

๔. “ทางเลือกเพื่อสุขภาพกับการลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร”

๑.แนวทางการดำเนินการรณรงค์ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย การสำรวจสถานการณ์การใช้โฟมบรรจุอาหาร สิ่งสนับสนุน : สามารถ Download แบบฟอร์มการสำรวจได้ที่ website :

<http://foodsafety.anamai.moph.go.th> - ดำเนินการประมวลผลข้อมูล วิเคราะห์สถานการณ์ วางแผนการดำเนินการ การรณรงค์

๒.การให้ความรู้ผู้ประกอบการค้าอาหาร

จัดการประชุมผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประกอบการ ค้าอาหาร เพื่อชี้แจงสถานการณ์การใช้โฟม อันตรายจากโฟมบรรจุอาหาร ระดมความคิดเห็น การรณรงค์และการเลือกภาชนะในการทดแทนโฟม ที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

- ร่วมกำหนดระยะเวลา ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร
- สิ่งสนับสนุน : สื่อประชาสัมพันธ์การรณรงค์

๓. การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหารและการเลือกใช้ ภาชนะทดแทนโฟมหรือภาชนะที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ และรักษ์ สิ่งแวดล้อม - จัดกิจกรรมส่งเสริม/กระตุ้น การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร - สิ่งสนับสนุนการรณรงค์ เช่น ภาชนะ ตัวอย่างทดแทนโฟม ธง No Foam ไลน์ประชาสัมพันธ์

๕. ขอบคุณ ที่ไม่ใช่โฟม...บรรจุอาหาร....

กำหนดวัน D-Day เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารเพื่อสุขภาพ ที่ดีของคนไทย เช่น วันที่ ๕ มิถุนายน (วันสิ่งแวดล้อมโลก) หรือกำหนด วันอื่นๆ ที่เหมาะสม สำหรับการจัดกิจกรรม

- จัดกิจกรรมมอบป้ายรณรงค์ “ ร้านนี้ปลอดภัยไม่ใช่โฟมบรรจุอาหาร ” (สำหรับร้านที่เลิกการใช้โฟมไม่น้อยกว่า ๔ เดือนนับจนถึงวันรับมอบป้าย) - มอบรางวัล ยกย่อง ชมเชย หน่วยงานหรือ ผู้ประกอบการที่ส่งเสริมการลด ละ เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เช่น - หน่วยงาน / สถานที่ปลอดโฟมบรรจุ อาหาร เช่น กระทรวง กรม ศูนย์วิชาการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล โรงเรียน มหาวิทยาลัย เทศบาล ตลาดสด ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ แหล่งท่องเที่ยว ฯลฯ

คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

๑) เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว กระดาษ (Food Grade) ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด ๒) ภาชนะต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วย วัสดุที่เป็นพิษ ๓) ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตก กะเทาะ เป็นสนิมง่าย ๔) ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด

อบต.กายูบอเกาะร่วมรณรงค์
ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร”



๑. รู้เท่าทัน.....โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติกที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ อาหารผลิตมาจากวัสดุ โพลีเมอร์ ชนิดโพลีสไตรีน(Polystyrene)

ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุ อาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้งาน รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม ภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรงและอาจ หลอมละลายจนมี สารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้

๒. โฟม กินสบาย.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร สาร สไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม ๒B (Carcinogen Group ๒B) ซึ่งเป็นสารที่อาจจะ ก่อให้เกิดอันตรายดังนี้ - เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาส สูงต่อการเป็นมะเร็งตับ - มีผลต่อสมองและ เส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับ ยาก - ประจำเดือนมาไม่ปกติ - สมองเสื่อมง่าย , ความจำเสื่อม ,สมาธิสั้น , ขาปลายมือปลายประสาท เส้นทางการสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย โดยปริมาณ การละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับ ๓ ปัจจัย หลัก ได้แก่ ๑) ไขมันในอาหาร น้ำส้มสายชู กรด แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีน จาก กล่อง โฟมได้มากกว่าปกติ ๒) ระยะเวลา ที่ภาชนะโฟมสัมผัส อาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานอาหาร จะดูด สารสไตรีนในปริมาณมาก ๓) อุณหภูมิของอาหารที่ ร้อน (เกิน ๗๐ องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่ อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ

๓. อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด...

เบนซิน (Benzene) ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความ เป็นพิษ สูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรค โลหิตจาง (Anemia) มะเร็งเม็ดเลือดขาว (Leukemia) เนื่องจาก เบนซินจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำลายระบบ ภูมิคุ้มกัน ในร่างกายทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง พทาเลท(Phthalate) เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมี ครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome) ทำลายไตและระบบทางเดินอาหาร ความเป็นมาของโครงการ ธรรมรงค์ ตามหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรีที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๒๓๘๘๘ ลงวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๕๖ เรื่อง ความเห็นและข้อเสนอแนะของสภาที่ปรึกษา เศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ เรื่อง การจัดการอันตรายจากโฟมที่ใช้สำหรับ บรรจุ อาหาร ซึ่งมีข้อเสนอแนะให้กระทรวงสาธารณสุข ำเนินการงดใช้ ภาชนะโฟมบรรจุอาหารร้อนหรือมีไขมันเพื่อเป็นตัวช่วยให้ส่วน ราชการอื่นและ ประชาชน โดยการเป็นหน่วยงานนำร่องในการ เลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการ ธรรมรงค์ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร เพื่อสุขภาพที่ ดีของคนไทยปี ๒๕๕๘ เพื่อเป็นแบบอย่างให้ส่วนราชการ อื่นและ ประชาชนต่อไป วัตถุประสงค์ ๑) เพื่อรณรงค์ให้ผู้ประกอบการค้า อาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตราย จากการใช้โฟมบรรจุ อาหาร ๒) เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุ อาหาร ๓) เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร เลิกใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่มีความ ปลอดภัยต่อสุขภาพทดแทน โฟม