred thirty one restaurants were chosen randomly from a list of 276 restaurants in five region different geographic categories, of the metropolitan Tehran, area, in summer 2006. Simultaneous indoor and outdoor air sampling occurred at each sampling site. Carbon monoxide (CO) and nitrogen dioxide (NO₂) concentrations were measured by a real-time analyzer portable computer monitors.

Results: The results of this study showed that %83 and %68 kitchens had local exhaust ventilation and fan system, respectively. The results of this study showed that the mean concentrations of CO and NO₂ with gas stoves for food cooking in restaurant kitchens were below the standard which was established as TLV-TWA=25 and 3 ppm, respectively by ACGIH. The I/O ratios of CO and NO₂, were larger than 1 when there were indoor sources.

Conclusions: In this study, the mean levels of CO and NO₂ indoor were upper than the CO and NO₂ outdoor the restaurants. Generally, improved methods of cooking besides appropriate ventilation of all indoor combustion appliances, including gas stoves, should be adopted in industrial kitchens.

Keywords: Indoor air quality, restaurant kitchens, gas stove, cooking, CO and NO₂

1. **Corresponding author**, Associate Professor, Department of Occupational Health, School of Public Health, University of Tehran Medical Sciences, Tehran, Iran. P. O. Box 14155-6446, Tel: +9821-88951390, Fax: +9821-88951390, Email: ghasemkh@sina.tums.ac.ir

2. Employee of Chancellery for Health, Tehran Medical University.

کیفیت هوای آشپزخانه رستورانهای بخشی از جنوب شهر تهران بزرگ در سال ۱۳۸۵

مهدی قاسم خانی^۱، فرنگیس ناصری^۲

تاریخ پذیرش: ۸۸/۳/۱

تاریخ ویرایش: ۸۸/۱۲/۱۸
۸۹/۲/۸

تاریخ دریافت: ۸۸/۸/۲۰

چکیده

هدف: احتراق و سوخت گاز جهت پخت غذا در آشپزخانه‌ها آلودگیهای متنوعی از جمله CO_2 , NO_x , CO تولید می‌کند. یکی از آلودگیهای مهم ناشی از این احتراق، CO و NO_2 است که بعلت تهویه ناقص یا عدم تهویه در محیط آشپزخانه‌ها باقی می‌ماند.

هدف اصلی این پژوهش بررسی تعیین میزان تراکم آلاینده‌های CO و NO_2 در آشپزخانه رستوران‌های بخشی از جنوب شهر تهران بزرگ که با گاز طبیعی پخت می‌کردند بود.

روش بررسی: در این بررسی ۱۳۱ رستوران بطور تصادفی از میان ۲۷۶ رستوران در تابستان ۱۳۸۵ در ۵ منطقه از مناطق شهرداری جنوب شهر تهران انتخاب گردید. پس از بررسی‌های اولیه تراکم آلودگی در داخل آشپزخانه‌ها و خارج رستورانها توسط دستگاه قابل حمل CO و NO سنج ساخت آلمان مورد سنجش فرار گرفت.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که به ترتیب ۸۳٪ و ۶۸٪ آشپزخانه‌ها دارای تهویه موضعی و هواکش بودند. میانگین تراکم آلودگی CO و NO_2 در آشپزخانه رستورانها از مقادیر حدود پیشنهاد شده سازمان ACGIH (که به ترتیب ۲۵ و ۳ ppm است) پایین تر بود. نسبت I/O ، CO و NO_2 در همه آشپزخانه‌ها از یک بیشتر بود.

نتیجه‌گیری: نتایج این بررسی نشان داد که میانگین تراکم آلودگی CO و NO_2 در داخل آشپزخانه‌ها بالاتر از تراکم آلودگی در خارج رستورانها بود. بطور کلی اصلاح روشهای پخت غذا بعلاوه تهویه مناسب آلاینده‌های ناشی از پخت و پز منطبق با استاندارد‌ها باید فراهم شود.

کلیدواژه‌ها: کیفیت هوا، آشپزخانه رستوران، اجاق گاز، پخت غذا، منوکسید کربن، دی اکسید نیتروژن

مقدمه

مختلف، بویژه منوکسید کربن (CO) و دی اکسید نیتروژن (NO_2) و برخی ترکیبات دیگر ناشی از سوخت گاز در هوای داخل آشپزخانه پراکنده می‌شود. این آلاینده‌ها در صورت استنشاق می‌توانند موجب به خطر افتادن سلامتی کارکنان و حتی بانفوذ به سایر قسمتهای رستوران سلامتی سایرین را نیز به خطر اندازند [۱-۳].

