



การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค
PROVINCIAL ELECTRICITY AUTHORITY

จาก นบท.ระดับ ๙ กฟอ.จะนะ

ถึง ผจก.กฟอ.จะนะ

เลขที่ จจะนะ (บท.)-

วันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๐

เรื่อง การรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

เรียน ผจก.กฟอ.จะนะ

ตามประกาศนโยบายการ ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของพนักงาน การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ของ การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค ลงวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๕๙ โดย ผู้ว่าการ การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค และ ตามบันทึกที่ กบพ.(ปก.)๔๕/๒๕๖๐ ลว.๑๑ ม.ค.๒๕๖๐ ขอความร่วมมือจัดกิจกรรมรณรงค์ “ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของพนักงาน กฟภ.” และขอเพิ่มเติมแบบรายงานตามบันทึกที่ กบพ.(ปก.)๔๕/๒๕๖๐ ลว.๒๑ ก.พ.๒๕๖๐ นั้น เพื่อให้พนักงานและลูกจ้าง กฟอ.จะนะ ได้ตระหนักถึงภัยอันตรายจากการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร และหันมาใช้วัสดุผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุธรรมชาติและบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน มอก. ในการบรรจุอาหาร และเพื่อให้กิจกรรมดังกล่าวบรรลุวัตถุประสงค์ จึงเห็นควรเวียนแจ้งรณรงค์ให้พนักงานทราบ พร้อมทั้ง ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ตามเอกสารแบบ จำนวน ๘ แผ่น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาแจ้งส่วนเกี่ยวข้องทราบต่อไป

(นายศิลป์ แก้วจรัสตัน)

นบท.ระดับ ๙ กฟอ.จะนะ

จจะนะ (บท.) ๔๕๗/๒๖
๘๕

เรียน รจก.(ท),ชจก.(บ) กฟอ.จะนะ

ผชน.ระดับ ๙, นบท.ระดับ ๙

ทพ.ทุกแผนก

ทราบ และแจ้งผู้ใต้บังคับบัญชาทราบต่อไปด้วย

(นายณารัตน์ คงมวล)

ผจก.กฟอ.จะนะ

๑ มี.ค. ๒๕๖๐

แผนกบริหารงานทั่วไป

โทร. ๐-๗๔๒๐-๗๕๖๓

โทรสาร. ๐-๗๔๒๐-๗๕๖๔

ภัยเงียบจากกล่องโฟม

ในชีวิตประจำวันเราต้องพบเจอกับกล่องโฟมที่ มากับอาหารทั้งคาวและหวาน โดยเฉพาะร้านอาหาร ตามสั่งเจ้าประจำที่ซื้อขายกันอยู่เกือบทุกวัน แต่เคยตั้งข้อสงสัยกันหรือไม่ว่าร้านที่ใช้บริการอยู่นั้น

ใช้โฟมประเภทไหนใส่อาหารมาให้เรา?

ลองสังเกตให้ดีจะเห็นกล่องโฟมบางประเภทมีคำเตือนระบุไว้อย่างชัดเจนว่า “ไม่ควรนำมาใส่อาหาร” หรือ “ไม่ควรนำมาใส่ของร้อน” เพราะอันตรายที่มากับการใช้กล่องโฟมอย่างผิดประเภท เป็น

สาเหตุข้อใหญ่ๆ ที่ทำให้คนไทยป่วยเป็นโรคมะเร็งเพิ่มมากขึ้นทุกปีนั่นเอง



แพทย์เตือน! กล่องโฟมอันตราย ต้นเหตุมะเร็ง

ต้นเหตุการเกิดมะเร็งที่สำคัญนั้นเกิดจากอาหารต่างๆ ที่ถูกบรรจุใส่ไว้ในกล่องโฟม ซึ่งมี “สารสไตรีน (Styrene)” ซ่อนอยู่ ต่อให้การใช้กล่องโฟมสะดวกสบายแค่ไหน ก็ต้องแลกกับโรคมะเร็งที่พร้อมจะเข้าสู่ร่างกายได้ตลอดเวลา โดยจะเข้าไปสะสมอยู่ในร่างกายที่ละเล็กทีละน้อย ค่อยๆ สะสมจนเป็นโรคร้ายในที่สุด

