

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว



ข้อมูลจาก นพ.วีรดิษฐ์ กิตติรัตนไพบูลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุกิน

www.kapook.com

วิธีการลดการใช้พลาสติกและโฟม

1. ซื้ของน้อยชิ้น ไม่ต้องใช้ถุงพลาสติก บอกว่า “ไม่ต้องใส่ถุง”
2. ร่วมใจกันหันมาใช้ภาชนะใช้ซ้ำ เช่น ถุงผ้า ตะกร้า เป้ ยาม ปิ่นโต
3. หลีกเลี่ยงการใช้พลาสติกและโฟมสำหรับกิจกรรมในชีวิตประจำวัน
4. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์พลาสติกและโฟมที่ทำจากวัสดุที่สามารถย่อยสลายได้เองตามธรรมชาติ เช่น บรรจุกภัณฑ์ ชานอ้อย
5. นำพลาสติกและโฟมที่ผ่านการใช้งานแล้วกลับมาใช้ซ้ำ
6. หลังจากการใช้งานพลาสติกและโฟมแล้วให้ทำความสะอาดและไม่ทิ้งปะปนกับขยะมูลฝอยอื่น
7. ใช้ผลิตภัณฑ์ชนิดเดิมทำให้เราใช้พลาสติกน้อยลง เช่น น้ำยาล้างจาน ถ่านชนิดชาร์ตได้



องค์การบริหารส่วนตำบลอึปุ่น

Subdistrict Administrative rganization eipun



1. รู้เท่าทัน....โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ ชนิด โพลีสไตรีน (Polystyrene)

ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระจ่างปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้งาน รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โคมเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



2. โฟม กินสบาย.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

1. สารไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และจะก่อให้เกิดอันตรายดังนี้

- เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ

- มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่ายนอนหลับยาก

- ประจำเดือนมาไม่ปกติ

- สมองเสื่อมง่าย

เส้นทางสารสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัย หลัก ได้แก่

1) ไขมันในอาหาร น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

2) ระยะเวลา ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานๆ อาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก

3) อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน (เกิน 60 องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ

2. เบนซีน (Benzene) ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

3. พทาเลท (Phthalate) เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome)

