4. "ทางเลือกเพื่อสุขภาพกับการ ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร"

แนวทางการดำเนินการรณรงค์ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย

1 การสำรวจสถานการณ์การใช้โฟมบรรจุอาหาร

สิ่งสนับสนุน : สามารถ Download แบบฟอร์มการสำรวจได้ที่ website : http://foodsan.anamai.moph.go.th

- ดำเนินการประมวลผลข้อมูล วิเคราะห์สถานการณ์ วางแผนการดำเนินการรณรงค์

2 การให้ความรู้ผู้ประกอบการค้าอาหาร

- จัดการประชุมผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประกอบการค้าอาหารเพื่อชี้แจงสถานการณ์การใช้โฟม อันตรายจากโฟมบรรจุอาหาร ระดมความคิดเห็นการรณรงค์และการเลือกภาชนะในการทดแทนโฟมที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ
- ร่วมกำหนดระยะเวลา ลด ละ การใช้โฟมบรรจุอาหาร
- สิ่งสนับสนุน : สื่อประชาสัมพันธ์การรณรงค์

3 การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหารและการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมหรือภาชนะที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและรักษ์สิ่งแวดล้อม

- จัดกิจกรรมส่งเสริม/กระตุ้น การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร
- สิ่งสนับสนุนการรณรงค์ เช่น ภาชนะตัวอย่างทดแทนโฟม ธง No Foam ไวนิลประชาสัมพันธ์

5. ขอบคุณ ที่ไม่ใช้โฟม...บรรจุอาหาร...

กำหนดวัน D-Day เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย เช่น วันที่ 5 มิถุนายน (วันสิ่งแวดล้อมโลก) หรือกำหนดวันอื่นๆ ที่เหมาะสมสำหรับการจัดกิจกรรม

- จัดกิจกรรมมอบป้ายรณรงค์ " ร้านนี้ปลอดภัยไม่ใช้โฟมบรรจุอาหาร " *(สำหรับร้านที่เลิกการใช้โฟมไม่น้อยกว่า 4 เดือนนับจนถึงวันรับมอบป้าย)*

- มอบรางวัล ยกย่อง ชมเชยหน่วยงานหรือผู้ประกอบการที่ส่งเสริมการลด ละ เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เช่น
- หน่วยงาน / สถานที่ปลอดโฟมบรรจุอาหาร เช่น กระทรวง กรม ศูนย์วิชาการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล โรงเรียน มหาวิทยาลัย เทศบาล ตลาดสด ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ แหล่งท่องเที่ยว ฯลฯ

คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

1) เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว กระดาษ (Food Grade) ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด

2) ภาชนะต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ

3) ภาชนะต้องมีแความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย

4) ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด

ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
โทร. 02-590-4173,02-590-4179

พิมพ์ครั้งที่ 1/2558 จำนวน.....เล่ม
โรงพิมพ์.....
สนับสนุนการจัดพิมพ์โดย : บริษัท บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด (มหาชน)

grace

โครงการรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
Website : http://foodsan.anamai.moph.go.th
Facebook : ลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร

1. รู้เท่าทัน.....โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการพู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลิเมอร์ ชนิดโพลิสไตรีน (Polystyrene)

ปัจจุบันพ่อค้าแม่ค้าที่ขายอาหารมักนิยมใช้กล่องโฟม เป็นภาชนะบรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เช่น ข้าวมัด ผัดกระเพรา ข้าวต้ม กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น เนื่องจากสะดวก ใช้ง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตาม การนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสียรูปทรงและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้

2. โฟม กินสบาย.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

❶ *สารสไตรีน (Styrene)* ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจเกิดการปนเปื้อน และจะก่อให้เกิดอันตรายดังนี้

- เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ
- มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก
- ประจำเดือนมาไม่ปกติ
- สมองเสื่อมง่าย

เส้นทางสารสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัย หลัก ได้แก่

1) *ไขมันในอาหาร* น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

2) *ระยะเวลา* ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานๆ อาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก

3) *อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน* (เกิน 60 องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ

3. อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด...

❷ *เบนซีน (Benzene)* ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง

❸ *พทาเลท (Phthalate)* เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Sysdrome)

ความเป็นมาของโครงการรณรงค์

ตามหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรีที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๒๓๘๘๙ ลงวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๕๖ เรื่อง ความเห็นและข้อเสนอแนะของสภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เรื่อง การจัดการอันตรายจากโฟมที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร ซึ่งมีข้อเสนอแนะให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินการงดใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารร้อนหรือมีไขมันเพื่อเป็นตัวอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชน โดยการเป็นหน่วยงานนำร่องในการเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย เพื่อเป็นแบบอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์

❶ เพื่อรณรงค์ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร

❷ เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร

❸ เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารทดแทนโฟมที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