นพ.วีรฉัตร กิตติรัตนไพบูลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์ บริษัทบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม ได้ให้ความรู้ว่ากล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นของเสียเหลือทิ้งสีดำๆ จากกระบวนการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ประกอบด้วย สไตรีน ซึ่งมีโครงสร้างโมเลกุลคล้ายฮอร์โมนเอสโตรเจนในเพศหญิง

“อาหารตามสั่งที่บรรจุกล่องโฟม จึงเป็นแหล่งสะสมสารสไตรีน ซึ่งเป็นสารที่ออกฤทธิ์ทำให้สมองมีเนื้องอก สมองเสื่อม หงุดหงิดง่าย มีผลทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติ และเป็นสารก่อมะเร็งอีก 3 ชนิด ถ้าเป็นผู้ชายรับประทานเข้าไปมากๆ จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ขณะที่ผู้หญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งเต้านมมากขึ้น และอาจส่งผลให้ทั้งชายและหญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งตับสูงขึ้นด้วย แม้จะไม่ได้ดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำก็ตาม

สำหรับสไตรีน ถือเป็นสารอันตรายที่สหรัฐฯ เพิ่งประกาศขึ้นบัญชีสารก่อมะเร็ง หญิงมีครรภ์ที่รับประทานอาหารบรรจุในกล่องโฟม มีโอกาสทำให้ลูกสมองเสื่อม กลายเป็นอ้วน อวัยวะบางส่วนพิการ ส่วนคนทั่วไป ถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า”

นพ.วีรฉัตร กล่าวเตือนอีกว่า อาหารตามสั่งหรือข้าวราดแกงกับไข่ดาวหรือไข่เจียวร้อนๆ อาจจะไปละลายผนังกล่องโฟม เสมือนรับประทานอาหารคลุกสไตรีนไปโดยไม่รู้ตัว แม้แต่ไข่ดิบที่วางขายในแผงไข่พลาสติก สารสไตรีนก็ยังมีโอกาสวิ่งเข้าไปในเปลือกไข่ได้เช่นกัน เพราะฉะนั้น ถ้าเลือกไข่ดิบก็ควรเลือกซื้อจากแผงไข่ที่เป็นกระดาษจะปลอดภัยที่สุด

เส้นทางมะเร็ง “สไตรีน” สู่ร่างกาย

ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับสารสไตรีนในกล่องโฟมได้ง่ายถึง 5 ปัจจัย ได้แก่ 1.อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลงทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง 2.ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ 3.ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นานๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก

4. ถ้านำอาหารที่บรรจุในกล่องโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก และ 5. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมากๆ รวมถึงร้านไหนที่ตัดถุงพลาสติกใส่รองอาหาร จะได้รับสารก่อมะเร็งถึง 2 เท่า ทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติก

จากคุณสมบัติของสารสไตรีนโดยปกติแล้ว จะมีสถานะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี กลิ่นหอม เหนียวข้นเหมือนน้ำเชื่อม ระเหยง่ายและติดไฟง่าย และสามารถเข้าสู่ร่างกายได้ 3 ทาง คือทางการหายใจ ทางผิวหนังและทางเดินอาหาร

พิษ ของสไตรีนจะทำลายไขกระดูก ทำลายตับ และไต ทำให้ผิวหนังแห้ง แตก ความจำเสื่อม สมองเสื่อม มีผลต่อประสาทส่วนกลางและส่วนปลายโดยมีผลทำให้การเคลื่อนไหวและการทรงตัวไม่ดี เนื่องจากลดการประสานงานของกล้ามเนื้อ มีผลต่อการเต้นของหัวใจ และเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ โดยอาจก่อให้เกิดมะเร็งเส้นเลือดขาวและมะเร็งต่อมน้ำเหลืองได้

ไม่ใช่โฟม ใช้อะไรแทน?

