

# เฝ้าระวัง “การใช้โฟมบรรจุอาหาร”

## ลด ละ เลี่ยง ! จะได้ไม่ต้องเสี่ยงอันตราย

โฟม (Foam) เป็นผลิตภัณฑ์จากพลาสติกที่ใช้สารเร่ง (Additive) หรือยาพอง (Blowing Agent) ทำให้เกิดการฟูและพองตัวจากการใช้ความร้อนสูงประกอบกับการอัดลงในแม่พิมพ์ให้ได้รูปตามที่ต้องการ ซึ่งคุณสมบัติของโฟมจะมีน้ำหนักเบาและเป็นฉนวนทนความร้อน จึงเป็นที่นิยมนำมาผลิตเป็นภาชนะบรรจุหรือหีบห่ออาหารทั่วไป ทั้งอาหารสด ผักสด อาหารพร้อมปรุง และอาหารปรุงสำเร็จ โดยโฟมที่ใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารผลิตมาจากวัสดุโพลีเมอร์ชนิดโพลีสไตรีน (Polystyrene) ซึ่งพลาสติกชนิดนี้สามารถนำมารีไซเคิลได้ แต่มีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูง จึงไม่นิยมนำกลับมารีไซเคิล ส่งผลให้ขยะจากพลาสติกชนิดนี้เพิ่มมากขึ้นจนเป็นปัญหาต่อสิ่งแวดล้อม

ปัจจุบันมีการใช้โฟมเป็นภาชนะสำหรับบรรจุอาหารสำเร็จรูปที่มีความร้อนและไขมัน ซึ่งอาจส่งผลให้สารเคมีจากโฟมออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้ โดยเฉพาะอาหารประเภทกึ่งสำเร็จรูปที่ต้องนำเข้าไมโครเวฟ เพื่อทำการอุ่นให้ความร้อนแก่อาหารก่อนนำมารับประทาน จึงมีความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคที่จะได้รับสารเคมีที่เป็นส่วนประกอบของโฟมเข้าสู่ร่างกายและหากสะสมในปริมาณมาก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ เนื่องจากการใช้โฟมพลาสติกมาบรรจุอาหารบางชนิดนั้นอาจทำให้เกิดปฏิกิริยาปลดปล่อยสารสไตรีน (Styrene) ซึ่งจัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B (Carcinogen in Group 2B) เป็นสารที่อาจก่อให้เกิดมะเร็งในมนุษย์และสัตว์ ปริมาณของสารสไตรีนที่ปล่อยลงสู่อาหารมี 3 ปัจจัยหลัก ได้แก่ อุณหภูมิของอาหารที่บรรจุ ปริมาณไขมันในอาหาร และระยะเวลาที่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร ซึ่งคุณสมบัติของสารสไตรีนนั้น เป็นสารที่สามารถละลายได้ในน้ำมันและแอลกอฮอล์หรือแม้แต่อาหารที่มีไขมันสูง เช่น เนื้อสัตว์ติดมัน เนยแข็งที่บรรจุอยู่ในถาดโฟม ประกอบกับการทิ้งอาหารให้สัมผัสกับภาชนะโฟมเป็นเวลานานจะยิ่งมีการปลดปล่อยสารสไตรีนออกมาปนเปื้อนอาหารได้มากขึ้น ซึ่งการวิจัยเกี่ยวกับความเป็นอันตรายของสารสไตรีนที่จะส่งผลเสียต่อสุขภาพร่างกายที่ผ่านมานั้นยังไม่ได้ข้อสรุปที่ชัดเจน แต่การได้รับสารดังกล่าวอย่างต่อเนื่องเป็นเวลานานและการใช้บรรจุอาหารที่ไม่ถูกวิธี ก็อาจส่งผลเสียเป็นอันตรายต่อสุขภาพในอนาคตได้

ศูนย์เฝ้าระวังและพิสูจน์สินค้าที่ไม่ปลอดภัย สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค จึงได้ดำเนินการทดสอบพิสูจน์โฟมสำหรับบรรจุอาหาร พบว่า ผู้บริโภคอาจมีโอกาสรiskที่จะได้รับสารเคมีตกค้างจากการละลายของสารเคมีที่มีส่วนประกอบของโฟมแต่ละชนิดที่ใช้ในการบรรจุอาหารปนเปื้อนอาหารมายังผู้บริโภค โดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ โดยส่วนใหญ่โฟมจะมีส่วนประกอบสำคัญ 2 ชนิด คือ สไตรีน และเบนซีน ซึ่งสารทั้ง 2 ชนิดนี้สามารถแพร่กระจายและละลายปนเปื้อนกับอาหารได้เมื่อได้รับหรือสัมผัสกับอาหารที่มีความร้อนสูง ทั้งนี้ แม้ว่าการทดสอบที่ได้ส่วนใหญ่จะมีความการปนเปื้อนของสารเคมีโลหะหนัก (ตะกั่ว แคดเมียม) และสารตกค้างจากสารที่ระเหยอยู่ในเกณฑ์ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 295 (พ.ศ. 2548) กำหนดไว้ แต่ค่าที่ได้จากการทดสอบชี้ให้เห็นว่ามีการปนเปื้อนสารละลายของสารเคมีต่างๆ หลุดออกมา เมื่อทดสอบในสภาวะที่ใช้กับอาหารที่มีความร้อนสูงจริง โดยค่าที่ได้มีค่าสูงเกินกว่าครึ่งหนึ่งของค่าที่มาตรฐานกำหนดไว้ จึงเป็นสาเหตุทำให้เกิดการสะสมเรื้อรัง และเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายได้ ถ้าร่างกายได้รับสารดังกล่าวอย่างต่อเนื่องทุกวัน

ดังนั้น ผู้บริโภคจึงควรเลือกใช้โฟมบรรจุอาหารให้ถูกประเภทอาหารที่นำมาบรรจุ หลีกเลี่ยงการนำโฟมมาบรรจุอาหารร้อน ไขมันสูง หรือมีความเป็นกรด และหลีกเลี่ยงการอุ่นอาหารในเตาไมโครเวฟ รวมถึงการหันมาใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ใบตอง กระจาด กล่องใบโอ ชานอ้อย พลาสติกใบโอ แทนกล่องโฟม จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่ดีต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภค ดีกว่าการปล่อยให้ร่างกายถูกทำลายเพราะอันตรายจากสารเคมีทุกวัน