

รณรงค์ ลด ละ เลิก ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร เพื่อสุขภาพที่ดี



องค์การบริหารส่วนตำบลคุยบ้านโอง ร่วมรณรงค์ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ปัจจุบันมีการใช้โฟมซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่งที่เกิดจากพลาสติกประเภทพอลีสไตรีน ถ้าถูกนำไปใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด และอาหารทอดที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบ จะเกิดปฏิกิริยาที่ทำให้สารอันตรายแตกตัวออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ได้แก่ สารเบนซีน ที่หากดื่ม หรือกินอาหารที่มีสารเบนซีนปนเปื้อนสูงจะทำให้เกิดอาการปวดท้อง เนื่องจากกระเพาะถูกกักร้อน เวียนศีรษะ คลื่นไส้ และอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้ สารสไตรีน มีพิษทำลายไขกระดูก ตับ และไต ทำให้ความจำเสื่อม และโฟมยังมีสารสไตรีน เบนซีน จัดอยู่ในสารก่อมะเร็ง ส่งผลเพิ่มความเสี่ยงมะเร็งเต้านมในผู้หญิง และมะเร็งต่อมลูกหมากในผู้ชาย และเสี่ยงมะเร็งตับ รวมทั้งมีผลต่อสมองและระบบประสาท ทำให้อ่อนเพลีย หงุดหงิดง่าย นอนหลับยาก ฮอโมนผิดปกติ ซึ่งมาจากการกินอาหารที่บรรจุอยู่ในโฟมเป็นระยะเวลานาน ร้อน และมัน สารพวกนี้ก็จะละลายออกมาปนกับอาหาร

โดยพล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี ประกาศให้ประเทศปลอดการใช้โฟมบรรจุอาหาร ๑๐๐% ให้ได้ภายในปี ๒๕๖๐ กรมอนามัยจึงได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๓ ยุทธศาสตร์ ดังนี้

- ๑.สร้างเขตพื้นที่ปลอดการใช้โฟม และใช้วัสดุธรรมชาติแทน
- ๒.หาวัสดุทดแทนโฟม (ใบตอง, ใบบัว, ชานอ้อย) ให้เพียงพอกับความต้องการ
- ๓.ขับเคลื่อนให้มีการปฏิเสธการใช้โฟมบรรจุอาหารทุกรูปแบบ และขยายพื้นที่ปลอดโฟม ๑๐๐%

