

เทศบาลตำบลตึก
เลขที่รับ ๑๕๙๕
วันที่ ๗ มิ.ย ๕๗
เวลา



ที่ว่าการอำเภอตะกั่วป่า
ถ.เพชรเกษม ตะกั่วป่า พง ๘๒๑๑๐

๗ มิถุนายน ๒๕๕๗

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เลขที่รับ ๑๕๓๓
วันที่ ๗ มิ.ย. ๕๗
เวลา

- สำนักปลัด
- กองคลัง
- กองช่าง
- กองการศึกษา
- กองสาธารณสุข

ที่ พง ๐๔๓๒ /ว ๒๐๓๘

เรื่อง การงดใช้โฟมบรรจุอาหาร

เรียน หัวหน้าส่วนราชการทุกหน่วยงานทุกสังกัด , ผู้บริหารเทศบาล/อบต.ทุกแห่ง , ผู้บริหารสถานศึกษาทุกแห่ง ,
กำนันทุกตำบลและผู้ใหญ่บ้านทุกหมู่บ้าน , ประธาน อสม.ทุกตำบล/ทุกหมู่บ้าน

สิ่งที่ส่งมาด้วย - เอกสารโทษและพิษภัยของโฟม และสำเนาหนังสือสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
จำนวน ๒ ฉบับ

จากข้อมูลของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โฟมเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากพลาสติกประเภทโพลีสไตรีน (Polystyrene: PS) หากถูกนำไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด และอาหารทอดที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบ จะเกิดปฏิกิริยาทำให้สารอันตรายแตกตัวออกมาปนเปื้อนกับอาหาร คือ สารเบนซีน(Benzene) ที่หากดื่มหรือกินอาหารที่มีสารเบนซีนปนเปื้อนสูง จะทำให้มีอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกักร้อน เวียนศีรษะ คลื่นไส้ และอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้ แต่ที่เป็นอันตรายที่สุดคือ “สารสไตรีน”(Styrene) ที่มีพิษทำลายไขกระดูก ตับ และไต ทำให้ความจำเสื่อม มีผลต่อการเต้นของหัวใจ และเป็นสารก่อ “มะเร็ง” โดยอาจก่อให้เกิดมะเร็งต่อมลูกหมาก , มะเร็งเต้านม และมะเร็งตับได้ ดังนั้น คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค จึงได้มีมติให้เลิกใช้โฟมบรรจุอาหารด้วย นั้น

ในการนี้ อำเภอตะกั่วป่า ขอความร่วมมือจากท่าน และเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ได้ช่วยพิจารณา
ดำเนินการดังนี้ คือ

๑. ให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน , ผู้นำชุมชน , อสม. , ผู้สูงอายุ , ผู้ประกอบการร้านอาหาร และประชาชนทั่วไป ได้รับรู้ถึงโทษและพิษภัยของการใช้โฟมบรรจุอาหาร
๒. จัดทำป้ายประชาสัมพันธ์ เพื่อเชิญชวนประชาชน , ร้านอาหาร งดใช้โฟมบรรจุอาหาร
๓. หน่วยงานราชการ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นตัวอย่างที่ดีแก่ประชาชน ด้วยการงดใช้โฟมบรรจุอาหาร ในการจัดเลี้ยงแก่เจ้าหน้าที่ รวมถึงผู้เข้าร่วมประชุม/อบรมในโครงการต่างๆ
๔. สถานศึกษา ให้ความรู้แก่นักเรียน/นักศึกษา และงดใช้โฟมบรรจุอาหารภายในบริเวณสถานศึกษา
๕. จัดเวทีประชาคมตำบล เพื่อร่วมมือกันออกข้อบัญญัติ , ประกาศของท้องถิ่น หรือนโยบายสาธารณะเพื่องดการใช้โฟมบรรจุอาหารในหน่วยงาน , ในงานประเพณีต่างๆ , ในสถานศึกษา และในชุมชน

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายมานิต เพียรทอง)
นายอำเภอตะกั่วป่า

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอตะกั่วป่า
งานขับเคลื่อนนโยบายสาธารณะเพื่อสุขภาพ
โทร. ๐๗๖๔๒๑๖๗๒



ปัจจัยที่ทำให้สารสไตรีน ลงไปปนเปื้อนในอาหาร

๑. อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง ทำให้สารสไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง
๒. ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ
๓. ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก
๔. ถ้านำอาหารที่บรรจุโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก
๕. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมาก ๆ รวมถึงตัดถุงพลาสติกใสรองอาหาร จะได้รับสารก่อมะเร็ง ๒ เท่า ทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติก

(ส่วนกรณีนำพลาสติก หรือใบตอง มารองอาหาร สามารถช่วยไม่ให้อาหารสัมผัสกล่องโฟมระดับหนึ่งเท่านั้น แต่อาหารยังมีความร้อน และไขมัน ก็ทำให้เกิดการปนเปื้อนของสารสไตรีนได้เช่นกัน)

