

พิษภัยอันตรายของกล่องโฟม

ด้วยความตระหนักถึงพิษภัยอันตรายของภาชนะโฟมที่มีต่อสุขภาพ และก่อภาวะโลกร้อน สถาบันโภชนาการ รมรณรงค์ให้บุคลากรและนักศึกษา ลด-ละ-เลิก ใช้ภาชนะโฟมในการบรรจุอาหาร โดยใช้ภาชนะส่วนตัว เช่น จาน ชาม (และ ถ้วยน้ำ/แก้ว เพื่อลดการใช้กระดาษ และพลาสติก) บรรจุอาหารแทนภาชนะโฟม รวมทั้ง ได้ให้ร้านจำหน่ายอาหารและ เครื่องดื่มของสถาบันงดใช้กล่องโฟม แล้วใช้ภาชนะที่ผลิตจากขานอ้อยมาบรรจุอาหารให้แก่ผู้บริโภคแทน สอดคล้องกับ นโยบายของมหาวิทยาลัยและกระทรวงสาธารณสุข INMU MUST KNOW ฉบับที่ 10 ขอประชาสัมพันธ์ถึงพิษภัยอันตรายของ การใช้ภาชนะโฟม ดังนี้

แพทย์เตือน! กล่องโฟมอันตราย ต้นเหตุมะเร็ง

นพ.วีรฉัตร กิตติรัตนไพบูลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุกัมมันต์ บริษัทบรรจุกัมมันต์เพื่อสิ่งแวดล้อมได้ให้ความรู้ ว่า กล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไปเป็นของเสียเหลือทิ้งสีดำๆ จากกระบวนการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ประกอบด้วย "สารสไตรีน" เป็นสารที่ออกฤทธิ์ทำให้สมองมีเนื้องอก เสื่อม เสื่อม หงุดหงิดง่ายมีผลทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติ และเป็นสารก่อมะเร็งอีก 3 ชนิด ถ้าเป็นผู้ชายรับประทานเข้าไปมากๆ จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ขณะที่ผู้หญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งเต้านมมากขึ้น และอาจส่งผลให้ทั้งชายและหญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งตับสูงขึ้นด้วยแม้จะไม่ได้ดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำก็ตาม

สำหรับสตรีนั้นถือเป็นสารอันตรายที่สหรัฐอเมริกา เพิ่งประกาศขึ้นบัญชีสารก่อมะเร็งหญิงมีครรภ์ที่รับประทานอาหารบรรจุ ในกล่องโฟมมีโอกาสทำให้ลูกสมองเสื่อมกลายเป็นอ้อ อวัยวะบางส่วนพิการ ส่วนคนทั่วไป ถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า”

นพ.วีรฉัตร กล่าวเตือนอีกว่า อาหารตามสั่งหรือข้าวราดแกงกับไข่ดาวหรือไข่เจียวร้อนๆ อาจจะไปละลายผนังกล่อง โฟมเสมือนรับประทานอาหารคลุกสไตรีนไปโดยไม่รู้ตัวแม้แต่ไข่ดิบที่วางขายในแผงไข่พลาสติกสารสไตรีนก็ยังมีโอกาสสลับเข้าไป ในเปลือกไข่ได้เช่นกัน เพราะฉะนั้นถ้าเลือกไข่ดิบก็ควรเลือกซื้อจากแผงไข่ที่เป็นกระดาษจะปลอดภัยที่สุด

เส้นทางมะเร็ง “สไตรีน” สร้างกาย

ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับสารสไตรีนในกล่องโฟมได้ง่ายถึง 5 ปัจจัย ได้แก่

- 1.อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลงทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง
- 2.ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ
- 3.ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นานๆไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก
4. ถ้านำอาหารที่บรรจุในกล่องโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก
- 5.ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมากๆ รวมถึงร้านไหนที่ตัดถุงพลาสติกใส่รองอาหารจะได้รับสารก่อมะเร็ง ถึง 2 เท่า ทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติก

จากคุณสมบัติของสารสไตรีนโดยปกติแล้ว จะมีสถานะเป็นของเหลวใส ไม่มีสี กลิ่นหอมเหนียวข้นเหมือนน้ำเชื่อม ระเหยง่ายและติดไฟง่าย และสามารถเข้าสู่ร่างกายได้ 3 ทางคือทางการหายใจ ทางผิวหนังและทางเดินอาหาร พิษของสไตรีน จะทำลายไขกระดูก ทำลายตับ และไต ทำให้ผิวหนังแห้ง แตก ความจำเสื่อม สมาธิสั้นมีผลต่อประสาทส่วนกลางและส่วนปลายโดยมีผลทำให้การเคลื่อนไหวและการทรงตัวไม่ดีเนื่องจากลดการประสานงานของกล้ามเนื้อ มีผลต่อการเต้นของหัวใจ และเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ โดยอาจก่อให้เกิดมะเร็งเส้นเลือดขาวและมะเร็งต่อมน้ำเหลืองได้ นอกจากผลต่อสุขภาพแล้ว มี ข้อมูลว่า โฟมเป็นวัสดุที่ต้องใช้เวลาย่อยสลายเป็นพันปี ส่วนพลาสติกใช้เวลาย่อยสลายประมาณ 450 ปี ถือเป็นปัญหาใหญ่ใน เรื่องของสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะการกำจัด ถ้าทำโดยการเผาก็จะไปเพิ่มปัญหาโลกร้อนมากขึ้น ถ้าฝังก็ใช้เวลาย่อยสลายนานมาก