

อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด

เบนซีน (benzene) ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูง และเป็นสารก่อมะเร็งทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานาน ทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (ANEMIA) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

พทาเลท (Phthalate) เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (DOWN SYSDROME)



“ทางเลือกเพื่อสุขภาพ กับการ ลด ละ เลิก การใช้โฟม”

คำแนะนำ

การเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

1. เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว กระดาษ (Food Grade) ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด พลาสติกชีวภาพ
2. ภาชนะต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ
3. ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอ หรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย
4. ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด
5. เลือกซื้อ สนับสนุนร้านอาหาร หรือแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ใช้โฟมบรรจุอาหาร

เลือกซื้อ สนับสนุนร้านอาหาร หรือแผงลอย
จำหน่ายอาหาร ที่ไม่ใช้โฟมบรรจุอาหาร

ร้านนี้
ปลอดภัย



ไม่ใช้โฟม
บรรจุอาหาร



ขอบคุณ ที่ไม่ใช้โฟม บรรจุอาหาร

ร่วมรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย



ด้วยความปรารถนาดีจาก
องค์การบริหารส่วนตำบลลำป่า
อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง

รู้เท่าทัน...โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติกที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดฟองและพองตัว จากการใช้ความร้อนสูงประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่แตกต่างกัน คุณสมบัติที่ได้คือมีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene) ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้ง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะใส่โฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้ โฟมเสีกรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



โฟม กินสบาย...แต่ตายเร็ว



อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

สารสไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และจะก่อให้เกิดอันตราย ดังนี้

- เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ
- มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนไม่หลับ
- ประจำเดือนมาไม่ปกติ
- สมองเสื่อมง่าย

เส้นทางสารสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัย หลักได้แก่

- 1) **ไขมันในอาหาร** ไขมันละลายสูง แอลกอฮอล์จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่า
- 2) **ระยะเวลา** ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานๆ อาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก
- 3) **อุณหภูมิ** ของอาหารที่ร้อน (เกิน 70 องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูงรวมทั้งการอุ่นไมโครเวฟ