คงปฏิเสธไม่ได้ว่าโฟมเป็นภาชนะที่สะดวกที่สุดในการใช้ใส่อาหาร ทั้งยังสะดวกในการพกพา ต่อให้จะย่อยสลายยากและใช้เวลานานแค่ไหน โฟมก็ยังเป็นที่นิยมที่คนส่วนใหญ่จะเลือกใช้อยู่ดี แม้ต้องแลกกับโรคร้ายไข้เจ็บก็ตาม

สุดา จอมทอง แม่ค้าขายอาหารตามสั่งเล่าว่าทางร้านได้ใช้กล่องโฟมมานานแล้ว รู้ก็แค่ว่ามันย่อยสลายยาก แต่ไม่รู้ถึงขนาดว่ากล่องโฟมจะมีสารที่ก่อให้เกิดโรคมะเร็ง และไม่รู้ด้วยว่ากล่องโฟมมีหลายประเภท เพราะเวลาไปซื้อของ ก็บอกกับทางร้านขายกล่องโฟมว่าเอากล่องโฟมใส่ข้าว ทางร้านก็จะจัดการหยิบให้เสร็จสรรพเอง

“ถ้าไม่ใช่กล่องโฟม ปากก็ไม่รู้จะไปใช้อะไรแทน จะให้ใช้ใบตองห่อข้าวแบบสมัยก่อนก็ไม่ใช่เรื่อง แถมยังเสียเวลาลูกค้าอีกต่างหาก ป้าขายมานานแล้ว และลูกค้าก็เต็มใจที่จะใส่กล่องโฟมกลับบ้านเพราะว่ามันสะดวก ไม่ต้องไปเสียเวลาล้างจาน กินเสร็จก็ทิ้งได้เลย แต่ร้านป้าก็มั่นใจเรื่องความสะอาดมากนะ กล่องโฟมที่จะใช้ ป้าจะเช็คก่อนใส่อาหารตลอด เวลาปิดร้านก็จะห่อเก็บอย่างมิดชิด”

ในเมื่อยังแก้ที่ต้นทาง บังคับให้พ่อค้าแม่ค้าเลิกใช้โฟมไม่ได้ ผู้บริโภคอย่างเราๆ คงต้องใช้วิธีเลือกพิจารณาอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อน โดยอาจเริ่มจากการตรวจสอบกล่องโฟมก่อนว่าเลือกใช้ได้ถูกประเภทและ ปลอดภัยจากสารก่อมะเร็งแค่ไหน และถ้าเป็นไปได้ ก็ควรที่จะหลีกเลี่ยงจึงจะเป็นสิ่งที่ดีที่สุด

เพราะสุดท้ายแล้ว สุขภาพก็สำคัญที่สุด เราควรดูแลตัวเองจากโรคร้าย อย่าถึงกับต้องรอให้มะเร็งเป็นผู้บอกเราเลย

ขอบคุณที่มา : หนังสือพิมพ์ ASTV ผู้จัดการ

ภาพประกอบ : www.kapook.com

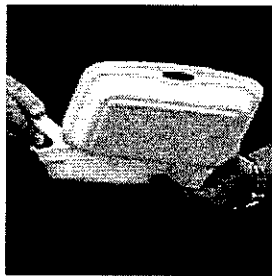
| วันที่ 21/05/2556

บทความเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชน

กล่องโฟมบรรจุอาหาร อันตรายอย่า มองข้าม

น.ส.พรรณพิสุทธิ์ สันติภราดร
นักวิทยาศาสตร์

ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
ภาพประกอบจาก : <http://www.popcornfor2.com/content/นครนิวยอร์ก-สั่งห้ามใช้กล่องโฟมใส่อาหารแล้ว>
-อันตรายต่อสิ่งแวดล้อม-news-91575



