

เทศบาลตำบลไผ่คำพัฒนา อนุรักษ์ ลด ละ เลิก การใช้ ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)

ปัจจุบันมีการใช้โฟมบรรจุอาหารประสบความสำเร็จซึ่งส่วนใหญ่มีความร้อนเกิน ๗๐ องศาเซลเซียส และมีไขมัน ส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนสารเคมี เช่น สารสไตรีน เบนซิน พทาเลท กับอาหารที่ใช้โฟม ซึ่งเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็งเม็ดเลือดขาว มะเร็งเต้านม มะเร็งต่อมลูกหมาก สมองเสื่อม เป็นพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมัน หญิงมีครรภ์อาจทำให้เกิดลูกที่มีอาการดาวน์ซินโดรม เป็นต้นนอกจากนี้ขยะจากโฟมบรรจุอาหารเป็นขยะที่ย่อยสลายยากใช้เวลาถึง ๔๕๐ ปี กว่าที่จะสลายตัวได้หมด ซึ่งหลายประเทศ เช่น ไต้หวัน ฝรั่งเศสสหรัฐอเมริกา ในบางรัฐ เช่น นิวยอร์ก ซานฟรานซิสโก ได้ยกเลิกการใช้กล่องโฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร องค์การบริหารส่วนตำบลเสาธงได้ตระหนักว่า จึงขอประชาสัมพันธ์รณรงค์ลดใช้โฟมในการบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพดี จึงขอความร่วมมือจากประชาชนทุกภาคส่วน อาทิ ร้านขายอาหาร ผู้บริโภค ร่วมรณรงค์และประชาสัมพันธ์การลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) เพื่อสุขภาพดีของประชาชนโดยการเลือกใช้

กล่องโฟมใส่อาหาร ตัวการพาเสียมะเร็ง!?

กล่องโฟม ไม่ได้มีความอันตรายจากสไตรีนจนไม่ได้ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอย่างที่เราคิด คนคิดกลัวคือสารสไตรีนจะเป็นอันตรายต่อร่างกายก็จริงแต่กล่องโฟมนั้นจะใช้สารโฟลีสไตรีนซึ่งจะมีความเสถียรมาก มีความเบา และทนทาน ยับยั้งการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อมได้ดี และมีการรับรองว่าปลอดภัยจากองค์กรอาหารทั่วโลก

กล่องโฟม มีความเสี่ยงต่อมะเร็ง?

ถ้าเรารับประทานอาหารที่ปนเปื้อนสารดังกล่าวไปเรื่อยๆ ก็มีความเสี่ยงได้ด้วย แม้ว่าในแต่ละครั้งจะมีปริมาณเป็นจำนวนน้อยก็ตามที

เลือกใช้กล่องโฟมอย่างไรให้ปลอดภัย

ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขได้ให้ความสำคัญต่อกล่องโฟมในท้องตลาด และได้มีการตรวจมาตรฐานผลิตภัณฑ์กล่องโฟมอยู่เสมอประกอบกับสไตรีนก็มีความปลอดภัยต่อการใส่อาหารได้ในระดับที่ไม่เป็นห่วง

ดังนั้นจึงมีความปลอดภัยในการใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดดังกล่าวได้อย่างปลอดภัย

แต่อย่างไรก็ตาม กล่องโฟมก็ยังมีเป็นขยะที่มีการย่อยสลายที่ยาก และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอยู่ดี ทางที่ดีเราควรลดการใช้กล่องโฟมแล้วเปลี่ยนมาใช้เป็นกล่องกระดาษ

ผู้จัดทำ
info
Graphics ที่มา : mgronline.com