- ไซติบที่วางขายในแผงไซพลาสติก สารสไตรีนมีโอกาสวิ่งเข้าไปในเปลือกไข่ได้เช่นกัน ถ้าเลือกไซติบ ควรเลือกซื้อจากแผงไซกระดาษจะปลอดภัยที่สุด
- คนทั่วไปถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า
- ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารที่เป็นกรด เช่น น้ำส้มสายชู เพราะกรดจากน้ำส้มสายชูจะทำปฏิกิริยากับภาชนะพลาสติกได้ จึงควรใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนความเป็นกรดและต่างได้ เช่น ภาชนะสเตนเลสจะปลอดภัยกว่า
- ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารที่ร้อนจัดหรือมีความมันมากๆ เมื่อใช้ใส่อาหารร้อนๆ โดยเฉพาะ น้ำร้อนเดือด ความร้อนจะทำให้สีจากภาชนะละลายปนออกมา ทำให้ร่างกายได้รับโลหะหนัก เช่น พรอท ตะกั่ว สารหนูและแคดเมียม เข้าสู่ร่างกายของเรา อาจจะเป็นสาเหตุของความผิดปกติของระบบต่างๆ ในร่างกายและโรคมะเร็ง



ที่ นร ๐๓๐๓๗๕๓/ดค
 ๑๗๒๒
 ๒๐ เม.ย. ๒๕๕๙
 ๖

ที่ นร ๐๓๐๓๗๕๓/ดค

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
 ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา
 อาคารรัฐประศาสนภักดี ชั้น ๕ ถนนแจ้งวัฒนะ
 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ ๑๐๒๑๐

๕ เมษายน ๒๕๕๙

๓๗๗
 ๒๐ เม.ย. ๒๕๕๙

เรื่อง ขอความร่วมมือดำเนินการตามมติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ประธานอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัด

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. มติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ครั้งที่ ๒/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๙ จำนวน ๑ แผ่น
 ๒. ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องโหม่ จำนวน ๔ แผ่น

ด้วยปัจจุบันปรากฏว่า การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จรูป หรืออาหารตามสั่ง ส่วนใหญ่นิยมใช้กล่องโหม่เป็นภาชนะบรรจุอาหาร เพราะใช้งานง่ายและสะดวก และจากข้อมูลของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ พบว่า หากนำกล่องโหม่ไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัดและอาหารทอดที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวผัด ข้าวกระเพราไข่ดาว ผัดไทย หอยทอด จะทำให้เกิดการปล่อยสารเคมีบางชนิดออกมา ได้แก่ สไตรีน (Styrene) และเบนซีน (Benzene) โดยสารสไตรีน (Styrene) มีผลต่อร่างกาย เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาจะทำให้ระคายเคือง การสูดดมเข้าไปจะมีอาการไอและหายใจลำบาก และมีผลกระทบต่อร่างกายในระยะยาว สำหรับเบนซีนเป็นสารที่มีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ถ้าดื่มหรือกินอาหารที่มีเบนซีนปนเปื้อนจะทำให้มีอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกั๊กกร้อน เวียนศีรษะ คลื่นไส้ อาเจียน ชัก หัวใจเต้นแรง และอาจเสียชีวิตได้ จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าการใช้โหม่เป็นภาชนะบรรจุอาหารอาจก่อให้เกิดโรคต่างๆ ได้ ประกอบกับโหม่จะใช้ระยะเวลาในการย่อยสลายนาน ทำให้เกิดผลกระทบท่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้น จึงมีการผลิตภาชนะบรรจุอาหารที่ทำมาจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ชานอ้อย มันสำปะหลัง ไพรตั้นจากถั่ว และข้าวโพด มาทดแทนการใช้โหม่ในการบรรจุอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ได้นำเสนอแนวทางในการลดใช้โหม่บรรจุอาหาร ต่อคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ในคราวประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๕๙ ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติให้ขอความร่วมมือจังหวัดต่างๆ ให้รณรงค์เกี่ยวกับอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นจากการใช้โหม่บรรจุอาหาร และให้มีการเลิกใช้ ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค จึงขอความร่วมมือจังหวัดดำเนินการตามมติคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความร่วมมือดังกล่าว และกรุณาแจ้งให้ทราบต่อไปด้วย
 จะขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

Orino Sattis - - ๕ เม.ย. ๒๕๕๙

(นายอำพล วงศ์ศิริ)

เลขาธิการคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

กองคุ้มครองผู้บริโภคด้านฉลาก
 ฝ่ายควบคุม (พิชชา)
 โทร ๐ ๒๕๔๓ ๐๓๔๗-๘ โทรสาร ๐ ๒๕๔๓ ๔๗๖๘

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว

