

กล่องโฟมใส่อาหาร

ตัวการพาเสียมะเร็ง!?

กล่องโฟม ไม่ได้มีความอันตรายจากสไตรีนจึงไม่ได้ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอย่างที่หลายๆ คนคิดกล่าวคือสารสไตรีนจะเป็นอันตรายต่อร่างกายก็จริงแต่กล่องโฟมนั้นจะใช้สารโฟลีสไตรีนซึ่งจะมีความเสถียรสูงมาก มีความเบา และทนทาน ขึ้นรูปง่าย ทนกรดต่างๆ และทนความร้อนได้ดี และมีการรับรองว่าปลอดภัยจากองค์การอาหารทั่วโลก

กล่องโฟม มีความเสี่ยงต่อมะเร็ง?

ถ้าเรารับประทานอาหารที่ปนเปื้อนสารดังกล่าวไปเรื่อยๆ ก็มีความเสี่ยงได้ด้วย แม้ว่าในแต่ละครั้งจะมีปริมาณเป็นจำนวนน้อยก็ตามก็

เลือกใช้กล่องโฟมอย่างไรให้ปลอดภัย

ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขได้ให้ความสำคัญต่อกล่องโฟมในท้องตลาด และได้มีการตรวจมาตรฐานผลิตภัณฑ์กล่องโฟมอยู่เสมอประกอบกับสไตรีนก็มีความปลอดภัยต่อการใส่อาหารได้ในระดับที่ไม่เป็นห่วง

ดังนั้นจึงมีความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดดังกล่าวได้อย่างปลอดภัย

แต่อย่างไรก็ตาม กล่องโฟมก็ยังเป็นขยะที่มีการย่อยสลายที่ยาก และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอยู่ดี ทว่าที่เราควรลดการใช้กล่องโฟมแล้วเปลี่ยนมาใช้เป็นกล่องกระดาษ

ผู้จัดทำ: info Graphics ที่มา : mgronline.com

ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหาร นอกจากจาน ชาม ยังมีโฟม (Foam) ซึ่งเป็นภาชนะที่ผู้จำหน่ายส่วนมากนิยมนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุหรือหีบห่ออาหาร ทั้งอาหารสด ผักสด อาหารพร้อมปรุง และอาหารปรุงสำเร็จ ด้วยเหตุผลที่ว่าซื้อหาได้ง่าย สะดวกในการเปิดรับประทานได้เลย แต่รู้หรือไม่ว่าโฟมที่นำมาบรรจุอาหารเหล่านั้น หากเจอความร้อนจัดจะหลอมละลายจนอาจเกิดสารก่อมะเร็ง "สไตรีน" ออกมาปนเปื้อนในอาหาร เป็นอันตรายต่อสุขภาพและร่างกายอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้เลย

การใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารสำเร็จรูปในปัจจุบัน ส่วนใหญ่ผู้จำหน่ายมักจะใส่อาหารที่มีความร้อนและไขมัน ซึ่งอาจส่งผลให้สารเคมีจากโฟมออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารประเภทกึ่งสำเร็จรูปที่ต้องนำเข้าไมโครเวฟ เพื่อทำการอุ่นให้ความร้อนแก่อาหารก่อนนำมารับประทาน จึงมีความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับสารเคมีที่เป็นส่วนประกอบของโฟมเข้าสู่ร่างกาย และหากสะสมในปริมาณมาก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เนื่องจากการใช้โฟมพลาสติกมาบรรจุอาหารบางชนิดนั้นอาจทำให้เกิดปฏิกิริยาปลดปล่อยสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งเป็นสารที่อาจก่อให้เกิดมะเร็งในมนุษย์และสัตว์

คุณสมบัติของสารสไตรีนนั้น เป็นสารที่สามารถละลายได้ในน้ำมันและแอลกอฮอล์หรือแม้แต่อาหารที่มีไขมันสูง เช่น เนื้อสัตว์ติดมัน เนยแข็งที่บรรจุอยู่ในถาดโฟม ประกอบกับการทิ้งอาหารให้สัมผัสกับภาชนะโฟมเป็นเวลานานจะยิ่งมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาปนเปื้อนอาหารได้มากขึ้น ซึ่งหากร่างกายรับสารดังกล่าวอย่างต่อเนื่องเป็นเวลานานและการใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ไม่ถูกวิธี ก็อาจส่งผลเสียเป็นอันตรายต่อสุขภาพในอนาคตได้

ข้อมูลจากฝ่ายเฝ้าระวังและพิสูจน์สินค้าและบริการ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ได้ดำเนินการทดสอบพิสูจน์โฟมสำหรับบรรจุอาหาร พบว่า ผู้บริโภคอาจมีโอกาสเสี่ยงที่จะได้รับสารเคมีตกค้างจากการปนเปื้อนมากับภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ โดยส่วนใหญ่โฟมจะมีส่วนประกอบสำคัญ ๒ ชนิด คือ สไตรีน และเบนซีน ซึ่งสารทั้ง ๒ ชนิดนี้สามารถแพร่กระจายและละลายปนเปื้อนกับอาหารได้เมื่อได้รับหรือสัมผัสกับอาหารที่มีความร้อนสูง

ทั้งนี้ แม้ว่าผลการทดสอบที่ได้ส่วนใหญ่จะมีค่าการปนเปื้อนของสารเคมีโลหะหนัก (ตะกั่ว แคดเมียม) และสารตกค้างจากสารที่ระเหยอยู่ในเกณฑ์ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๙๕ (พ.ศ. ๒๕๔๘) กำหนดไว้ แต่ค่าที่ได้จากผลการทดสอบชี้ให้เห็นว่ามีการปนเปื้อนสารละลายของสารเคมีต่าง ๆ หลุดออกมา เมื่อทดสอบในสภาวะที่ใช้กับอาหารที่มีความร้อนสูงจริง โดยค่าที่ได้มีค่าสูงเกินกว่าครึ่งหนึ่งของค่าที่มาตรฐานกำหนดไว้ จึงเป็นสาเหตุทำให้เกิดการสะสมเรื้อรัง และเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายได้ ถ้าร่างกายได้รับสารดังกล่าวอย่างต่อเนื่องทุกวัน อย่างไรก็ตาม สคบ. ได้เตรียมแผนการจัดสัมมนาเกี่ยวกับภาชนะโฟม และทำความร่วมมือกับผู้ประกอบธุรกิจ ห้างสรรพสินค้า มหาวิทยาลัย ให้มีการลด ละ เลิกการใช้โฟมมาบรรจุใส่อาหารเพื่อลดอัตราความเสี่ยงอันตรายที่จะส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

ดังนั้น สคบ. จึงแนะนำให้ผู้บริโภคเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารให้ถูกประเภทหลีกเลี่ยงการนำโฟมมาบรรจุอาหารร้อน ไขมันสูง หรือมีความเป็นกรด และหลีกเลี่ยงการอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ รวมถึงการหันมาใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ใบตอง กระจาด ก่อ่งใบโอ ชานอ้อย พลาสติกไบโอ แทนกล่องโฟม ดีกว่าการปล่อยให้ร่างกายถูกทำลายเพราะอันตรายจากสารเคมีทุกวัน