

รณรงค์ลดการใช้ถุงพลาสติกและโฟม



ในช่วงที่ผ่านมาเราจะเห็นว่ามีปัญหาสิ่งแวดล้อมเกิดขึ้นมากมาย โดยมีสาเหตุมาจากถุงพลาสติก ทั้งปัญหาขยะ ปัญหาโลกร้อน และยังส่งผลกระทบต่อแหล่งน้ำและสัตว์ในระบบนิเวศ เราจะเห็นในข่าวอยู่บ่อย ๆ ว่าพบถุงพลาสติกอยู่ในท้องของเต่าทะเล เป็นสาเหตุให้เต่าทะเลตาย และไม่ใช่แค่เต่าทะเลเท่านั้น ยังมีสัตว์อื่น ๆ กว่า 700 ชนิดที่ตายเพราะกินถุงพลาสติกเข้าไป

สาเหตุของสิ่งที่น่าเศร้านี้คือถุงพลาสติกที่ไม่ยอมย่อยสลาย ต้องใช้เวลาหลายสิบปีถึงจะสามารถย่อยสลายได้ และเมื่อเราใช้ถุงพลาสติกมากขึ้น ปัญหาเหล่านี้ก็รุนแรงมากขึ้นตามมา เกิดเป็นขยะและมลพิษทุกหนทุกแห่งชนิดที่นับไม่ถ้วน

เราจึงเห็นได้ว่าในช่วงหลายปีที่ผ่านมาหลายฝ่ายเข้ามาช่วยกันรณรงค์ให้ลดการใช้ถุงพลาสติกอย่างต่อเนื่องจนถึงการงดใช้ถุงพลาสติก ทั้งภาครัฐและเอกชนซึ่งเกิดเป็นกระแสไปทั่วโลก เพื่อรักษาโลกของเราให้ดำรงต่อไปได้ในระยะยาว เช่น ประเทศญี่ปุ่นได้รณรงค์ลดใช้ถุงพลาสติกทั่วทั้งประเทศ ทั้งร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และห้างสรรพสินค้า โดยหากใครที่ต้องการถุงพลาสติกก็จะโดนคิดเงินที่ 10 เยนต่อใบ นอกจากนี้แบรนด์ใหญ่อย่าง Uniqlo เองก็เพิ่งออกมาประกาศว่าจะงดการใช้ถุงพลาสติก เปลี่ยนไปใช้ถุงกระดาษแทน

เนื่องจากที่ผ่านมาผู้บริโภค 1 คน เฉลี่ยแล้วใช้ถุงพลาสติก 3 ใบต่อวัน ซึ่งส่งผลให้เกิดขยะพลาสติกสูงถึงปีละ 7,000 ล้านใบ และมากถึง 75% ของขยะพลาสติกทั้งหมด เป็นพลาสติกที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ ประเทศไทยจึงกลายเป็นประเทศที่ปล่อยขยะพลาสติกลงทะเลมากเป็นอันดับที่ 6 ของโลก คาดว่าปริมาณขยะพลาสติกมีมากถึง 2 แสนล้านใบต่อปี

ทั้งนี้ มาตรการที่ปล่อยออกมามีทั้งแบบซอฟต์แวร์ ๆ เช่น ห้างเซ็นทรัล เทสโก้ โลตัส และ Homepro มีนโยบายว่า ลูกค้าคนไหนที่ไม่รับถุงพลาสติกจะได้แต้มสะสมใน Loyalty Card เพิ่ม ส่วนมาตรการที่ถือว่าเป็นยาแรงอย่างการเก็บเงิน ก็ได้มีการเริ่มทำแล้วที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยเริ่มเก็บเงินที่ราคา 2 บาท ซึ่งสามารถลดการใช้ถุงพลาสติกไปได้ประมาณ 80% ถือว่าได้ผลเกินคาด โดยเงินส่วนที่เก็บไปจะนำไปพัฒนาโครงการปลูกป่าต่อไป

สิ่งที่เราทุกคนสามารถทำได้ในวันนี้คือตระหนักถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจากพิษภัยของพลาสติก และให้ความร่วมมือลดการใช้ถุงพลาสติก ทำได้ง่าย ๆ โดยการใช้อุปกรณ์ในการไปซื้อของ เพื่อช่วยลดปัญหาขยะและสิ่งแวดล้อมในระยะยาว และทำให้โลกนี้น่าอยู่มากขึ้น



ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่อาหาร นอกจากจาน ชาม ยังมีโฟม (Foam) ซึ่งเป็นภาชนะที่ผู้จำหน่าย ส่วนมากนิยมนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุหรือหีบห่ออาหาร ทั้งอาหารสด ผักสด อาหารพร้อมปรุง และ อาหารปรุงสำเร็จ ด้วยเหตุผลที่ว่าซื้อหาได้ง่าย สะดวกในการเปิดรับประทานได้เลย แต่รู้หรือไม่ว่าโฟมที่ นำมาบรรจุอาหารเหล่านั้น หากเจอความร้อนจัดจะหลอมละลายจนอาจเกิดสารก่อมะเร็ง "สไตรีน" ออกมาปนเปื้อนในอาหาร เป็นอันตรายต่อสุขภาพและร่างกายอย่างไม่อาจหลีกเลี่ยงได้เลย

การใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารสำเร็จรูปในปัจจุบัน ส่วนใหญ่ผู้จำหน่ายมักจะใส่อาหารที่มีความร้อน และไขมัน ซึ่งอาจส่งผลให้สารเคมีจากโฟมออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารประเภทกึ่งสำเร็จรูป ที่ต้องนำเข้าไมโครเวฟ เพื่อทำการอุ่นให้ความร้อนแก่อาหารก่อนนำมารับประทาน จึงมีความเสี่ยงที่อาจส่งผล กระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับสารเคมีที่เป็นส่วนประกอบของโฟมเข้าสู่ร่างกาย และหากสะสมใน ปริมาณมาก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เนื่องจากการใช้โฟมพลาสติกมาบรรจุอาหารบางชนิดนั้น อาจจะทำให้เกิดปฏิกิริยาปลดปล่อยสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งเป็นสารที่อาจก่อให้เกิดมะเร็งในมนุษย์และสัตว์

คุณสมบัติของสารสไตรีนนั้น เป็นสารที่สามารถละลายได้ในน้ำมันและแอลกอฮอล์หรือแม้แต่อาหารที่มี ไขมันสูง เช่น เนื้อสัตว์ติดมัน เนยแข็งที่บรรจุอยู่ในถาดโฟม ประกอบกับการทิ้งอาหารให้สัมผัสกับภาชนะโฟม เป็นเวลานานจะยังมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาปนเปื้อนอาหารได้มากขึ้น ซึ่งหากร่างกายรับสารดังกล่าว อย่างต่อเนื่องเป็นเวลานานและการใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ไม่ถูกวิธี ก็อาจส่งผลเสียเป็นอันตรายต่อสุขภาพใน อนาคตได้

ข้อมูลจากฝ่ายเฝ้าระวังและพิสูจน์สินค้าและบริการ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ได้ดำเนินการทดสอบพิสูจน์โฟมสำหรับบรรจุอาหาร พบว่า ผู้บริโภคอาจมีโอกาเสี่ยงที่จะได้รับสารเคมีตกค้าง จากการปนเปื้อนมากับภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ โดยส่วนใหญ่โฟมจะมีส่วนประกอบสำคัญ 2 ชนิด คือ สไตรีน และเบนซีน ซึ่งสารทั้ง 2 ชนิดนี้สามารถแพร่กระจายและละลายปนเปื้อนกับอาหารได้เมื่อ ได้รับหรือสัมผัสกับอาหารที่มีความร้อนสูง

ทั้งนี้ แม้ว่าผลการทดสอบที่ได้ส่วนใหญ่จะมีค่าการปนเปื้อนของสารเคมีโลหะหนัก (ตะกั่ว แคดเมียม) และสารตกค้างจากสารที่ระเหยอยู่ในเกณฑ์ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 295 (พ.ศ.2548) กำหนดไว้ แต่ค่าที่ได้จากผลการทดสอบชี้ให้เห็นว่ามีการปนเปื้อนสารละลายของสารเคมีต่าง ๆ หลุดออกมาเมื่อทดสอบในสถานะที่ใช้กับอาหารที่มีความร้อนสูงจริง โดยค่าที่ได้มีค่าสูงเกินกว่าครึ่งหนึ่งของค่าที่มาตรฐานกำหนดไว้ จึงเป็นสาเหตุทำให้เกิดการสะสมเรื้อรัง และเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายได้ ถ้าร่างกายได้รับสารดังกล่าวอย่างต่อเนื่องทุกวัน อย่างไรก็ตาม สคบ. ได้เตรียมแผนการจัดสัมมนาเกี่ยวกับภาชนะโฟม และทำความร่วมมือกับผู้ประกอบธุรกิจ ห้างสรรพสินค้า มหาวิทยาลัย ให้มีการลด ละ เลิกการใช้โฟมมาบรรจุใส่อาหาร เพื่อลดอัตราความเสี่ยงอันตรายที่จะส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

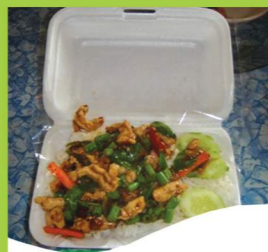
ดังนั้น สคบ. จึงแนะนำให้ผู้บริโภคเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารให้ถูกประเภทหลีกเลี่ยงการนำโฟมมาบรรจุอาหารร้อน ไขมันสูง หรือมีความเป็นกรด และหลีกเลี่ยงการอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ รวมถึงการหันมาใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ใบตอง กระดาษ กล่องใบโอ ชานอ้อย พลาสติกใบโอ แทนกล่องโฟม ดีกว่าการปล่อยให้ร่างกายถูกทำลายเพราะอันตรายจากสารเคมีทุกวัน

1. รู้เท่าทัน.....โฟม

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติก ที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agents) ทำให้เกิดการฟู และพองตัว จากการใช้ความร้อนสูง ประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ (Mold) ที่มีรูปร่างที่ต่างกันคุณสมบัติที่ได้คือ มีน้ำหนักเบา ทำเป็นรูปลักษณะต่างๆ ได้ดี โฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene)



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



2. โฟม กินสบาย.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

- 1 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...

- 2 **เบนซีน (Benzene)** ละลายได้ดีในน้ำมัน ส่งผลต่อร่างกายมีความเป็นพิษสูงและเป็นสารก่อมะเร็ง ทำให้เกิดอาการวิงเวียน อาเจียน หัวใจเต้นเร็ว ถ้าได้รับสารเป็นเวลานานทำให้เป็นโรคโลหิตจาง (Anemia) เนื่องจากเบนซีนจะทำลายไขกระดูก ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้จำนวนเม็ดเลือดลดลง
- 3 **พทาเลท (Phthalate)** เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เป็นหมันในผู้ชาย หญิงมีครรภ์อาจทำให้กำเนิดลูกที่มีอาการดาวน์ (Down Syndrome)



ความเป็นมาของโครงการณรงค์

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

วัตถุประสงค์

- 1 เพื่อรณรงค์ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 2 เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 3 เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารทดแทนโฟมที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