

รู้เท่าทันโฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติกที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟูและพองตัวจากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบาทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene)

ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวกใช้ง่าย รวดเร็วและราคาถูก อย่างไรก็ตามการนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานานทำให้โฟมเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



โฟม กินสบาย...แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

1 สารสไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม ๒B (Carcinogen Group ๒B) ซึ่งเป็นสารที่อาจจะก่อให้เกิดอันตราย ดังนี้

☼ เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ

☼ มีผลต่อสมอง และเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก

☼ ประจำเดือนมาไม่ปกติ

☼ สมองเสื่อมง่าย ความจำเสื่อม สมาธิสั้น ซาปลายมือปลายประสาท



เส้นทางสารสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ ๓ ปัจจัยหลัก ได้แก่

๑. ไขมันในอาหาร น้ำส้มสายชู กรดแอสคอร์บิก จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

๒. ระยะเวลาที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานอาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก

๓. อุณหภูมิของอาหารที่ร้อนเกิน ๗๐ องศาเซลเซียส ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ

2 เบนซีน (Benzene) ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) มะเร็งเม็ดเลือดขาว (Leukemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำลายระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

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



อันตรายจากกล่องโฟม

ยุคนี้เป็นยุคของความสะดวกสบายซึ่งหลาย ๆ คน ต้องการสิ่งนี้ แม้กระทั่งเรื่องของการกิน ที่หลายคนเน้นอิมง่าย สบาย เร็ว แต่! ไม่รู้ถึงภัยอันตรายที่จะต้องเจอ และภัยร้ายนี้จะค่อย ๆ สะสมเข้าไปในร่างกายทีละเล็กทีละน้อย อาจเสี่ยงถึงชีวิตได้ โดยเฉพาะในกล่องโฟมใส่อาหารตามร้านอาหารตามสั่งทั่ว ๆ ไป จะเป็นแหล่งสะสมของสารสไตรีน ซึ่งสารนี้มีพิษทำลายกระดูก ตับ และไต มีผลต่อการเต้นของหัวใจ มะเร็ง ส่วนผลข้างเคียงในระยะต้นๆ นั้นอาจมีอาการ

- สมอมนิ่งง กลายเป็นคนเบลอ้งาย
- ผิวหนังแห้งแตก
- ความจำเสื่อม้งายทำให้เป็นคนหลงๆ ลืมๆ
- สมาธิสั้น มีผลต่อประสาทส่วนกลางและส่วนปลายทำให้เคลื่อนไหว ทรงตัวไม่ดีดั้งเดิม
- สำหรับผู้หญิง อาจทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติหรือมีอาการหงุดหงิดงาย

โดยทั่วไปแล้วกล่องโฟมจะทนความร้อนได้เพียง ๗๐ องศาเซลเซียส ซึ่งแน่นอนว่าอาหารที่เราทานอยู่เป็นประจำ มีอุณหภูมิสูงกว่ามาตรฐานและส่งผลให้สารอันตรายปนเปื้อนมากับอาหาร หรือแม้แต่..

➤ ไซ้ดิบที่วางขายบนแผงพลาสติกตามร้านสะดวกซื้ออาจมีโอกาที่สารสไตรีนปนเปื้อนเข้าไปในไซ้ได้

➤ อาหารกล่องโฟมที่นำไปเข้าไมโครเวฟ จะทำให้สารสไตรีนไหลออกมาปนเปื้อนกับอาหารเป็นจำนวนมาก

➤ กล่องโฟมที่ถูกตัดและนำพลาสติกมาวางรองใส่อาหาร อันนี้ร้ายแรง โดยก่อให้เกิดมะเร็งได้ถึง ๒ ต่อ

การเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

- เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว การดาซ (Food Grade) ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด พลาสติกชีวภาพ
- ภาชนะต้องไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ
- ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุด สึกหรือแตกกะเทาะเป็นสนิมงาน
- ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด



การรณรงค์ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร



จัดทำโดย

เทศบาลตำบลทุ่งไธ

อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

WWW.THUNGSAL.GO.TH

E-Mail: office@thungsai.go.th

โทรศัพท์ 075-466253 , 075-466283