

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว



ข้อมูลจาก นพ.วีรภัทร กิตติรัตนไพบูลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านมะเร็งวิทยา www.kapook.com



ตำบลไหล่หินรักษโลก

ร่วมใจใช้ถุงผ้า ตะกร้า แทน ถุงพลาสติก

ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะ โฟม

ปฏิเสธ
ถุง
พลาสติก

ลด

ใช้ซ้ำ

ทำใหม่

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว



จัดทำโดย เทศบาลตำบลไหล่หิน
โทร. 0 5427 4523
www.laihin.co.th
facebook : เทศบาลตำบลไหล่หิน

อันตรายที่แฝงมากับกล่องโฟมและถุงพลาสติก

กล่องโฟมและถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุอาหาร ที่เรารับประทานกันเป็นประจำ นั้น มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกาย ถ้าเราสังเกตให้ดี กล่องโฟมบางประเภทจะมีคำเตือนระบุไว้อย่างชัดเจนว่า “ไม่ควรนำมา ใส่อาหารหรือไม่ควรนำมาใส่ของร้อน” 

การใช้กล่องโฟมและถุงพลาสติกอย่างผิดประเภท เป็นสาเหตุใหญ่ๆ ที่ทำให้คนไทยป่วยเป็นโรคมะเร็งเพิ่มมากขึ้นทุกปี โดยเฉพาะผู้ชายที่รับประทานเข้าไปมากๆ มีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งต่อมลูกหมาก ในขณะที่ผู้หญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งเต้านม และทั้งสองเพศมีโอกาสสูงที่จะเป็น มะเร็งตับ และยังทำให้สมองมีถุงสมองง่าย หยุดหรือริดง่าย ประจำเดือนมาไม่ปกติ โดยเฉพาะบางร้านที่ใช้ถุงพลาสติกรองกล่องโฟมด้วย จะทำให้ได้รับสารก่อมะเร็งเพิ่มขึ้น 2 เท่า ถ้าถุงที่ใช้มันผิดประเภท 

กล่องโฟมทำมาจากอะไร

กล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นของเสียเหลือทิ้ง สีดำๆ จากกระบวนการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ประกอบด้วยสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งเป็นอันตรายต่อร่างกาย และสหรัฐอเมริกาได้ประกาศขึ้นบัญชีสารก่อมะเร็งแล้ว

ปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคได้รับสารสไตรีนจากกล่องโฟม

1. อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง
2. ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ
3. ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นานๆไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก
4. ถ้านำอาหารที่บรรจุโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก
5. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมาก ๆ รวมถึงร้านไหนตัดถุงพลาสติกใสรองอาหาร ขอบอกว่าได้รับสารก่อมะเร็ง 2 เท่า ทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติกเลยทีเดียว

วิธีการป้องกันที่ดีที่สุดคือ

การเลือกใช้ถุงพลาสติกและกล่องโฟมให้เหมาะสมกับอาหารที่ใส่ หรือถ้าเป็นไปได้ให้ใช้ ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารในกล่องโฟม แล้วหันไปใช้ภาชนะอย่างใบโอซานอ้อยแทน ซึ่งสามารถทนต่ออาหารที่มีอุณหภูมิสูงๆ ได้ปลอดภัยอ่อมะเร็ง และไม่มีผลกระทบต่อระบบประสาทและระบบฮอร์โมน นอกจากนั้นยังสามารถย่อยสลายได้ภายใน 45 วัน เป็นการลดโลกร้อนได้ด้วย หรือจะใช้ปีนโตแทนจะดีที่สุด

สาระน่ารู้

- ไซติบที่วางขายในแผงพลาสติก สารสไตรีนมีโอกาสวิ่งเข้าไปในเปลือกไซติบเช่นกัน ถ้าเลือกไซติบควรเลือกซื้อจากแผงกระดาษจะปลอดภัยที่สุด
- คนทั่วไปถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า
- ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารที่เป็นกรด เช่น น้ำส้มสายชู เพราะกรดจากน้ำส้มสายชูอาจทำปฏิกิริยากับภาชนะพลาสติกได้ จึงควรใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนความเป็นกรดและต่างได้ เช่น ภาชนะสแตนเลสจะปลอดภัยกว่า
- ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารที่ร้อนจัดหรือมีความมันมากๆ เมื่อใช้ใส่อาหารร้อนๆ โดยเฉพาะน้ำร้อนเดือด ความร้อนจะทำให้สไตรีนจากภาชนะละลายปนออกมา ทำให้ร่างกายได้รับโลหะหนัก เช่น ปรอท ตะกั่ว สารหนูและแคดเมียม เข้าสู่ร่างกายของเรา อาจจะเป็นสาเหตุของความผิดปกติของระบบต่างๆ ในร่างกายและโรคมะเร็ง

