

อันตรายจากกล่องโฟม

ยุคนี้เป็นยุคของความสะดวกสบายซึ่งหลาย ๆ คน ต้องการสิ่งนี้ แม้กระทั่งเรื่องของอาหารการกินที่หลายคนเน้นอิมพอร์ตสบาย เร็ว แต่! ไม่รู้ถึงภัยอันตรายที่จะต้องเจอและภัยร้ายนี้จะค่อยๆ สะสมเข้าไปในร่างกายทีละเล็กละน้อย อาจเสี่ยงถึงชีวิตได้ โดยเฉพาะในกล่องโฟมใส่อาหารตามร้านอาหารส่งทั่วๆ ไป จะเป็นแหล่งสะสมของสารสไตรีน ซึ่งสารนี้มีพิษทำลายกระดูก ดับ และไต มีผลต่อการเติบโตของหัวใจ มะเร็ง ส่วนผลข้างเคียงในระยะต้นๆ นั้นอาจมีอาการ

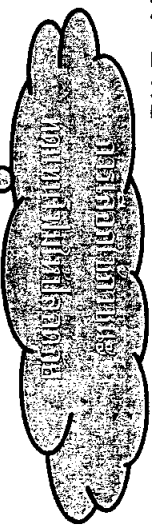
- ➡ สมอแงมีนง กลายเป็นคนแบบล่อง่าย
- ➡ ผิวหนังแห้งแตก
- ➡ ความจำเสื่อมง่ายทำให้เป็นคนหลงๆ ลืมๆ
- ➡ สมารถสิ้น มีผลต่อประสาท
- ➡ ส่วนกลางและส่วนปลายทำให้เคลือบเหง ทรงตัวไม่ตั้งเดิม
- ➡ คำหรับผู้หญิง อาจทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติหรือมีอาการหงุดหงิดง่าย

โดยทั่วไปแล้วกล่องโฟมจะทนความร้อนได้เพียง 70 องศาเซลเซียส ซึ่งแน่นอนว่าอาหารที่เราทานอยู่เป็นประจำ มีอุณหภูมิสูงกว่ามาตรฐานและส่งผลให้สารอันตรายปนเปื้อนมากับอาหาร หรือแม้แต่...

❌ ไม่ดื่มที่วางขายบนแผงพลาสติกตามร้านสะดวกซื้ออาจมีโอกาสที่สารสไตรีนปนเปื้อนเข้าไปในไซ้ได้

❌ อาหารกล่องโฟมที่นำไปเข้าไมโครเวฟ จะทำให้สารสไตรีนไหลออกมาปนเปื้อนกับอาหารเป็นจำนวนมาก

❌ กล่องโฟมที่ถูกตัดและนำพลาสติกมาวางรองใส่อาหาร อันตรายแรง โดยก่อให้เกิดมะเร็งได้ถึง 2 ต่อ



❌ เลือกใช้ภาชนะที่ปลอดภัย ย่อยสลาย

ได้ตามธรรมชาติ เช่น ใบตอง ใบบัว การดาษ (Food Grade) ซานอ้อย มันสำปะหลัง

ข้าวโพด พลาสติกชีวภาพ

❌ ภาชนะต้องไม่ทำหรือประกอบด้วย

วัสดุที่เป็นพิษ

❌ ภาชนะต้องมีความแข็งแรง ทนทาน

ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตกกะเทาะเป็นสนิม

ง่าย

❌ ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ต้องมีฝา



การรู้ถึงอันตรายจากการใช้โฟม



จัดหน้าโดย
อบต.เขาคอง

อำเภอเมืองระยอง

โทรศัพท์ 075-661-5584

E-mail : healthong_07@hotmmail.com