آلودگی هوا یک معضل مهم بهداشتی در بسیاری از کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه دنیاست. گرچه اطلاعات اولیه در مورد آلودگی داخلی محیطها بعلت ضعف در پایش‌ها ناقص بوده ولی برآورد می‌شود

رستورانهای یکی از مکانهای عمومی است که سلامت کارکنان بویژه آشپزها و مراجعه‌کنندگان آن از اهمیت بسزائی برخوردارند. در حال حاضر به لحاظ ارزانی قیمت انرژی گاز و استقرار شبکه گازرسانی در سراسر کشور، جهت پخت غذا در رستورانها از گاز استفاده می‌شود.

در اروپا و آمریکا ۶۰-۳۰٪ پخت غذا توسط گاز صورت می‌گیرد و این مقدار در جهان در حال افزایش است. هنگام استفاده از گاز در طبخ غذا، آلاینده‌های

۱. نویسنده مسئول، دانشیار گروه بهداشت حرفه‌ای، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ایران، ghasemkh@sina.tums.ac.ir

۲. کارشناس معاونت سلامت دانشگاه علوم پزشکی تهران

از پخت غذا به روش سنتی (چوب) و اجاق گاز انجام شد. این بررسی نشان داد که میزان انتشار CO به روش سنتی بالاتر از روش پخت با گاز است [۱۱]. در یک بررسی دیگر در گواتمالا مقایسه ای بین میزان CO منتشره در تهیه صبحانه، نهار و شام با گاز و روش استفاده از آتش بصورت باز در چند دهکده انجام شد که نتایج بدست آمده معنی دار نبود [۱۲]. در مطالعه ای تفاوت تراکم میزان انتشار NO_۲ ناشی از پخت غذا بین مصرف انرژی گاز و برق مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این بررسی نشان داد که پخت غذا با گاز می تواند تراکم بالائی از انواع اکسیدهای ازت را تولید نماید ولی با برق آلودگی مشاهده نشد [۱۳].

شرایط جوی داخل آشپزخانه از جمله دما و رطوبت نسبی بر سلامتی کارکنان موثر است. در آب و هوای داغ، میزان تعریق بدن افزایش می یابد. مقدار رطوبت نسبی هوادر میزان تعریق موثر است. چنانچه میزان رطوبت نسبی هوا به ۹۰٪ برسد تبخیر عرق متوقف می شود و این امر بر افزایش دمای بدن تاثیر گذارده و ممکنست موجب عوارض جسمانی بدن گردد [۱۴].

هدف از مطالعه حاضر بررسی تعیین میزان تراکم آلاینده های CO و NO_۲ داخل و خارج آشپزخانه ی رستورانهای بخشی از جنوب شهر تهران در سال ۱۳۸۵ با سوخت گاز طبیعی که تحت پوشش جغرافیائی دانشگاه علوم پزشکی تهران قرار داشتند بود.

روش بررسی

رستورانها: این بررسی بصورت مقطعی توصیفی پس از هماهنگی های لازم با مرکز منطقه جنوب معاونت سلامت دانشگاه علوم پزشکی تهران از فهرست تعداد ۲۷۶ رستوران تحت پوشش در مناطق پنجگانه شهرداری تهران (مناطق ۱۰، ۱۱، ۱۶، ۱۷ و ۱۹) که با گاز پخت میکردند بطور تصادفی و با استفاده از رابطه:

$$n_1 = \frac{Z^2 \sigma^2}{d^2}$$

مقدار ۱۳۱ رستوران در تابستان سال ۱۳۸۵ انتخاب شد (سطح اطمینان در نظر گرفته شده در رابطه زیر)

$$Z_{1-\frac{\alpha}{2}} = Z_{.975} = 1/96 \approx 2, 95$$

که آلودگی داخلی یک مسئله جدی در کشورهای در حال توسعه باشد. در کشورهای توسعه یافته تراکم آلاینده های داخلی مشابه تراکم آلاینده های خارجی است و نرخ نسبت آلودگی داخلی به خارجی (I/O) در حال سقوط و در دامنه ۱/۳ - ۰/۷ می باشد [۴]. تراکم آلودگی ناشی از احتراق سوخت انرژی در هوای داخلی می تواند بطور قابل توجهی بالاتر از هوای خارجی باشد بخصوص هنگامیکه این احتراق سوخت در وسایل گرمایشی و پخت و پز اتفاق افتد [۴]. اخیرا در تعدادی از مطالعات، همبستگی بین آلودگی هوای داخل و خارج مورد بررسی قرار گرفته است [۵].

