

**หมอใหญ่กรุงเก่า : เตือนประชาชน “ภัยเงียบจากกล่องโฟม”**

 นายแพทย์พิทยา ไพบูลย์ศิริ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กล่าวว่า ปัจจุบันประชาชนส่วนใหญ่ต้องใช้เวลาในการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบ บางคนต้องรับประทานอาหารบนโต๊ะทำงาน บางคนรับประทานอาหารในรถ อาหารในกล่องโฟม จึงเป็นตัวเลือกอันดับหนึ่งที่ชีวิตคนทำงานส่วนใหญ่เลือกรับประทาน และกล่องโฟมยังเป็นทางเลือกหลักให้กับแม่ค้า
พ่อค้า นำมาบรรจุอาหารขาย ทั้งอาหารร้อน อาหารเย็น ตลอดจนขนมต่างๆ เพราะมีราคาไม่แพง และหาซื้อง่าย
ตามท้องตลาดทั่วไป แต่ความสะดวกสบายนั้นยังนำพาภัยเงียบมาสู่สุขภาพโดยไม่รู้ตัว ภาชนะสำเร็จรูปที่ทำจากโฟม ทั้งจาน ถ้วย กล่อง ใช้บรรจุอาหารปรุงสำเร็จ เมื่อนำภาชนะโฟมมาบรรจุ
อาหารร้อน ต้องใช้อย่างระมัดระวัง หากโฟมสัมผัสกับอาหารร้อนจัดเป็นเวลานาน จะทำให้เสียรูปทรง
เกิดการหลอมละลาย มีสารเคมีที่อยู่ในเนื้อโฟม ซึ่งมองไม่เห็นปนเปื้อนออกมาอยู่ในอาหาร ทำให้เกิดอันตรายสะสม
ในร่างกายแบบค่อยเป็นค่อยไปไม่รู้ตัว **สารเคมีที่พบในภาชนะโฟมบรรจุอาหารที่สำคัญมี 3 ตัว ได้แก่** **1)** **สารสไตรีน (Styrene)** เป็นสารก่อมะเร็ง เพิ่มความเสี่ยงเกิดมะเร็งเต้านม และมะเร็งต่อมลูกหมาก มีผลต่อสมองและเส้นประสาท
ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก ระบบฮอร์โมนในร่างกายผิดปกติ ทำให้มีปัญหาต่อมไทรอยด์
และประจำเดือนในสตรีผิดปกติ **2) สารเบนซิน (Benzene)** ซึ่งเป็นสารก่อในเกิดมะเร็งเช่นกัน สารชนิดนี้ละลายได้ดี
ในน้ำมัน เมื่อเข้าสู่ร่างกาย ทำให้เกิดอาการวิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน หัวใจเต้นแรง หากได้สารชนิดนี้เป็นเวลานาน
ทำให้เป็นโรคโลหิตจาง เนื่องจากสารเบนซินจะทำลายไขกระดูก ทำให้จำนวนเลือดลดลง **3) สารพทาเลท (Phthalate)** เป็นสารที่มีพิษต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้ผู้ชายเป็นหมัน หากเป็นหญิงมีครรภ์ลูกอาจมีอาการดาวน์ซินโดรม และอายุสั้นได้
ทั้งนี้การละลายของสารเคมีทั้ง 3 ชนิดนี้ จะมากน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 ประการ ได้แก่ อุณหภูมิอาหาร ไขมันในอาหาร
และระยะเวลาที่อาหารสัมผัสกับภาชนะโฟม โดยเฉพาะอาหารที่มีไขมันสูง เช่น อาหารประเภทผัด ทอด จะทำให้
สารสไตรีนละลายออกมาได้มากกว่า หากรับประทานอาหารที่บรรจุกล่องโฟม วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสาร
สไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีน
ได้มากกว่าปกติ ถ้านำอาหารที่บรรจุกล่องโฟมเข้าไมโครเวฟ สารสไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก และถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมากรวมถึงร้านไหนตัดถุงพลาสติกใสรองอาหาร เท่ากับว่าได้รับสารก่อมะเร็ง 2 เด้ง ทั้งสไตรีนและ
ไดออกซินจากถุงพลาสติกเลยอีกด้วย

 การป้องกันโรคที่เกิดจากสารสไตรีนที่มาจากกล่องโฟมโดยวิธีง่ายๆ คือ การหันมาใช้บรรจุภัณฑ์ที่ผลิต
จากธรรมชาตินั่นคือ “ไบโอโฟม” ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น เยื่อกระดาษชานอ้อย ชานอ้อยผสมเยื่อไผ่
มันสำปะหลัง การใช้งานเมื่อเปรียบเทียบกับพลาสติกและโฟมก็พบว่า ไบโอโฟมมีข้อดีมากกว่าจึงสามารถใช้ใส่น้ำ
และอาหารทั้งเย็นจัดจนถึงร้อนจัด (-40 ถึง 250 องศาเซลเซียส) เข้าเตาอบและเตาไมโครเวฟได้ไม่มีสารปนเปื้อนก่อให้เกิดโรคมะเร็ง ที่สำคัญใช้เวลาในการย่อยสลายเพียง 45 วัน เท่านั้น

 นายแพทย์พิทยาฯ กล่าวต่อว่า กล่องโฟมนำภัยเงียบที่น่ากลัวมาสู่สุขภาพ จึงขอเชิญชวนผู้ประกอบการ
และผู้บริโภค เราควร เริ่ม ลด ละ เลิก ใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร แล้วหันมาเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ทำลายสุขภาพ
อย่าง ผลิตภัณฑ์ “ไบโอโฟม” ที่ทำมาจากวัสดุธรรมชาติ เพื่อช่วยลดปัญหาสภาวะโลกร้อน รักษาสิ่งแวดล้อม
และยังทำให้เราห่างไกลจากโรคภัยอีกด้วย

**งานประชาสัมพันธ์ กลุ่มงานบริหารทั่วไป สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โทร ๐ – ๓๕๒๔ - ๑๕๒๐ ต่อ ๑๑๐**