ในยุคสมัยที่คนเราเร่งรีบ รักความสะดวกสบาย หลายคนคงเคย
ชินกับการรับประทานอาหารกล่อง อาหารสำเร็จรูป เพราะ
สะดวก รวดเร็ว ประหยัด หาซื้อได้ง่าย โดยลืมนึกถึงถึงสุขภาพ
และด้วยสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันที่สินค้าอุปโภคบริโภคมีราคา
แพงขึ้น ทำให้พ่อค้าแม่ขายต้องปรับตัวหาวิถีทางที่จะลดต้นทุน
เพื่อให้ได้กำไรที่มากขึ้น อีกทั้งคนส่วนใหญ่ เน้น “อิม-ถูก-เร็ว”
ส่งผลให้อาหารประเภทข้าวกล่องแกงถุง กลายเป็นตัวเลือก

อันดับต้นๆที่ผู้คนให้ความสนใจในชีวิตประจำวัน โดยเฉลี่ย
อันตรายของสุขภาพที่แฝงมากับวัสดุที่ใช้



บรรจุอาหาร ภาพจาก : <http://waymagazine.org/โฟม-กล่องฆ่าคน/>

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

ทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคือง มีอาการไอและหายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซิน จัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B ตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุอันตราย พ.ศ.2555 ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป ในระยะแรกทำให้วิงเวียน คลื่นไส้หรือมีอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกัดกร่อน เวียนศีรษะ อาเจียน ง่วงนอน ชัก หัวใจเต้นแรงและอาจเสียชีวิตได้ การได้รับสารเบนซินเป็นเวลานานจะมีผลทำให้โลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากสารเบนซินจะเข้าไปทำลายไขกระดูก ทำให้จำนวนเม็ดเลือดแดงลดลงและทำลายระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย

ประกาศจากกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 275 (พ.ศ. 2548) เรื่อง กำหนดคุณภาพมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ซึ่งได้กำหนดปริมาณ สารสไตรีนในภาชนะบรรจุอาหาร โดยให้มีได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (กรณีใช้งานที่อุณหภูมิสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส ปริมาณสารสไตรีนต้องไม่เกินเกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม) มีการจัดทำ

โครงการณรงค์ ลด ละ เลิกการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย แต่ก็ยังไม่ได้ผลมากนัก ร้านอาหารตามสั่งทั่วไปก็ยังคงใช้กล่องโฟมในการบรรจุอาหาร เนื่องจากมีน้ำหนักเบา เป็นฉนวนทนความร้อน ใช้ง่ายและราคาถูก ดังนั้นผู้บริโภคต้องตระหนักและดูแลสุขภาพของตนเอง โดยหยุดบริโภคอาหารจากร้านค้าที่ผู้ประกอบการใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร แล้วหันมาบริโภคอาหารที่บรรจุในภาชนะทดแทนโฟมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ซึ่งปัจจุบันได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย เยื่อไผ่ มันสำปะหลัง ซึ่งทนต่อความร้อน ใช้อับอาหารที่มีไขมัน และอุ่นอาหารในไมโครเวฟได้ ย่อยสลายเร็วภายใน 45 วันก็ย่อยสลายหมดแล้ว แตกต่างจากโฟมที่ต้องใช้เวลามากกว่า 450 ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด หรือใช้ปิ่นโตใส่อาหาร ซึ่งอาจไม่สะดวกในการพกพาแต่สามารถล้างทำความสะอาดแล้วนำกลับมาใช้ซ้ำได้

"รักษโลก รักสุขภาพ หยุดใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร"



เตือนใช้โฟมบรรจุอาหารร้อนระวัง! สารเคมี

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เตือนใช้โฟมบรรจุอาหารร้อนจัด โดยเฉพาะอาหารทอดด้วยน้ำมัน เช่น ไข่ดาว ผัดซีอิ้ว ระวังภาชนะหลอมละลายจนอาจเกิดสารก่อมะเร็ง "สไตรีน" ปนเปื้อนอาหาร แนะนำใช้ถุงร้อนหรือรอให้อาหารเย็นก่อนบรรจุในกล่องโฟม เพื่อความปลอดภัยในสุขภาพ

ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าอาหารตามสั่ง อาหารสำเร็จรูป นิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากมีความสะดวก รวดเร็ว อย่างไรก็ตามการนำภาชนะ "โฟม" มาบรรจุอาหารร้อนจำเป็นต้องระมัดระวัง เนื่องจากการสัมผัสกับอาหารร้อนจัดเป็นระยะเวลานาน อาจทำให้ภาชนะเสียรูปและอาจหลอมละลายจนมีสาร "สไตรีน" ซึ่งเป็น สารก่อมะเร็งออกมาปนเปื้อนกับอาหารที่บรรจุอยู่ได้ โดยปริมาณการละลายออกมาของ สไตรีนจะมากหรือน้อยนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 อย่าง คือ ไขมันในอาหาร ระยะเวลา และอุณหภูมิระหว่างการสัมผัสของอาหารกับภาชนะ ซึ่งอาหารที่มีไขมันสูงจะทำให้มีการละลายออกมาของสไตรีนมากกว่าอาหารที่ไม่มีไขมันเป็นส่วนประกอบ

ทั้งนี้ในส่วนของการควบคุมคุณภาพของภาชนะพลาสติกบรรจุอาหาร ในปัจจุบันนั้น กระทรวงสาธารณสุข ได้มีประกาศ

กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ.2531) ที่ควบคุมเกี่ยวกับภาชนะพลาสติกบรรจุอาหาร ซึ่งครอบคลุมพลาสติกชนิด

โพลีสไตรีน ที่ใช้ในการผลิตภาชนะโฟม โดยได้กำหนดปริมาณสารอันตรายที่อาจจะมอดค้างอยู่ในเนื้อภาชนะ ในปริมาณที่ไม่ก่อ

ให้เกิดอันตรายต่อการนำไปใช้งานปกติ ซึ่งจากการสำรวจวิจัยภาชนะโฟมบรรจุอาหารที่วางจำหน่ายตามท้องตลาดของ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบว่าได้มาตรฐานทุกตัวอย่างและจากการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประเภทโฟมที่ใส่อาหารที่ผู้ผลิต

นำมาตรวจวิเคราะห์เพื่อการรับรองสินค้า ก็พบว่ามีความปลอดภัยตามที่กฎหมายกำหนดด้วย

ในส่วนของการใช้งานนั้นปัจจุบันพบว่า มีการนำภาชนะโฟมไปใช้ไม่เหมาะสมกับสภาพอาหาร เช่น นำไปใส่อาหารที่ร้อนจัด หรือนำอาหารที่บรรจุในกล่องโฟมมาอุ่นในเตาไมโครเวฟ ซึ่งหากอุ่นอาหารจนมีความร้อนสูงก็อาจทำให้กล่องโฟมละลาย ดังนั้นเพื่อความปลอดภัย ควรใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารให้เหมาะสมกับสภาพของอาหาร เช่น ไม่ควรใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด

โดยเฉพาะอาหารทอดด้วยน้ำมัน เพราะสไตรีนจะละลายได้ดีในน้ำมัน ก่อนนำภาชนะโฟมมาใช้ควรกำจัดเศษโฟมที่หลงเหลืออยู่ตามผิวภาชนะออกก่อน หรือใช้ถุงพลาสติกใส่รองกล่องโฟมก่อนบรรจุอาหาร สำหรับการอุ่นอาหารด้วยเตาไมโครเวฟนั้น ควรนำอาหารใส่ภาชนะกระเบื้องเคลือบหรือภาชนะแก้วทนไฟ และไม่ควรรนำกล่องโฟมที่ใช้แล้วกลับมาใช้ซ้ำ ทั้งนี้เพื่อป้องกันการละลายออกมาของสารเคมีที่อาจเกิดสารพิษสะสมและเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อมูลจาก...สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร