**ข่าวสารประชาสัมพันธ์**

**อันตรายจากกล่องโฟม**

 **ด้วยสภาพสังคมปัจจุบันที่ความสะดวกสบาย รวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย กลายเป็นสิ่งที่ผู้คนถวิลหา ไม่เว้นกระทั่งเรื่องการกินที่จังหวะชีวิตของใครหลายคนทุกวันนี้ ไม่เปิดโอกาสให้มีทางเลือกมากนัก การจะหาของกินดีๆ “ปลอดภัยไร้สาร” เป็นเรื่องยาก เพราะเดี๋ยวนี้เน้น “อิ่ม-เร็ว-ถูก” ส่งผลให้อาหารจำพวก “แกงถุง ข้าวกล่อง” กลายเป็นพระเอกในชีวิตประจำวันที่ผู้คน “ยุคสังคมก้มหน้า” จำใจยอมรับ และชินอยู่กับมัน ทั้งๆที่บางคนก็รู้ว่าการแกล้งปิดตาข้างหนึ่งก่อนกลืนข้าวลงคอนำมาซึ่ง “ภัยเงียบ”**

**แง้ม“กล่อง”ส่องภัยจาก “โฟม”ข้อมูลจาก ” กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์” อธิบายถึงพิษภัยจากกล่องโฟมไว้ว่าโฟมเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่งที่ผลิตจากพลาสติกประเภทโพลีสไตรีน(Polystyrene: PS) ถ้าถูกนำไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด และอาหารทอดที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบ จะเกิดปฏิกิริยาที่ทำให้สารอันตรายแตกตัวออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ได้แก่ สารเบนซีน(Benzene) ที่หากดื่ม หรือกินอาหารที่มีสารเบนซีนปนเปื้อนสูงจะทำให้เกิดอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกัดกร่อน เวียนศีรษะ คลื่นไส้ และอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้ แต่ที่เป็นอันตรายที่สุด คือ “สารสไตรีน”(Styrene) ที่มีพิษทำลายไขกระดูก ตับ และไต ทำให้ความจำเสื่อม มีผลต่อการเต้นของหัวใจ และเป็นสารก่อ “มะเร็ง” โดยอาจก่อให้เกิดมะเร็งเส้นเลือดขาวและมะเร็งต่อมน้ำเหลืองได้**

**สำหรับ “เส้นทางมะเร็ง” จากสารสไตรีนในกล่องโฟมจะเข้าสู่ร่างกายได้จาก 5 ปัจจัย ได้แก่ 1.อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง 2.ถ้าปรุงอาหารโดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ 3.ถ้าชื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นานๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก 4.ถ้านำอาหารที่บรรจุในกล่องโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก และ 5.ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมากๆ รวมถึงร้านใดที่ตัด “ถุงพลาสติกใส” รองอาหาร จะได้รับสารก่อมะเร็งถึง “2 เด้ง” ทั้งสไตรีน และไดออกซิน จากถุงพลาสติก**

**“หากรับประทานอาหารจากกล่องโฟม วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันนาน 10 ปี มีโอกาสเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า ที่สำคัญกล่อง โฟมทนความร้อนได้เพียง 70 องศาเซลเซียส แต่สิ่งที่เราทานกันเป็นประจำ เช่น ข้าวผัด หรือผัดกะเพรา เป็นต้น ล้วนมีความร้อนเกินมาตรฐานกำหนด ส่งผลให้สารอันตรายปนเปื้อนออกมากับอาหารในปริมาณสูง**”



คำแนะนำ การเลือกใช้ภาชนะแทนโฟมให้ปลอดภัย

1เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว กระดาษ ชานอ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด

2. ภาชนะต้องไม่ทาหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ

3. ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย

4.ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝาปิด



**เหนือสิ่งอื่นใด.....ต้องอาศัย “พลังผู้บริโภค” ที่ต้องร่วมมือร่วมใจกันงดใช้ “กล่องโฟม” ไม่เช่นนั้นก็คงต้องรับประทานเมนู “ข้าวคลุกสไตรีน” กันต่อไป ทั้งๆที่รู้ว่า “ความตาย” กำลังคืบคลานเข้ามาพร้อมๆกับความอร่อยที่วางอยู่ตรงหน้า!!!**

**โดยความปรารถนาดีจากองค์การบริหารส่วนตำบลกลาย**