آلاینده های مهم داخلی ناشی از سوخت وسایل گازسوز بویژه هنگام پخت غذا با اجاق های گاز سوز عبارتند از دی اکسید کربن (CO_۲)، منوکسید کربن (CO)، اکسیدهای نیتروژن (NO_x)، اکسیدهای گوگرد (SO_x)، ترکیبات آلی فرار و ذرات [۶]. مهمترین آلاینده های تولیدی ناشی از سوخت گاز در منابع احتراقی در داخل محیطها، دی اکسید نیتروژن (NO_۲) و منوکسید کربن (CO) هستند. سایر منابع این آلاینده ها در داخل محیطها که می توان نام برد، عبارتند از دود سیگار، احتراق در اجاقهای چوبی، شومینه، وسایل گازسوز یا اجاقهای گازسوز و منابع گرمایی نفتی است [۷ و ۸]. یکی از آلاینده های مهم ناشی از سوخت گاز هنگام طبخ غذا NO_۲ است [۱]. در یک بررسی توسط لی و همکاران مشخص شد که تراکم CO در رستورانها، ۱۵-۸ میلی گرم در مترمکعب است [۳].

برخی عوامل که در تشدید تراکم آلودگی CO در داخل محیطها موثرند عبارتند از: وجود منبع و الگوی مصرف، میزان نشر آلاینده، عدم تصفیه هوا، میزان دفعات تعویض هوا، حجم ساختمان. مقادیر خطرناک پخش آلودگی در محیطهای داخل بویژه هنگامی رخ می دهد که سیستم دارای نقص فنی بوده و این مشکل موجب احتراق ناقص و به سبب آن تولید آلودگی و در نتیجه نشت و پخش آلودگی می شود [۹]. بطور کلی متوسط مقادیر کوتاه مدت تراکم آلودگی CO در آشپزخانه هایی که با گاز پخت می کنند بیش از ۱۵mg/m^۳ گزارش شده است [۱۰].

در گواتمالا مقایسه ای بین میزان CO منتشره ناشی

بودند.

جدول ۲ تراکم آلودگی CO و NO_۲ داخل و خارج آشپزخانه‌ها را نمایش می‌دهد. متوسط تراکم CO و NO_۲ در داخل آشپزخانه‌ها بترتیب بین ۵/۴-۱۰/۵ ppm و ۰/۰۴-۰/۱۳ ppm حاصل شد. همچنین متوسط تراکم CO و NO_۲ در خارج آشپزخانه‌ها بترتیب بین ۵/۸-۹/۵ ppm و ۰/۰۱-۰/۰۷ ppm بود. بالاترین تراکم CO بدست آمده در منطقه ۱۰ بمیزان ۰/۵۳ ppm و NO_۲ در منطقه ۱۱ بمیزان ۰/۵۳ ppm اندازه‌گیری شد. تجزیه و تحلیل آماری نتایج نشان داد که تراکم آلاینده‌های CO و NO_۲ در همه مناطق پنجگانه در خارج محیط آشپزخانه‌ها بطور معنی‌داری پائین‌تر از داخل محیط آشپزخانه‌هاست. همچنین نتایج نشان داد که نسبت داخل به خارج (I/O) منوکسید کربن و دی‌اکسید نیتروژن در همه آشپزخانه‌های مورد مطالعه اغلب بزرگتر از عدد ۱ بود. در این بررسی متوسط دامنه نسبت داخل به خارج (I/O) منوکسید کربن و دی‌اکسید نیتروژن در همه مناطق بترتیب بین ۱/۲۸-۰/۹۴ و ۲/۰۸-۱/۲۵ بدست آمد. در میان این دو آلاینده، تراکم CO دارای همبستگی بزرگتر از ۰/۷ (R^۲ = ۰/۷۲-۰/۷۸) را نشان داد که علامت همبستگی مثبت تراکم CO در داخل و خارج آشپزخانه‌ها بود. در صورتیکه نتایج تراکم آلاینده NO_۲ در داخل و خارج آشپزخانه‌ها همبستگی کمتری نسبت به هم داشتند (۰/۲۷-۰/۸۶ = R^۲).

جدول ۳ نتایج اندازه‌گیری شده میزان دما (درجه سانتیگراد) و رطوبت نسبی (%) در آشپزخانه‌ها را نمایش می‌دهد. دامنه دما و رطوبت نسبی بترتیب بین ۲۹-۴۸ درجه سانتیگراد قرار داشت.

بحث

منطقه ۱۱ شهرداری تهران در این مطالعه بیشترین تعداد رستوران را در خود جای داده و این دلیل تجمع ادارات دولتی، خصوصی، تجاری، مسکونی و دانشگاهی از جمله دانشگاه تهران در این منطقه می‌باشد. در صورتیکه منطقه ۱۷ دارای کمترین تعداد رستوران بوده و این دلیل وجود بافت مسکونی کم و تجمع مراکز کارگاهی صنعتی و استقرار پادگان

تمام این رستورانها دارای هواکش و تهویه موضعی (هود) در ابعاد مختلف بودند. با تهویه این سیستمها آلاینده‌های تولید شده، گرما و بخارات آب توسط دودکش‌های تعبیه شده به بیرون خارج می‌شدند. داده‌ها با استفاده از پرسشنامه‌های طراحی شده توسط گروه پرسشگر و نمونه بردار بهداشت حرفه‌ای که نحوه تکمیل پرسشنامه و نمونه برداری قبلا توسط مجری به آنان آموزش داده شده بود انجام پذیرفت جمع‌آوری گردید.

نمونه برداری: نمونه برداری CO و NO_۲ با استفاده از گاز سنج Compur Dositox ساخت آلمان (بترتیب مدل ۵۳۰۶۵۵۰۵ و ۵۳۰۶۵۵۰۴) بصورت قرائت مستقیم و بادامنه اندازه‌گیری (بترتیب ۶۰-۰ و ۲۰-۰ ppm) انجام گردید، این دستگاه مجهز به سنسورهای الکتروشیمیایی است. روش این دستگاه مورد تأیید سازمانهای OSHA و NIOSH بوده و خود دستگاه نیز مورد تأیید سازمان استاندارد آلمان است. نمونه برداری در داخل هر آشپزخانه و در دهانه هود و روبروی هواکشها هر کدام سه بار (مرکز و سمت راست و چپ) و در خارج از آشپزخانه و روبروی درب رستوران و در موقعیت خیابان هم سه بار سنجش بعمل آمد. نمونه برداری بین ساعت ۹ صبح تا ۲ بعد از ظهر اندازه‌گیری گردید.

سنجش میزان دما بر حسب درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی هوا (درصد) در هر آشپزخانه در سه موقعیت توسط دماسنج معمولی و رطوبت سنج چرخان (ساخت شرکت کسلا انگلستان) انجام پذیرفت.

تجزیه و تحلیل داده‌ها و روشهای آماری: تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۱۱/۵ انجام گردید. تحلیل توصیفی آماری داده‌ها با استفاده از شاخصهای گرایش مرکزی و پراکندگی (میانگین، دامنه، انحراف معیار) انجام و نتایج استخراج گردید.

یافته‌ها

در جدول خلاصه‌ای از اطلاعات عمومی ۱۳۱ رستورانها ارائه شده است. ۸۳/۳٪ از رستورانها مجهز به سیستم تهویه موضعی و ۶۷/۹٪ مجهز به هواکش

متغیر	کل	منطقه ۱۰	منطقه ۱۱	منطقه ۱۶	منطقه ۱۷	منطقه ۱۹
تعداد رستوران	۱۳۱	۲۵	۴۷	۲۳	۱۲	۲۴
متوسط ظرفیت پذیرش (نفر)	۸۶	۱۰۷	۷۹	۸۳	۴۰	۱۰۲
متوسط ظرفیت پخت (پرس)	۲۱۹	۹۷	۲۰۶	۴۲۸	۱۶۸	۱۹۹
متوسط قدمت ساخت (سال)	۱۹/۵	۱۷/۲	۲۰/۰	۲۰/۳	۲۴/۶	۱۸/۰
متوسط مساحت آشپزخانه (متر مربع)	۲۹/۱	۳۷/۲	۱۳۴	۲۷/۶	۲۳/۳	۱۸/۰
نوع غذا (غذای درخواستی)						
کیاب - تعداد (درصد)	۵۴ (۴۱/۲)	۱ (۴)	۴۷ (۱۰۰)	۰	۰	۶ (۲۵)
جوجه کیاب	۲۲ (۱۶/۸)	۰	۰	۴ (۱۷/۴)	۰	۱۸ (۷۵)
خورش	۴۲ (۳۲/۱)	۱۱ (۴۴)	۰	۱۹ (۸۲/۶)	۳ (۱۲)	۰
سایر	۱۳ (۹/۹)	۱۳ (۵۲)	۰	۰	۰	۰
سیستم تهویه موضعی						
دارد - تعداد (درصد)	۱۰۹ (۸۳/۳)	۳ (۱۲)	۴۷ (۱۰۰)	۲۳ (۱۰۰)	۱۲ (۱۰۰)	۳۱ (۱۰۰)
ندارد - تعداد (درصد)	۲۲ (۱۶/۸)	۲۲ (۸۸)	۰	۰	۰	۰
هواکش						
دارد - تعداد (درصد)	۸۹ (۶۷/۹)	۱۹ (۷۶)	۳۰ (۶۳/۸)	۱۵ (۶۵/۲)	۸ (۶۶/۷)	۲۱ (۶۷/۷)
ندارد - تعداد (درصد)	۴۲ (۳۲/۱)	۶ (۲۴)	۱۷ (۳۶/۲)	۸ (۳۴/۸)	۴ (۳۳/۳)	۱۰ (۳۲/۳)

جدول ۱- اطلاعات عمومی رستورانها

منوکسیدکربن آلاینده ای است که از سوخت ناقص تولید می شود و اغلب بعلت نقص فنی و عدم نگهداری مناسب وسایل گازسوز و یا عدم تامین هوای کافی و مورد نیاز در محیط های داخل تولید می شود [۱۵]. وسیع ترین مطالعه انجام گرفته در مورد آلاینده های داخل آشپزخانه ها مربوط به دی اکسیدنیترژن است [۶]، این آلاینده می تواند ناشی از احتراق در دمای بالا بوجود آید [۱۶]. ملیا و همکاران گزارش نمودند که استفاده از گاز در آشپزی ارتباط معنی داری با افزایش میانگین تراکم NO_2 در آن محیط دارد [۱۷]. از طرفی ویلرس و همکاران اعلام نمود که مصرف گاز برای آشپزی ارتباط معنی داری با افزایش میانگین تراکم NO_2 ندارد [۱۸]. نتایج مطالعه، تاثیر عوامل مختلف بر روی سطح آلودگی NO_2 حاکی از آنست که استفاده از سوخت گاز در آشپزی در تولید NO_2 آشکار بوده اما با اهمیت نمی باشد [۱۹]. دنکمپ و همکاران گزارش دادند که تراکم خیلی بالایی اکسیدهای نیترژن ممکن است ناشی از سوخت گاز در آشپزخانه باشد [۲۰]. حداکثر میانگین غلظت NO_2 در یک مطالعه هنگام

نظامی در آن منطقه است. همچنین این منطقه یک منطقه مسکونی با درآمد مالی پائین بوده لذا مراجعه به رستوران بسیار پائین است. با بررسی دقیقتر مشخص شد که این منطقه در محدوده طرح شهرداری قرار دارد و احتمال تخریب مراکز ذکر شده در آن بسیار بالا است. منطقه ۱۰ بالاترین ظرفیت پذیرش در رستوران را نسبت به سایر مناطق دارد، یکی از دلایل مهم آن وجود منطقه خیابان سلسبیل و حومه آن بعنوان یکی از مراکز خرید مایحتاج عمومی مردم است. منطقه ۱۶ شاید بدلیل واقع شدن در محدوده ترمینال جنوب تهران و مترو دارای بالاترین ظرفیت پخت را دارد. از نظر قدمت ساخت منطقه ۱۷ که یکی از قدیمیترین مناطق بوده و بعلت قرار گرفتن در محدوده طرح شهرداری دارای ساخت و ساز کمتری می باشد. متاسفانه در ایران مطالعه ای درباره آلاینده های موجود در رستورانها انجام نشده که بتوان مقایسه ای با آن انجام داد. لذا تمام مقایسه های بعمل آمده با نتایج مطالعات انجام گرفته در سایر کشور های خارجی می باشد.

منطقه	نام آلاینده	داخل				خارج				نسبت داخل به خارج (I/O)	R ²
		میانگین	انحراف معیار	حداکثر	حداقل	میانگین	انحراف معیار	حداکثر	حداقل		
۱۰	منوکسید کربن	۹/۷	۷/۹	۴۲/۳	۲/۰	۹/۱	۴/۷	۲۰/۰	۳/۳	۱/۰۷	-۰/۷۸
	دی اکسید نیتروژن	۰/۱۱	۰/۰۹	۰/۴۰	۰	-۰/۰۷	-۰/۰۶	-۰/۱۷	۰	۱/۴۹	-۰/۴۸
۱۱	منوکسید کربن	۱۰/۵	۷/۵	۳۲/۰	۱/۰	۹/۵	۶/۷	۳۳/۳	۱/۳	۱/۱۷	-۰/۷۴
	دی اکسید نیتروژن	۰/۱۳	۰/۱۰	۰/۵۳	۰	-۰/۰۵	-۰/۰۴	-۰/۱۰	۰	۲/۰۸	-۰/۱۸۶
۱۶	منوکسید کربن	۵/۴	۳/۳	۱۶/۷	۲/۰	۶/۱	۳/۱	۱۳/۰	۱/۷	۰/۹۴	-۰/۷۳
	دی اکسید نیتروژن	۰/۰۴	۰/۰۶	۰/۲۰	۰	-۰/۰۱	-۰/۰۳	-۰/۱۰	۰	۱/۳۳	-۰/۶۶
۱۷	منوکسید کربن	۹/۸	۱۲/۱	۴۱/۳	۱/۰	۸/۹	۶/۶	۲۶/۳	۲/۰	۱/۰۰	-۰/۷۲
	دی اکسید نیتروژن	۰/۰۴	۰/۰۷	۰/۲۰	۰	-۰/۰۳	-۰/۰۴	-۰/۱۰	۰	۰/۷۵	-۰/۵۲
۱۹	منوکسید کربن	۷/۵	۶/۶	۲۲/۰	۱/۰	۵/۸	۳/۳	۲۰/۰	۲/۰	۱/۲۸	-۰/۷۴
	دی اکسید نیتروژن	۰/۰۹	۰/۰۹	۰/۴۷	۰	-۰/۰۶	-۰/۱۱	-۰/۵۳	۰	۱/۲۵	-۰/۲۷
کل	منوکسید کربن	۸/۹	۷/۶	۴۲/۳	۱/۰	۸/۱	۵/۶	۳۳/۳	۱/۳	۱/۱۰	-۰/۷۵
	دی اکسید نیتروژن	۰/۱۰	۰/۱۰	۰/۵۳	۰	-۰/۰۵	-۰/۰۶	-۰/۵۳	۰	۱/۶۰	-۰/۵۷

جدول ۲- تراکم آلودگی CO و NO₂ (ppm) داخل و خارج آشپزخانه‌ها

تراکم CO و NO₂ در خارج رستورانها در ماههای فصل زمستان دلالت بر این دارد که عوامل متعددی بر کیفیت هوای خارج در زمستان تاثیر گذار است. از جمله این عوامل شرایط جوی را می توان نام برد ولی در کیفیت هوای داخلی عوامل دیگری تاثیر گذارند از جمله، میزان فعالیت در آن محیط، زمان اقامت افراد در داخل ساختمان و عدم تهویه مناسب را می توان ذکر نمود [۲۳].

نتایج بررسی بعمل آمده نشان داد که تراکم CO در خارج رستورانها پائین تر یا تقریباً معادل مقادیر پیشنهادی از طرف سازمان حفاظت محیط زیست امریکا (Environmental Protection Agency - EPA) که برای ۸ ساعت برابر ۹ ppm تعیین شده می باشد [۲۱]. همچنین تراکم NO₂ در خارج رستورانها در مطالعه ما کمتر یا معادل مقادیر پیشنهادی سازمان حفاظت محیط زیست امریکا (EPA) که برای ۲۴ ساعت برابر ۵۳ ppm / ۰ توصیه نموده می باشد [۲۴].

در بررسی بعمل آمده اخیر نسبت داخل به خارج (I/O) منوکسید کربن و دی اکسید نیتروژن در ۵ منطقه شهرداری نیز مورد توجه و بررسی قرار گرفت. نسبت I/O یک شاخص مناسب برای ارزیابی اختلاف

آشپزی با گاز بین ۰/۱۲-۱/۰۹ ppm بود [۱۰]. در آشپزخانه‌ها پیک تراکم کوتاه مدت گاهی اوقات به ۱۰۰ ppm هم افزایش می یابد [۲۱].

نتایج این مطالعه نشان داد که میانگین تراکم CO و NO₂ هنگام پخت غذا در آشپزخانه رستورانها کمتر از مقادیر استاندارد (TLV - TWA NO₂ = ۳ ppm و TLV - TWA CO = ۲۵ ppm) سازمان متخصصین بهداشت صنعتی امریکا (Industrial Hygienists - ACGIH) و American Conference of Governmental بود [۲۲]. همچنین مقادیر بدست آمده تراکم CO و NO₂ نشان داد که تراکم این دو آلاینده در داخل آشپزخانه‌ها بیشتر از خارج رستورانهاست. شاید علت این افزایش ناشی از سوخت گاز در پخت غذا در آشپزخانه‌ها باشد. مطالعه‌ی و همکاران در سال ۲۰۰۱ نشان داد که تراکم CO اغلب ناشی از دمای بالای اجاق گاز در هنگام آشپزی است [۳]. همچنین لی و همکاران در بررسی دیگر در سال ۱۹۹۹ گزارش دادند که تراکم CO داخل آشپزخانه‌ها بطور سیستماتیک بالاتر از خارج می باشد. اما تراکم NO₂ در داخل آشپزخانه‌ها پائین تر از خارج رستورانهاست [۵]. بیک و همکاران در مطالعه خود نشان دادند که روند افزایش

منطقه	متغیر	میانگین	انحراف معیار	حداکثر	حداقل
۱۰	دما	۳۵/۸	۲/۷	۴۳	۳۰/۵
	رطوبت نسبی	۶۲/۵	۱۱/۸	۸۴	۴۲
۱۱	دما	۳۶/۹	۳/۸	۴۸	۳۱
	رطوبت نسبی	۶۲/۰	۱۹/۲	۹۱	۲۳
۱۶	دما	۳۵/۸	۳/۴	۴۷	۳۰
	رطوبت نسبی	۷۵/۷	۶/۸	۸۷	۶۵
۱۷	دما	۳۸/۵	۳/۴	۴۶/۵	۳۵
	رطوبت نسبی	۷۶/۸	۵/۰	۸۵	۶۸
۱۹	دما	۳۶/۳	۳/۲	۴۱/۵	۲۹/۰
	رطوبت نسبی	۶۶/۱	۱۱/۴	۸۸/۰	۴۸/۰
کل	دما	۳۶/۶	۳/۵	۴۸/۰	۲۹/۰
	رطوبت نسبی	۶۶/۶	۱۵/۰	۹۱/۰	۲۳/۰

