

ปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคได้รับสาร

สไตรีน จากกล่องโฟม

1. อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง
2. ถ้าปรุงอาหาร โดยใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชูแอลกอฮอล์
3. ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดซับสไตรีนได้มาก
4. ถ้านำอาหารที่บรรจุโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก
5. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมาก ๆ รวมถึงร้านไหนตัดถุงพลาสติกใส่รองอาหาร ขอบอกว่าได้รับสารก่อมะเร็ง 2 เท่า

ฟองสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติกเลย
ทีเดียว



วิธีการป้องกันที่ดีที่สุดคือ...

การเลือกใช้ถุงพลาสติกและกล่องโฟมให้เหมาะสมกับอาหารหรือสิ่งของที่ใส่หรือถ้าเป็นไปได้...ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารในกล่องโฟม*แล้วหันไปใช้ภาชนะอย่าง “ใบโหลหอย, ใบตอง, ใบบัว ฯลฯ” แทน ซึ่งภาชนะที่กล่าวมาเหล่านี้จะสามารถทนต่ออาหารที่มีอุณหภูมิสูงๆ ได้ ปลอดภัยกว่า และไม่มีผลกระทบต่อระบบประสาทและระบบฮอร์โมน นอกจากนี้ยังสามารถย่อยสลายได้ภายใน 45 วัน เป็นการลดโลกร้อน ได้ด้วยหรือจะใช้ปีน โตแทนจะดีที่สุด!



สาระน่ารู้



- ไข่ดิบที่วางขายในแผงพลาสติก สารสไตรีนมีโอกาสวิ่งเข้าไปในไข่ได้เช่นกัน ถ้าเลือก ไข่เค็มหรือไข่ต้มจะปลอดภัยที่สุด



- ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารที่เป็นกรด เช่น น้ำส้มสายชู เพราะกรด กัดเส้นสายของภาชนะทำให้เกิดรอยร้าวได้ จึงควรใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนความเป็นกรดและด่างได้ เช่น ภาชนะดินเผาเคลือบสีจะปลอดภัยกว่า

- ไม่ควรใช้ภาชนะพลาสติกบรรจุอาหารที่ร้อนจัดหรือมีความมันมาก เมื่อใช้ใส่อาหารร้อนๆ โดยเฉพาะน้ำร้อนเดือด ความร้อนจะทำให้สีจากภาชนะละลายปนออกมา ทำให้ร่างกายได้รับโลหะหนัก เช่น ปปรอท ตะกั่ว สารหนูและแอมโมเนีย เข้าสู่ร่างกายของเรา อาจจะเป็นสาเหตุของความผิดปกติของระบบต่างๆ ในร่างกายและโรคมะเร็ง



เอกสารประชาสัมพันธ์เผยแพร่ให้ความรู้
เรื่อง

การลดใช้โฟมและบรรจุภัณฑ์พลาสติก

งดรับสิ่งเหล่านี้
ที่ซื้อครั้งเดียวทิ้ง เข้าบ้าน



กองสวัสดิการสังคม
องค์การบริหารส่วนตำบลแม่เกา
อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่
โทร. ๐๕๓-๘๓๗๔๓๒
www.maeka.go.th