



ฉบับที่ 11/2558

ประจำเดือน พฤศจิกายน พ.ศ.2558

FREE COPY

ภัยเงียบจากกล่องโฟม... กินสบายแต่ตายเร็ว

ภัยเงียบจากกล่องโฟม กินสบายแต่ตายเร็ว

- สมอง บั่นทอน** (Brain damage)
- ประจำเดือน มาไม่ปกติ** (Irregular menstruation)
- สมอง เสื่อมง่าย** (Brain degeneration)
- หยุดหัวใจ** (Heart stop)
- อาหารตามสั่ง กับบรรจุกล่องโฟม เป็นแหล่งสะสม สารสไตรีน** (Fast food in styrofoam containers is a source of styrene accumulation)
- ก่อมะเร็ง** (Cancer-causing)

คนทั่วไป
 ถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า

ผู้ชาย เสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก
ผู้หญิง เสี่ยงเป็นมะเร็งเต้านม

และทั้งสองเพศมีโอกาสสูงต่อการเป็น **มะเร็งตับ**

ข้อมูลจาก นพ.วีระฉัตร กิตติรัตน์ไพบุลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุกัมมันต์ www.kapook.com

หลายคนคงเคยชินกับการรับประทานอาหารแบบใส่กล่องโฟมกันใช่ไหมล่ะ เพราะสะดวก รวดเร็ว กินที่ไหนก็ได้ ประหยัดเวลา ทำอาหาร และที่สำคัญทานเสร็จก็ไม่ต้องล้างอีกด้วย แต่เชื่อหรือไม่ว่า ท่ามกลางความสะดวกสบาย กล่องโฟมก็แฝงไปด้วยภัยร้ายที่อาจคร่าชีวิตคุณได้ในที่สุด

โดย นพ.วีระฉัตร กิตติรัตน์ไพบุลย์ แพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุกัมมันต์ บริษัทบรรจุกัมมันต์เพื่อสิ่งแวดล้อม ได้ให้ความรู้ไว้ว่า กล่องโฟมที่ใช้ตามท้องตลาดทั่วไป (Styrofoam) เป็นของเสียเหลือทิ้งสีดำ ๆ จากกระบวนการกลั่นน้ำมันปิโตรเลียม ประกอบด้วยสารสไตรีน (Styrene) มีโครงสร้างโมเลกุลคล้ายฮอร์โมนเอสโตรเจน (Estrogen) ในเพศหญิง

อาหารตามสั่งที่บรรจุกล่องโฟมจึงเป็นแหล่งสะสมสารสไตรีน ซึ่งเป็นสารที่ออกฤทธิ์ทำให้สมองมีเนื้องอก สมองเสื่อมง่าย หงุดหงิดง่าย มีผลทำให้ประจำเดือนมาไม่ปกติ และเป็นสารก่อมะเร็งอีก 3 ชนิด ถ้าเป็นผู้ชายรับประทานเข้าไปมาก ๆ มีโอกาสเสี่ยงเป็นโรคมะเร็งต่อมลูกหมาก ขณะที่ผู้หญิงมีโอกาสเป็นมะเร็งเต้านม และทั้งสองเพศมีโอกาสสูงต่อการเป็นมะเร็งตับ

สำหรับสไตรีน ถือเป็นสารอันตรายที่สหรัฐฯ เพิ่งประกาศขึ้นบัญชีสารก่อมะเร็งหญิงมีครรภ์ที่รับประทานอาหารบรรจุในกล่องโฟม ลูกมีโอกาสสมองเสื่อมเป็นอ้อ อวัยวะบางส่วนพิการ ส่วนคนทั่วไปถ้ารับประทานอาหารกล่องโฟมทุกวัน วันละอย่างน้อย 1 มื้อ ติดต่อกันเป็นเวลา 10 ปี จะมีโอกาสเสี่ยงเป็นมะเร็งสูงกว่าคนปกติถึง 6 เท่า

ทั้งนี้ ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับสารสไตรีนในกล่องโฟมได้ง่ายถึง 5 ปัจจัยได้แก่

1. อุณหภูมิที่ร้อนขึ้นหรือเย็นลง ทำให้สไตรีนซึมเข้าสู่อาหารได้สูง

2. ถ้าปรุงอาหารโดยใช้น้ำมัน น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ จะดูดสารสไตรีนจากกล่องโฟมได้มากกว่าปกติ

3. ถ้าซื้ออาหารใส่กล่องทิ้งไว้นาน ๆ ไม่ได้รับประทาน อาหารจะดูดสารสไตรีนได้มาก

4. ถ้านำอาหารที่บรรจุโฟมเข้าไมโครเวฟ สไตรีนจะไหลออกมาในปริมาณมาก

5. ถ้าอาหารสัมผัสพื้นที่ผิวกล่องโฟมมาก ๆ รวมถึงร้านไหนตัดถุงพลาสติกใสรองอาหาร ขอบอกว่าได้รับสารก่อมะเร็ง 2 เท่า ทั้งสไตรีนและไดออกซินจากถุงพลาสติกเลยทีเดียว

นพ.วีระฉัตร กล่าวเตือนด้วยว่า อาหารตามสั่งหรือข้าวราดแกงกับไข่ดาวหรือไข่เจียวร้อน ๆ อาจจะไปละลายผนังกล่องโฟม เสมือนรับประทานอาหารคลุกสไตรีนไปด้วย ถึงกระนั้นไข่ดิบที่วางขายในแผงไข่พลาสติก สารสไตรีนมีโอกาสวิ่งเข้าไปเลือกไข่ได้เช่นกัน ถ้าเลือกไข่ดิบควรเลือกซื้อจากแผงไข่กระดาษจะปลอดภัยที่สุด

ด้วยความปรารถนาดีจาก
นายธีรพล ชุนเจริญ
นายกเทศมนตรีตำบลบางปู
ที่มา// www.kapook.com