جدول ۳- میزان دما (درجه سانتیگراد) و رطوبت نسبی (%) آشپزخانه‌ها

در این دستورالعمل دما و رطوبت نسبی هر دو از پارامترهای مهم تعیین احساس دمای آسایش می باشد. این دستورالعمل در بر گیرنده آسایش در ۹۰٪ مردم بوده و بر طبق این دستورالعمل پیشنهادی دما بین ۲۳-۲۶ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی بین ۶۰-۳۰٪ در تابستان است. رطوبت نسبی زیر ۳۰٪ قابل قبول نیست زیرا خشکی هوا بر چشم ها، پوست و مخاط تاثیر منفی می گذارد. در حالیکه رطوبت نسبی بالای ۶۰٪ ممکن است موجب رشد عوامل بیماری زا یا میکروارگانیسم های آلرژیک شود [۲۵]. در این مطالعه ۱۰۰٪ دما و ۶۹٪ رطوبت نسبی اندازه گیری شده بالاتر از مقادیر پیشنهادی دستورالعمل انجمن ASHRAE بود. بایر و همکاران نشان دادند که چنانچه رطوبت نسبی در محیط بالا باشد باید با تهویه مناسب هوای محیط را کنترل نموده تا بتوان آسایش ساکنین را تامین نمود [۲۶].

نتیجه گیری

بطور کلی تراکم CO و NO_۲ داخل آشپزخانه ها در حد قابل قبول استاندارد سازمان ACGIH است. میانگین تراکم CO و NO_۲ داخل آشپزخانه ها بالاتر از میانگین تراکم آن در خارج رستورانها بود. میانگین

آلودگی بین مقادیر داخل و خارج می باشد و بالا بودن ضریب همبستگی این دو نقطه می تواند دلیلی در ارتباط آلودگی بین داخل و خارج باشد. میزان نسبتهای I/O آلاینده های CO و NO_۲ بزرگتر از یک بود. همبستگی بالای این دو آلاینده در مناطق مختلف مشاهده شد زیرا کیفیت هوای داخلی در مناطق مختلف میتواند ناشی از خود منابع داخلی و همچنین تاثیر از منابع خارجی آنها باشد. نسبت بالای I/O به میزان ۲/۰۸ NO_۲ در منطقه ۲ ممکن است ناشی از سوخت ناقص گاز در اجاقهای آشپزی باشد. لی و همکاران در سال ۱۹۹۹ از همبستگی ضعیف نسبت I/O آلاینده ها در مطالعه خود گزارش داد و علت آنرا یکسان نبودن منابع آلودگی در همه مکانها برشمرد [۵]. نامبرده در مطالعه خود در سال ۲۰۰۱ نشان داد که نسبت I/O آلاینده CO در همه رستورانهای مورد مطالعه اش بزرگتر از یک بود [۳]. دامنه نسبت I/O در این مطالعه بالاتر از مطالعه قبلی او بود [۲].

انجمن مهندسين گرمایشی، سرمایشی و تهویه مطبوع امریکا (ASHRAE) (Society of Heating, Air Conditioning Engineers - American Refrigerating and دستورالعمل راهنمایی برای پارامترهای کیفیت هوای داخل تدوین نموده است.

7- Commission of the European Communities. Report No. 3 Indoor Pollution by NO₂ in European Countries. 1989; Published by CEC, Italy.

8- Phillips SD. Outdoor air pollution and issues of quality. in: Occupational Industrial, and Environmental Toxicology. 1997; Mosby-Year Book, Inc., pp: 419.

9- Slack HH, Heumann MA. Use of unvented residential heating appliances-United States, 1988-1994. *Morb. Mortal. Wkly.* 1997; Rep. 46: 1221-1224.

10- Harlos DP. Continuous nitrogen dioxide monitoring during cooking and commuting: personal and stationary exposures. in: *Indoor air '87: Proceedings of the 4th International Conference on Indoor Air Quality and Climate.* Vol. 1. Volatile organic compounds, combustion gases, particles and fibres, microbiological agents. Berlin, Institute for Water, Soil, and Air Hygiene, 1987; pp. 278-282.

11- Naeher LP, Leader BP, Smith KR. Particulate matter and carbon monoxide in highland Guatemala: indoor and outdoor levels from traditional and improved wood stoves and gas stoves. *Indoor Air*, 2000; 10(3): 200-5.

12- Naeher LP, Smith KR, Leader BP, Mage D, Grajeda R. Indoor and outdoor PM_{2.5} and CO in high- and low- density Guatemalan villages, *J Expo Anal Environ Epidemiol*, 2000; 10: 544-51.

13- Dennekamp M, Howartha S, Dick CAJ, Cherrie JW, Donaldson K, Seaton A. Ultrafine particles and nitrogen oxides generated by gas and electric cooking. *Occup Environ Med*, 2001; 58: 511-6.

14- Canadian Centre for Occupational Health and Safety. Humidex rating and work. Available at: <http://www.ccohs.gov/ohs/answers/humidex>, 2004.

15- Lebret E.. Air pollution in Dutch homes: an exploratory study in environmental epidemiology, PhD thesis, Wageningen, Wageningen Agricultural University, 1985.

16- Brunekreef B. NO₂: the gas that won't go away. *Clin. Exp. Allergy*, 2001; 31: 1170-1172.

17- Melia RJ, Chinn S, Rona RJ. Indoor levels of NO₂ associated with gas cookers and kerosene heaters in inner city areas of England. *Atmos Environ*, 1990; 24B: 177-180.

18- Willers SM, Brunekreef B, Oldenwening M, Smit HA, Kerkhof M, De Vries H. Gas cooking, kitchen ventilation and exposure to combustion products. *Indoor Air*, 2006; 16: 65-73.

19- Noy D. Persoonlijke blootstelling aan NO₂ in Nederland. *Publikatiereeks Lucht 62*, Ministerie VROM, 1987; (in Dutch).

20- Dennekamp M, Howartha S, Dick CAJ, Cherrie JW, Donaldson K, Seaton A. Ultrafine particles and nitrogen oxides generated by gas and electric cooking. *Occup Environ Med*, 2001; 58: 511-6.

تراکم CO و NO₂ خارج رستورانها پایین تر یا تقریباً معادل حدود پیشنهاد شده از طرف سازمان حفاظت محیط زیست آمریکا است. متوسط I/O، CO و NO₂ تقریباً معادل یا بزرگتر از یک بود و پائین بودن کیفیت هوای داخل ناشی از سوخت ناقص وسایل گاز سوز است. بطور کلی دما و رطوبت نسبی داخل آشپزخانه‌ها از حدود پیشنهادی انجمن ASHRAE بزرگتر است. اصلاح روشهای پخت غذا در آشپزخانه‌ها به همراه تهویه مناسب آلاینده‌های تولید شده از وسایل گاز سوز باید سرلوحه ارتقاء کیفیت هوا در آشپزخانه رستورانها باشد.

تشکر و قدردانی

این مطالعه با بودجه تحقیقاتی و حمایت مالی معاونت محترم پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی تهران بانجام رسید. نویسندگان از همکار محترم جناب آقای دکتر کمال اعظم مشاور آمار و همچنین از گروه عملیاتی طرح، آقایان صفری، کرمخانی و خانم اردانه تشکر ویژه دارد.

منابع

- 1- Braver M, Renedy SM. Gas stoves and respiratory health. *Lancet*, 1996; 8999, 347: 412-5.
- 2- Lee SC, Guo H, Li WM, Chan LY. Comparison of air pollutants concentrations in different indoor environments in Hong Kong. *Atmos Environ*, 2002; 36(12): 1929-1940.
- 3- Lee SC, Li WM, Chan LY. Indoor air quality at restaurants with different styles of cooking in metropolitan Hong Kong. *Sci Total Environ*, 2001; 279: 181-193.
- 4- World Health Organization. Guidelines for air quality. 2000; Geneva, Switzerland, published by WHO.
- 5- Lee SC, Chan LY, Chiu MY. Indoor and outdoor air quality investigation at 14 public places in Hong Kong. *Environ Int*, 1999; 25: 443-450.
- 6- Chauhan AJ. Gas cooking appliances and indoor pollution. *Clin Exp Allergy*, 1999; 29: 1009-1013.



21- US Environmental Protection Agency. Air quality criteria for carbon monoxide. Washington, DC. US Environmental Protection Agency, Office of Research and Development, 1991; (publication no. EPA-600/B-90/045F).

22- American Conference of Governmental Industrial Hygienists. TLVs and BEIs Threshold Limit Values for Chemical Substances and Physical Agents and Biological Exposure Indices. 2005; ACGIH, Cincinnati, OH.

23- Baek SO, Kim YS, Perry R. Indoor air quality in homes, offices and restaurants in Korean urban areas-indoor/outdoor relationships. Atmos Environ 1997; 31, 529-544.

24- US Environmental Protection Agency. Air quality criteria for oxides of nitrogen: Final Report. U.S. Environmental Protection Agency, Washington, D.C., 1993; EPA/600/8-91/049aF-cF.

25- American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers. Thermal Environmental Conditions for Human Occupancy. Atlanta GA, 1992; (ASHRAE Standard 55-1992)

26- Bayer CW, Hendry RJ, Crow SA, Fischer JC. The relationship between humidity and indoor air quality in schools. in: Indoor Air 2002, the 9th International Conference on Indoor Air Quality and Climate, Monterey, Calif. Espoo, Finland: ISIAQ, 2002; pp. 818-823.