



กล่องโฟมบรรจุอาหาร อันตรายอย่ามองข้าม

น.ส.พรรณพิสุทธิ์ สันติภราดร

นักวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ในยุคสมัยที่คนเราเร่งรีบ รักความสะดวกสบาย หลายคนคงเคยชินกับการรับประทานอาหารกล่อง อาหารสำเร็จรูป เพราะสะดวก รวดเร็ว ประหยัด หาซื้อได้ง่าย โดยลืมนึกถึงถึงสุขภาพ และด้วยสภาพเศรษฐกิจ ในปี ปัจจุบันที่สินค้าอุปโภคบริโภคมีราคาแพงขึ้น ทำให้พ่อค้าแม่ขายต้องปรับตัวหาวิธีที่จะลดต้นทุน เพื่อให้ได้กำไรที่มากขึ้น อีกทั้งคนส่วนใหญ่ เน้นหิว-ถูก-เร็ว” ส่งผลให้อาหารประเภทข้าวกล่องแกงถุง กลายเป็นตัวเลือกอันดับต้นๆที่ผู้คนให้ความสนใจในชีวิตประจำวัน โดยละเลยอันตรายของสุขภาพที่แฝงมากับวัสดุที่ใช้บรรจุอาหาร



โฟมเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่งที่ยิมนำมาใช้บรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุพอลิเมอร์ชนิดพอลิสไตรีน (polystyrene) เมื่อนำมาใช้บรรจุอาหารร้อนและอาหารทอด น้ำมันจากอาหารจะเกิดปฏิกิริยากับโฟม ทำให้เกิดสารอันตรายปะปนออกมากับอาหาร สารเหล่านี้ ได้แก่ สารสไตรีน (styrene) และสารเบนซิน (benzene) สารสไตรีนที่เกิดขึ้นจะมีผลเสียต่อร่างกาย คือ ทำลายระบบฮอร์โมนในร่างกาย มีผลต่อระบบประสาท เม็ดเลือดแดง

ต่ำและไต เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาหรือสูดดมเข้าไปทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคือง มีอาการไอและหายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซิน จัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม B ตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุอันตราย พ.ศ.๒๕๕๕ ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป ในระยะแรกทำให้เวียน คลื่นไส้หรือมีอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกัดกร่อน เวียนศีรษะ อาเจียน ง่วงนอน ชัก หัวใจเต้นแรงและอาจเสียชีวิตได้ การได้รับสารเบนซินเป็นเวลานานจะมีผลทำให้โลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากสารเบนซินจะเข้าไปทำลายไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดแดงลดลงและทำลายระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย

ประกาศจากกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๒๗๕ (พ.ศ. ๒๕๔๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งได้กำหนดปริมาณ สารสไตรีนในภาชนะบรรจุอาหาร โดยให้มีได้ไม่เกิน ๕,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า ๑๐๐ องศาเซลเซียส ปริมาณสารสไตรีนต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม มีการจัดทำโครงการรณรงค์ ลด ละ เลิกการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย แต่ก็ยังไม่ได้ผลมากนักร้านอาหารตามสั่ง ทั่วไปก็ยังคงใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหาร เนื่องจากมีน้ำหนักเบา เป็นฉนวนทนความร้อน ใช้งานง่ายและราคาถูกดังนั้นผู้บริโภคต้องตระหนักและดูแลสุขภาพของตนเอง โดยหยุดบริโภคอาหารจากร้านค้าที่ผู้ประกอบการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร แล้วหันมาบริโภคอาหารที่บรรจุในภาชนะทดแทนโฟมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ซึ่งปี ปัจจุบันได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย เยื่อไผ่ มันสำปะหลังซึ่งทนต่อความร้อน ใช้กับอาหารที่มีไขมัน และอุ่นอาหารในไมโครเวฟได้ ย่อยสลายเร็วภายใน 45 วันก็ย่อยสลายหมดแล้ว แตกต่างจากโฟมที่ต้อง

ใช้เวลามากกว่า450ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด หรือใช้ปืนโตใส่อาหาร ซึ่งอาจไม่สะดวกในการพกพาแต่สามารถล้างทำความสะอาดแล้วนำกลับมาใช้ซ้ำได้

“รักษโลกร รักษาภาพ หยุดใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร”

เอกสารอ้างอิง

1. http://www.npc-se.co.th/npc_date/npc_previews.asp?id_head=5&id_sub=7&id=282
2. <http://www2.pattani.go.th/web/files/PDF/News2/03051601.pdf>
3. <http://www.fda.moph.go.th/news57/psiond/GHS.pdf>
4. <http://www.sahavicha.com/?name=knowledge&file=readknowledge&id=69>
5. <http://www.wtg.co.th/index.php/th/news/knowledge-insulated-sandwich-panel/137-what-is-polystyrene-or-ps.html>
6. <http://www.science.navy.mi.th/download/Styrene.pdf>
7. http://www.thaiemsinfo.com/autopagev4/show_page.php?topic_id=249&auto_id=6&