

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/ผู้ประกอบการค้าอาหารเพื่อชี้แจงสถานการณ์การใช้โฟมอันตรายจากโฟมบรรจุอาหาร ระดมความคิดเห็น การรณรงค์และการเลือกภาชนะในการทดแทนโฟมที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

- ร่วมกำหนดระยะเวลา ลด ละ การใช้โฟมบรรจุอาหาร

- สิ่งสนับสนุน : สื่อประชาสัมพันธ์การรณรงค์

3 การรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหารและการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมหรือภาชนะที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและรักษาสีสิ่งแวดล้อม

- จัดกิจกรรมส่งเสริม/กระตุ้น การรณรงค์ลด

ละ เลิก การใช้โฟมบรรจุอาหาร

- สิ่งสนับสนุนการรณรงค์ เช่น ภาชนะ

ตัวอย่างทดแทนโฟม ธง No Foam

ไวนิลประชาสัมพันธ์



5. ขอบคุน ที่ไม่ใช่โฟม...บรรจุอาหาร....

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

- จัดกิจกรรมมอบป้ายรณรงค์ “ร้านนี้ปลอดภัยไม่ใช่โฟมบรรจุอาหาร”

(สำหรับร้านที่เลิกการใช้โฟมไม่น้อยกว่า

4 เดือนนับจนถึงวันมอบป้าย)

- มอบรางวัล ยกย่อง ชมเชยหน่วยงานหรือ

ผู้ประกอบการที่ส่งเสริมการลด ละ เลิกการ

ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เช่น

- หน่วยงาน / สถานที่ปลอดโฟมบรรจุ

อาหาร เช่น กระทรวง กรม ศูนย์วิชาการ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล โรงเรียน มหาวิทยาลัย เทศบาล

ตลาดสด ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ แหล่งท่องเที่ยว ฯลฯ



คำแนะนำการเลือกใช้ภาชนะทดแทนโฟมให้ปลอดภัย

1) เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว

กระดาศ (Food Grade) ชานอ้อย

มันสำปะหลัง ข้าวโพด

2) ภาชนะต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วย

วัสดุที่เป็นพิษ

3) ภาชนะต้องมีความแข็งแรง

ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตก

กะเทาะ เป็นสนิมง่าย

4) ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด



ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
โทร. 02-5904173, 02-590-4179

พิมพ์ครั้งที่ 1/2558 จำนวน.....แผ่น

โรงพิมพ์ :

สนับสนุนการจัดพิมพ์โดย : บริษัท บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด (มหาชน)



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) เป็นผลิตภัณฑ์จากสพาสติก 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 ใช้งานง่าย รวดเร็ว และราคาถูก อย่างไรก็ตามการนำภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน ทำให้โฟมเสีรูปร่างและอาจหลอมละลายจนมีสารเคมีปนเปื้อนมากับอาหารได้



2. โฟม กินสบาย.....แต่ตายเร็ว

สารเคมีที่พบในโฟมบรรจุอาหาร

- 1 สารสไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดอยู่ในสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen Group 2B) ซึ่งเป็นสารที่อาจก่อให้เกิดอันตรายดังนี้
 - เพิ่มความเสี่ยงของมะเร็งเต้านมในผู้หญิง มะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ
 - มีผลต่อสมองและเส้นประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก
 - ประจำเดือนมาไม่ปกติ
 - สมองเสื่อมง่าย , ความจำเสื่อม ,สมาธิสั้น ,ชาปลายมือปลายประสาท

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว

สมองบวม ประจำเดือนมาไม่ปกติ

หุดหงิดง่าย สมองเสื่อมง่าย ก่อมะเร็ง

คนทั่วไป ผู้ชาย ผู้หญิง

ห้ามรับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 นิ้ว ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี ระวังโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าปกติ 6 เท่า

ผู้ชาย เสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก

ผู้หญิง เสี่ยงเป็นมะเร็งเต้านม

และกับสวมหมวกกันน็อค และกับสวมหมวกกันน็อค

ติดต่อ: 02-555-5555 www.kapook.com

เส้นทางสารสไตรีนเข้าสู่ร่างกาย

โดยปริมาณการละลายออกมาของสารสไตรีนจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่

- 1) **ไขมันในอาหาร** น้ำส้มสายชู กรด แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ
- 2) **ระยะเวลา** ที่ภาชนะโฟมสัมผัสอาหาร ถ้าอาหารใส่กล่องโฟมทิ้งไว้นานอาหารจะดูดสารสไตรีนในปริมาณมาก
- 3) **อุณหภูมิของอาหารที่ร้อน** (เกิน 70 องศาเซลเซียส) ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง รวมทั้งการอุ่นในไมโครเวฟ



3. อาหารจากกล่องโฟม น่ากลัวกว่าที่คิด...

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



ความเป็นมาของโครงการณรงค์

ตามหนังสือสำนักงานเลขาธิการคณะรัฐมนตรีที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๒๓๘๘๙ ลงวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๕๖ เรื่อง ความเห็นและข้อเสนอแนะของสภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เรื่อง การจัดการอันตรายจากโฟมที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร ซึ่งมีข้อเสนอแนะให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินการจัดใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารร้อนหรือมีไขมันเพื่อเป็นตัวอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชน โดยการเป็นหน่วยงานนำร่องในการเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการณรงค์ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทยปี 2558 เพื่อเป็นแบบอย่างให้ส่วนราชการอื่นและประชาชนต่อไป

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อรณรงค์ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 2) เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้บริโภคลด ละ เลิกการใช้โฟมบรรจุอาหาร
- 3) เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพทดแทนโฟม