

ถึงเวลา...บอกลา



...กล่องโฟม...

อันตราย !!
ภัยเงียบจากกล่องโฟม

สมองบวม
ประจำเดือนมาไม่ปกติ
ท้องแข็งง่าย
ความจำเสื่อมง่าย

คนที่ไปรับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 ปี ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า

ผู้ชายจะเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งต่อมลูกหมาก
ผู้หญิงจะเสี่ยงเป็นมะเร็งเต้านม

ที่มา..กรมอนามัย

ใช้อะไรแทนกล่องโฟม...มาดู

บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากอ้อยสามารถทนร้อนจัดและเย็นจัดที่อุณหภูมิ -40 ถึง 250 องศาเซลเซียสจึงนำเข้าช่องแช่แข็ง และอบในเตาอบหรือไมโครเวฟได้ ทั้งยังทนน้ำร้อน และน้ำมันขณะตั้งไว้ภายนอกได้ 150 องศาเซลเซียส โดยไม่ก่อให้เกิดสารก่อมะเร็ง ต่างจากกล่องโฟมบรรจุอาหาร ที่จะหลอมละลายเมื่อได้รับความร้อนและไขมัน

ด้านการย่อยสลายทางศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค) ทดสอบแล้วระบุว่าสามารถย่อยสลายหมดเกลี้ยงใน 45 วัน หลังจากฝังกลบในดิน และย่อยสลายได้เร็วขึ้น ภายใน 31 วัน ช่วยเพิ่มคุณสมบัติการย่อยได้ดีขึ้น

ขณะที่ประเทศไทยบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมนี้ นำร่องใช้ในมหาวิทยาลัยต่างๆ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในอนาคตจะส่งเสริมให้ใช้ในโรงเรียนด้วย



โครงการรณรงค์

ลด ละ เลิก

การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร
เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย

พิมพ์เผยแพร่โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเหนือ

โทร 034-543037

โฟมและพลาสติกใส่อาหาร

มีสารอันตราย

โฟมและพลาสติกเป็นภาชนะที่ผลิตจากปิโตรเลียม การนำมาสัมผัสอาหาร ทำให้สารอันตรายละลายออกมาปนเปื้อนอาหารเข้าสู่ร่างกายได้

สไตรีน ไมโนเมอร์



- มีสารก่อมะเร็งหลายชนิด
- ทำให้ฮอร์โมนผิดปกติ
- มีผลต่อการเต้นของหัวใจ
- มีผลต่อโรคทางระบบประสาท เช่น ความจำเสื่อม สมาธิสั้น หงุดหงิดง่าย อ่อนเพลีย

- มีความผิดปกติของระบบน้ำเหลือง และเกล็ดเลือด

- หลีกเลี่ยงบรรจุภัณฑ์อาจเกิดความเสี่ยงของทารกในครรภ์



ไดออกซิน

- มีสารก่อมะเร็งหลายชนิด
- มีผลต่อระบบสืบพันธุ์ เช่น มดลูกและรังไข่ผิดปกติในเพศหญิง อสุจิลดลงในเพศชาย



เรื่อน่ารู้...ของโฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้ สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agent) ทำให้ เกิดการฟู และพองตัวจากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบาทำเป็น รูปลักษณะ

ต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene)

ปัจจุบันมีการใช้โฟมสำหรับบรรจุอาหารที่ปรุง สำเร็จเป็นจำนวนมาก เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระจ่างปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้ง่าย รวดเร็วและราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะโฟมมา บรรจุอาหาร ร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรง และอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้