

Pharmacy PRN Newsletter

ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 มกราคม 2560

กล่องโฟมบรรจุอาหาร อันตรายอย่ามองข้าม

น.ส.พรรณพิสุทธิ์ สันติภราดร

นักวิทยาศาสตร์

ในยุคสมัยที่คนเราเร่งรีบ รักความสะดวกสบาย หลายคนคงเคยชินกับการรับประทานอาหารกล่อง อาหารสำเร็จรูป เพราะสะดวก รวดเร็ว ประหยัด หาซื้อได้ง่าย โดยลืมนึกถึงถึงสุขภาพ และด้วยสภาพ เศรษฐกิจในปัจจุบันที่สินค้าอุปโภคบริโภคมีราคาแพงขึ้น ทำให้พ่อค้าแม่ขายต้องปรับตัวหาวิธีทางที่จะลด ต้นทุน เพื่อให้ได้กำไรที่มากขึ้น อีกทั้งคนส่วนใหญ่ เน้น “อิม-ถูก-เร็ว” ส่งผลให้อาหารประเภทข้าวกล่องแกงถูก กลายเป็นตัวเลือกอันดับต้นๆที่ผู้คนให้ความสนใจในชีวิตประจำวัน โดยละเลยอันตรายของสุขภาพที่แฝงมากับ วัสดุที่ใช้บรรจุอาหาร

โฟมเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่งที่ยิมนำมาใช้บรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุพอลิเมอร์ชนิดพอลิสไตรีน (polystyrene) เมื่อนำมาใช้บรรจุอาหารร้อนและอาหารทอด น้ำมันจากอาหารจะเกิดปฏิกิริยากับโฟม ทำให้ เกิดสารอันตรายปะปนออกมากับอาหาร สารเหล่านี้ ได้แก่ สารสไตรีน (styrene) และสารเบนซิน (benzene) สารสไตรีนที่เกิดขึ้นจะมีผลเสียต่อร่างกาย คือ ทำลายระบบฮอร์โมนในร่างกาย มีผลต่อระบบ ประสาท เม็ดเลือดแดง ตับและไต เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาหรือสูดดมเข้าไป ทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคาย เคือง มีอาการไอและหายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซิน จัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B ตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุ อันตราย พ.ศ.2555 ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป ในระยะแรกทำให้เวียน คลื่นไส้หรือมี อาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกักร้อน เวียนศีรษะ อาเจียน ง่วงนอน ชัก หัวใจเต้นแรงและอาจ เสียชีวิตได้ การได้รับสารเบนซินเป็นเวลานานจะมีผลทำให้โลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากสารเบนซินจะเข้าไป ทำลายไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดแดงลดลงและทำลายระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย

ประกาศจากกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 275 (พ.ศ. 2548) เรื่อง กำหนดคุณภาพมาตรฐานของ ภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งได้กำหนดปริมาณ สารสไตรีนในภาชนะบรรจุอาหาร โดยให้มีได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ปริมาณสารสไตรีนต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) มีการจัดทำโครงการรณรงค์ ลด ละ เลิกการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหารเพื่อ สุขภาพที่ดีของคนไทย แต่ก็ยังไม่ได้ผลมากนัก ร้านอาหารตามสั่งทั่วไปก็ยังคงใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหาร เนื่องจากมีน้ำหนักเบา เป็นฉนวนทนความร้อน ใช้งานและราคาถูก ดังนั้นผู้บริโภคต้องตระหนักและดูแล สุขภาพของตนเอง โดยหยุดบริโภคอาหารจากร้านค้าที่ผู้ประกอบการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร แล้วหันมา บริโภคอาหารที่บรรจุในภาชนะทดแทนโฟมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ซึ่งปัจจุบันได้มีการพัฒนา บรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย เยื่อไม้ มันสำปะหลัง ซึ่งทนต่อความร้อน ใช้กับอาหาร ที่มีไขมัน และอุ่นอาหารในไมโครเวฟได้ ย่อยสลายเร็วภายใน 45 วันก็ย่อยสลายหมดแล้ว แตกต่างจากโฟม ที่ต้องใช้เวลามากกว่า450ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด หรือใช้ปิ่นโตใส่อาหาร ซึ่งอาจไม่สะดวกในการพกพาแต่ สามารถล้างทำความสะอาดแล้วนำกลับมาใช้ซ้ำได้

"รักษ์โลก รักสุขภาพ หยุดใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร"